

COMPROBANTE UNICO DE REGISTRO

Institucion:	141 INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL	Reporte:	rptComprobanteGastos.rdlc		
U. Ejecutora:	.0000	Fecha Elaboracion:	08	08	2019
Unid. Desc:	.0000	No. CUR:	2418	No. Original:	2413
Tipo Documento Respaldo:		Clase Documento:	No.:	No. Expediente:	
COMPROBANTES ADMINISTRATIVOS DE GASTOS		LIQUIDACION DE GASTOS	INPC-DT24-2019-0417-M	911	

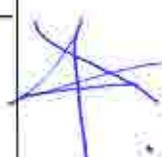
Clase de Registro:	DEVENGADO	Clase de Gasto:	OTROS GASTOS	RPA	RTO	DEV
Banco:		Cuenta Monetaria:				
Comprobante:	GASTOS	Numero Operación:				0
Beneficiario:	1709234965	HOLGUIN SCACCO ROSA ANUNZIATA				

AFECTACION PRESUPUESTARIA

PG	SP	PY	ACT	ITEM	UBG	FTE	ORG	N. Prest	DESCRIPCION	MONTO
01	00	000	001	530303	1301	001	0000	0000	Viaticos y Subsistencias en el Interior	99.80
TOTAL PRESUPUESTARIO										99.80
IVA										0.00
SUB - TOTAL										99.80
RETENCIONES IVA										0.00
TOTAL DEDUCCIONES PRESUPUESTARIO										0.00
TOTAL A PAGAR										99.80

SON: NOVENTA Y NUEVE DOLARES CON 80/100 CENTAVOS

DESCRIPCION: MANABI-GRUPO 530000-HOLGUIN SCACCO ROSA ANUNZIATA-CANCELACION DE VIATICO POR COMISION AL CANTON PEDERNALES PARA REALIZAR TRABAJO ANTICIPATORIO EXPEDIENTE DE LA COCINA TRADICIONAL MANABITA EN EL CANTON PEDERNALES DESDE EL 31 DE JULIO HASTA EL 02 DE AGOSTO DE 2019, SEGUN AUT. N° INPC-DT24-2019-0684-M

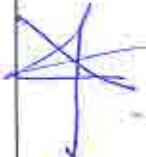
DATOS APROBACION		
ESTADO	REGISTRADO:	APROBADO:
APROBADO		
FECHA: 08/08/2019	 Funcionario Responsable	 Director Financiero

COMPROBANTE UNICO DE REGISTRO

Institución:	141 INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL	Reporte	rptComprobanteGastos.rdlc		
U. Ejecutora:	0000	Fecha Elaboración:		No. CUR	No. Original
Unid. Desc:	0000	08	08	2019	2418
Tipo Documento Respaldo:		Clase Documento:		No.	No. Expediente
COMPROBANTES ADMINISTRATIVOS DE GASTOS		LIQUIDACION DE GASTOS		INPC-DTZ4-2019-0417-M	911

Clase de Registro:	DEVENGADO	Clase de Gasto:	OTROS GASTOS	RPA	RTD	DEV
Banco:		Cuenta Monetaria:				
Comprobante:	GASTOS	Numero Operación:				0
Beneficiario:	1709234965	HOLGUIN SCACCO ROSA ANUNZIATA				

DEDUCCIONES

DATOS APROBACIÓN		
ESTADO	REGISTRADO:	APROBADO:
APROBADO FECHA: 08/08/2019	 Funcionario Responsable	 Director Financiero

COMPROBANTE UNICO DE REGISTRO

Institución:	141 INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL	Reporte:	rptComprobanteGastos.rdlc		
U. Ejecutora:	0000	Fecha Elaboración:	08	08	2019
Unid. Desc:	0000	No. CUR:	2413	No. Original:	2413
Tipo Documento Respaldo:		Clase Documento:	No.:	No. Expediente:	
COMPROBANTES ADMINISTRATIVOS DE GASTOS		LIQUIDACION DE GASTOS	INPC-DTZ4-2019-0417-M	911	

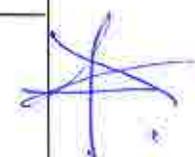
Clase de Registro:	COMPROMETIDO	Clase de Gasto:	OTROS GASTOS	RPA:	RTO:	DEV:
Banco:		Cuenta Monetaria:				
Comprobante:	GASTOS	Numero Operación:				0
Beneficiario:	1709234965	HOLGUIN SCACCO ROSA ANUNZIATA				

AFECTACION PRESUPUESTARIA

PG	SP	PY	ACT	ITEM	UBG	FTE	ORG	N. Prest	DESCRIPCION	MONTO
01	00	000	001	530303	1301	001	0000	0000	Viaticos y Subsistencias en el Interior	99.80
TOTAL PRESUPUESTARIO										99.80
IVA:										0.00
SUB - TOTAL										99.80
RETENCIONES IVA										0.00
TOTAL DEDUCCIONES PRESUPUESTARIO										0.00
TOTAL A PAGAR										99.80

SON: NOVENTA Y NUEVE DOLARES CON 80/100 CENTAVOS

DESCRIPCION: MANABI-GRUPO 530000-HOLGUIN SCACCO ROSA ANUNZIATA-CANCELACION DE VIATICO POR COMISION AL CANTON PEDERNALES PARA REALIZAR TRABAJO ANTICIPATORIO EXPEDIENTE DE LA COCINA TRADICIONAL MANABITA EN EL CANTON PEDERNALES DESDE EL 31 DE JULIO HASTA EL 02 DE AGOSTO DE 2019, SEGUN AUT. N° INPC-DTZ4-2019-0684-M

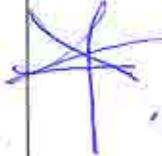
DATOS APROBACION		
ESTADO	REGISTRADO:	APROBADO:
APROBADO		
FECHA: 08/08/2019	Funcionario Responsable	Director Financiero

COMPROBANTE UNICO DE REGISTRO

Institucion:	141 INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL	Reporte	rptComprobanteGastos.rdlc		
U. Ejecutora:	0000	Fecha Elaboración		No. CUR	No. Original
Unid. Desc:	0000	08	08	2019	2413
Tipo Documento Respaldo:		Clase Documento		No. Expediente	
COMPROBANTES ADMINISTRATIVOS DE GASTOS		LIQUIDACION DE GASTOS		INPC-DTZA-2019-0417-M	
				911	

Clase de Registro:	COMPROMETIDO	Clase de Gasto:	OTROS GASTOS	RPA	RTO	DEV
Banco:		Cuenta Monetaria:				
Comprobante:	GASTOS	Numero Operación:				0
Beneficiario:	1709234965	HOLGUIN SCACCO ROSA ANUNZIATA				

DEDUCCIONES

DATOS APROBACIÓN		
ESTADO	REGISTRADO:	APROBADO:
APROBADO FECHA: 08/08/2019	 <hr/> Funcionario Responsable:	 <hr/> Director Financiero

CERTIFICACION PRESUPUESTARIA

Institucion:	INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL	NO CERTIFICACION	FECHA DE ELABORACION		
Unid. Ejecutora:		507	23	07	19
Unid. Desc:					

TIPO DE DOCUMENTO RESPALDO:	CLASE DE DOCUMENTO RESPALDO:
COMPROBANTES ADMINISTRATIVOS DE GASTOS	COMPROMISO NORMAL OTROS GASTOS

CLASE DE REGISTRO:	COM	CLASE DE GASTO:	OGA
--------------------	-----	-----------------	-----

CERTIFICACION PRESUPUESTARIA

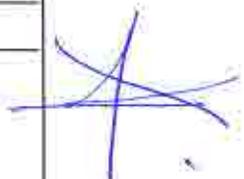
PG	SP	PY	ACT	ITEM	UBG	FTE	ORG	N. Prest	DESCRIPCION	MONTO
01	00	000	001	530303	1301	001	0000	0000	Viaticos y Subsistencias en el Interior	\$524.15
TOTAL PRESUPUESTARIO										\$524.15
TOTAL										

SON: QUINIENTOS VEINTICUATRO DOLARES CON 15/100 CENTAVOS

DESCRIPCION:

MANABI-GRUPO 530000-DISPONIBILIDAD PRESUPUESTARIA PARA LA CANCELACION DE VIATICOS POR COMISION DE LOS SERVIDORES DE LA DTZ4, ACTUALIZACION DE LA CERTIFICACION N° 407, SEGUN MEMORANDO DE SOLICITUD DE REFORMA N° INPC-DT24-2019-0417-M

DATOS APROBACION

ESTADO	REGISTRADO:	APROBADO:
APROBADO		
FECHA: 23/07/2019	_____ Financiero Responsable	_____ Director Financiero



Memorando Nro. INPC-DTZ4-2019-0684-M

Portoviejo, 08 de agosto de 2019

PARA: Sr. Mgs. Joffre Reinaldo Alvarado Cedeño
Asistente Administrativo Contable

ASUNTO: AUTORIZACION DE PAGO DE VIATICOS Y MOVILIZACIÓN POR COMISION AL CANTÓN PEDERNALES A FAVOR DE LA LCDA. ROSA HOLGUIN SCACCO

De mi consideración:

Mediante el presente se **AUTORIZA** a usted para que se proceda con la cancelación a favor de la Lcda. Rosa Holguín Scacco por concepto de viáticos y movilización por comisión al Cantón Pedernales para realizar Trabajo Anticipatorio Expediente de la Cocina Tradicional Manabita en la Bio-Región del Río Cojimies; desde el 31 de Julio hasta el 02 de Agosto de 2019, se adjunta informe de servicios institucionales N° RAHS-INPC-DTZ4-001-2019.

Con sentimientos de distinguida consideración.

Atentamente,

Documento firmado electrónicamente

Arq. Miguel Esteban Delgado de la Cuadra
DIRECTOR TÉCNICO ZONAL 4.

Referencias:

- INPC-DTZ4-2019-0680-M

Copia:

Srta. Econ. Jessica Lourdes Arteaga Guerrero
Analista de Contabilidad Regional 4

ja



MIGUEL ESTEBAN
DELGADO DE LA
CUADRA



Memorando Nro. INPC-DTZ4-2019-0680-M

Portoviejo, 07 de agosto de 2019

PARA: Sr. Arq. Miguel Esteban Delgado de la Cuadra
Director Técnico Zonal 4.

ASUNTO: Informe Actividades Trabajo Anticipatorio Expediente de la Cocina Tradicional Manabita en la Bio-Región del Río Cojimíes

De mi consideración:

Estimado Señor, Director hago llegar a usted en Adjunto el Informe de las actividades realizadas durante la jornada de trabajo de campo Anticipatoria que se realizó entre el 31 de julio y el día 2 de Agosto de 2019, que corresponde a las Tareas del Plan Operativo Anual 2019, que me designó "Elaborar el expediente de la cocina Tradicional Manabita en la Bio-Región del Río Cojimíes", la misma que se cumplió en el territorio del cantón Pedernales y los límites provinciales con la Provinciales de Manabí y Esmeraldas y que contó con el Apoyo del GAD de Pedernales en la movilización y asignación de un técnico de apoyo del Departamento de Desarrollo Comunitario para las visitas a las comunidades.

Al mismo tiempo solicito a usted estimado Sr. Director, Autorice a quien corresponda la cancelación de viáticos y movilización, para lo cual se anexa en físico los formularios y facturas respectivas. Al mismo tiempo que informo características de las mismas ajenas a mi control y solicitud de emisión:

1. La factura del transporte tiene fecha 2 de Agosto, La matriz de la empresa de transportes es en Pedernales, en Portoviejo no emiten facturación y me la entregaron el día 2/08/2019.
2. La Factura del hospedaje de los días 31 de julio y 1º de agosto de 2019, están fechados el día 6 de agosto por causas distintas a mi injerencia y me la entregaron la fecha de la facturación 6/08/2019 y corresponde a la descripción de las fechas que se realizó la comisión y utilización del servicio de Hospedaje.
3. En las comunidades donde se realiza la investigación no utilizan facturas y los gastos de alimentación no cuenta con ese respaldo documental.

Por la favorable acogida a mi solicitud anticipo mis agradecimientos:

Atentamente,

Leda. Rosa Anunziata Holguin Scacco



Memorando Nro. INPC-DTZ4-2019-0680-M

Portoviejo, 07 de agosto de 2019

ANTROPOLOGA REGIONAL

Copias:

Sra. Ing. María Fernanda Salcedo Alvarado
Analista de Recursos Humanos

Sra. Econ. Jessica Lóndes Arteaga Guerrero
Analista de Contabilidad Regional 4

Sra. Ing. María Beatriz Castro Carranza
Analista de Geomática Regional

Sra. Ing. Yessenia Abigail Rodríguez Heredia
Secretaria Regional

Sra. Ing. Flor María Quiroz Pín
Analista de Planificación Regional



Portoviejo, 7 de Agosto de 2019

INFORME TC – RAHS – INPC - 001-2019

PARA: Arq. Esteban Delgado
Director Técnico Zonal 4 del INPC

COPIA: Arq. Andrés Rivera Govea
Arquitecto Restaurador
Control Técnico y Salvaguardia

Ing. María Fernanda Salcedo Alvarado
Analista de Recursos Humanos

Antropóloga Karina Fonseca Hurtado
Catalogadora de Patrimonio Inmaterial

ASUNTO: Informe Trabajo Anticipatorio para elaborar el expediente de la cocina tradicional manabita en la Bio-Región del Río Cojimies.

Antecedentes

En las Tareas asignadas en el Plan Operativo Anual 2019, mediante Memorando Nro. INPC-DTZ4-2019-0340-M; fechado el 17 de abril de 2019, el Sr. Director Técnico Zonal, me designa "**Elaborar el expediente de la cocina Tradicional Manabita**". Con Memorando Nro. INPC-DTZ4-2019-0526-M; fechado el 28 de junio de 2019, en su anexo respectivo a las actividades aprobadas y cronogramas de Ejecución en la Línea Base N° 312, se establece que la investigación corresponde la "Bio-Región del Río", que hace parte del territorio dentro de las competencias de la Dirección Técnica Zonal 4, corresponde al Cantón Pedernales límite de la provincia de Manabí con la de Esmeraldas, cuyo accidente geográfico el Río y estuario del Cojimies es el delimitante de las dos administraciones políticas administrativas.

Para realizar este recorrido se contó con el Apoyo Logístico de un técnico y vehículo, que nos permitió realizar el recorrido del amplio territorio del Cantón Pedernales y ubicar a los portadores.

OBJETIVO :

- Diagnóstico rápido para determinar si las manifestaciones de la cocina Tradicional Manabita presente en la Bio-Región del Río, cumplen con los criterios y categorías de registro de Patrimonio Cultural Inmaterial y pasar a



Formar parte del inventario a ser considerados manifestaciones del patrimonio cultural nacional.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Aumentar la densidad Patrimonial del Cantón con aporte del INPC y la entrega de la Certificación de Cocina Tradicional manabita de las manifestaciones culturales de las fichas que se registren.
- Lograr un Expediente de la Cocina tradicional Manabita que deberá consolidarse con la investigación y expedientes de los sectores que faltan por investigar, y poder postular a patrimonio nacional las cocinas tradicionales manabitas; que por Manabí de un amplio territorio, tienen características diferenciadas como sus ecosistemas y aprovechamientos y adaptaciones del ser humano.

Principales Actividades Realizadas

El trabajo de campo consistió en la realización de una vista rápida a varias comunidades, que forman parte de la Cuenca del Río Cojimíes, y al mismo tiempo considerar las creencias, rituales festivos y otras prácticas ceremoniales, relacionadas con la naturaleza y el medio (la flora, la fauna, el medio ambiente, la meteorología), así como las que se asocian a la protección del individuo o la comunidad frente a la naturaleza. Las formas de alimentación conocimientos culinarios y dietas. Formas de conservación, condimentación y elaboración de alimentos según el ciclo anual. Platos y su consumo en cotidiano. Preferencias y tabúes respecto la nutrición. Espacios, motivos y ritos de comensalismo.

La visita a los diferentes ecosistemas del territorio sus sistemas agro productivos y el aprovechamiento pecuario sobre todo ganadero y de los recursos pesqueros e itiológicos, para la preparación de los alimentos, los mismos que han permitido la subsistencia y dinámica desde los pueblos prehispánicos; especialmente los descendientes de la cultura Jama Jama Coaque con presencia en ese territorio y del tejido social y los medios de vida de la población, que al mismo tiempo aprovechan en su alimentación.

Al mismo tiempo determinar las costumbres tradicionales heredadas en la preparación de alimentos con los recursos del mar la diversidad de ríos y del campo. Se analizó cuáles de las manifestaciones de la cocina tradicional de la Bio región, presenta técnicas en la cocina con mayor vulnerabilidad y buscar la revitalización o puesta en valor de los conocimientos y saberes en los diferentes portadores, herederas de generaciones anteriores, actuales y venideras. Por lo que se realizó visitas a las comunidades, realizado del 31 de julio al viernes 2 de agosto de 2019; cumpliéndose la agenda establecida previamente. Que se exponen a continuación:



Cocina Tradicional Manabita En la Bio-Región del Río Cojimíes

Fecha: 31 de julio 2019

Lugar de Visita de Campo Trabajo Anticipatorio:

Cantón Pedernales parroquia Cojimíes y parroquia Atahualpa.

Actividad Desarrollada: Visita a las Comunidades de Nuevo Cojimíes, El Churo, y Coco Solo en la parroquia cojimíes.

Se realizó visita diagnóstica rápida de la cocina con alimentos basados en los productos del territorio y su utilización en la cocina tradicional manabita y el aprovechamiento de los recursos del ecosistema marino fluvial, para el aprovisionamiento de recursos y su productividad. Manglar (zona intermareal) y aprovechamiento ganadero y agrícola la utilización del coco en la elaboración de los alimentos cotidianos.

Resultados:

Con el trabajo de socialización participativo con las comunidades se estableció que la pesca de una amplia variedad, captura de cangrejos azules del litoral marino y de los "guariches" cangrejos del estuario, además de otros moluscos como las conchas, y la producción camaronesa de la zona, que imbricados con las técnicas tradicionales de conservación como el ahumado, y el uso del coco por los extensivos cultivos del sector, reconocen en el encocado de pescado ahumado, el sancocho de bagre con maní, sin faltar todas las gamas de ceviche de concha, cangrejo, y camarón, que es el actualmente más representatividad ante la escases de concha por la presencia de camaroneas y usos de químicos que luego se vierten al manglar, afectando el ecosistema dando lugar a la escases de los moluscos. Se elaborará una ficha de inventario del pescado ahumado y el uso del coco como el plato representativo, y el sancocho de bagre con maní.

En la tarde se realizó la visita a la parroquia Atahualpa, distante desde Pedernales, en la que igualmente con proceso de participación se estableció que actualmente el uso del suelo es mayoritariamente ganadero, pues los cultivos de banano y café fueron remplazados por la ganadería después de los años 90 con la caída de los precios y el abandono de este cultivo. Por lo tanto la elaboración de lácteos de forma tradicional es la actividad principal de la parroquia Atahualpa, la más antigua de el cantón Pedernales. Cuyo icono geográfico el cerro Pata de Pájaro es el de mayor altura en la cordillera costanera de Colon y Coloche que emerge en este sector, que da lugar a un bosque nublado en el territorio, que identifica está parroquia y su favorable clima que recibió significativa producción cafetalera de la provincia de Manabí, y que en la actualidad se ha iniciado un proceso paulatino de recuperación de este cultivo, donde incluso se encuentra producción cafetera descuidada y abandonada en las laderas de este cerro, que implica un cultivo de características de café de altura.



Destacándose en la actualidad en el territorio la producción láctea y la elaboración del queso, la cuajada y el suero blanco, que da paso a la elaboración de bocadillos tradicionales del campo manabita acompañados del infaltable café y chocolate. Que se extrae de las Áreas de Cultivos reestablecidos, posterior a la caída de los precios del café en los años 90 y la lucha contra la broca, enfermedad que mermo ostensiblemente la producción cafetera en los años 80 en el cantón Pedernales. En el que se celebraba cada 16 de Agosto, la fiesta del café posterior a la cosecha anualmente, cuyo producto se exportaba desde el Puerto de Manta a Estados Unidos, y a Colombia se exportaba desde los puertos no formales del mismo cantón, por lo cual la producción del café de Pedernales se ha comercializado en el mundo como parte de la producción colombiana.

Estos nuevos cultivos de café que han ido en aumento desde hace unos pocos años, con ayuda del gobierno MAG y el programa del Café y los emprendimientos de este producto de la venta de café tostado y molido para retomar la cultura de tomar café en distintos métodos de extracción para lograr el aumento del consumo local que identifica al manabita. Lamentablemente la frontera agrícola y la deforestación de este frágil ecosistema de bosque tropical nublado, cada día sube más cerca a la cumbre del cerro, esterilizando los suelos con el constante tránsito del ganado en las laderas del mismo cerro, dejando de lado los cultivos tradicionales y al mismo tiempo olvidando el consumo de ciertos alimentos se y bebidas tradicionales olvidando su agradable sabor y guardándolo únicamente en la memoria por lo que tratan de recuperar los sabores perdidos de origen en los cultivos tradicionales y la cultura cafetera y chocolatera de origen local de la cocina tradicional manabita.

Se elaborará una ficha de inventario del Paisaje Y uso tradicional del Café en ese cantón y se actualizará la ficha de la elaboración del queso, Cuajada y suero blanco.

Por otro lado y otro patrimonio la comunidad se encuentra muy interesada en establecer que sucedió con el sol de oro encontrado en su territorio, y si es el mismo que se encuentra en el Banco central, conocer su procedencia y el proceso de la adquisición, cual fue el destino final con el hallazgo del sol de Oro por un jornalero en Atahualpa y la entrega a un comerciante de San Vicente o San Isidro de este elemento arqueológico metálico. Se realizó entrevistas, será necesario realizar una ficha desde la memoria de este elemento arqueológico. Igualmente se recogió información de la voluntad de realizar un museo de sitio donde exponer gran cantidad de elementos que se mantienen en custodia de pobladores y portadores de cantidad de patrimonio arqueológico e custodia de pobladores en sector que refirieron portadores y huaqueros en la parroquia. Sería importante si es de interés del área de arqueología realizar inspecciones en el lugar

Fecha: 1 de Agosto de 2019

Lugar de Visita de Campo: Parroquia Pedernales Área rural y parroquia Cojimies, cultivos aislados de café, que buscan remplazar la economía ganadera. Técnica MAG y portadora de emprendimiento de Café. Centro Chachi Balzar, acompañados del Ex



presidente del Centro Comunal. Comunidad de pesca Artesanal del Palmar, Gestora cultural de cocina tradicional de la Cabuya.

Visita a las comunidades aguas arriba y cabecera del Río Cojimíes, intento fallido por llegar al Centro Chachi Balzar acompañados por líder comunitario Chachi, cuya intención fue acceder con vehículo al centro comunal que se imposibilitó por día lluvioso. No se contó con canoa por el mismo inconveniente del temporal para avanzar lo más próximo al inicio de la Cuenca hidrográfica en el sector de la Boca del Río Tigua y el Río Balzar, donde nace el río. El Centro Chachi se localiza políticamente en el territorio de la provincia Esmeraldas, sin embargo el fuerte intercambio comercial en el estuario del Cojimíes y el aprovisionamiento de las comunidades cercanas lo realizan en Pedernales.

Visita a Palmar, una caleta de pescadores artesanales en faena nocturna de recolección de pesca artesanal en Palmar.

Resultados:

Se realizó la visita a un productor y portador del cultivo del café, capacitado en función de catador del mismo producto, cuya finca es la segunda con producción de menor altura sobre el nivel del mar (snm), que también se caracteriza por condiciones diferenciadas y únicas de calidad.

Visita a Centro Cahachi Balzar, por encontrarse en época de aguaje, o conocido como quiebre hubo fuerte llovizna por lo que no se pudo realizar la visita al Centro Chachi Balzar de población Indígena de la nacionalidad Chachi. Que si bien está a la otra orilla del Río, y pasa a ser territorio de la Parroquia San José Chamanga del cantón Muisne, Provincia de Esmeraldas.

En este sector el proceso de colonización corresponde predominantemente a pobladores Manabitas como en el sector de La Florida, lugar de acceso al Centro comunal Chachi, que además residen en el área de amortiguamiento de la Reserva Machi Chindul, quienes se han adaptado y comparten los recursos de los ríos como en la boca del río Tigua donde predomina la cocina tradicional basada en los peces de agua dulce. Las formas de alimentación conocimientos culinarios y dietas con influencia esmeraldeña como el "tapao de vieja", "encocao de camarón de río (cacaño)"; las familias se alimentan de animales como la guanta y otras especies que aprovechan del ecosistema y del monte, la ruralidad presente y de dificultades en el acceso que aún viven, alejados de los servicios básicos e índices de calidad.

Finalmente en este día se realizó la visita a una caleta de Pescadores artesanales Palmar, dedicados a la captura de especies del mar donde se destaca el langostino que aprovisiona el mercado local con una activa participación de comerciantes en la misma faena de recuperación de las redes de la pesca.

Los pescadores consumen únicamente los peces, ya que los langostinos camarón calamar o langosta lo destinan únicamente para la comercialización. En esta comunidad en la noche luego de retirar las redes del mar; las familias se dedican en forma ampliada



a retirar de las redes las especies capturadas en el arte de pesca utilizada. Se realizará Ficha de registro de la Pesca Artesanal y el uso alimentario de los pescadores del Norte de Manabí.

Fecha: 2 de Agosto 2019

Lugar de Visita de Campo Trabajo Anticipatorio:

Cantón Pedernales parroquia Pedernales y parroquia 10 de agosto.

Actividad Desarrollada: Se atendió invitación de la Dirección de Desarrollo Comunitario y el departamento de Cultura del GAD de Pedernales con un grupo de emprendedores de Café de la Parroquia 10 de Agosto. Se retomó el Tema de la Fiesta del Café que se realizaba cada 16 de agosto, que convocaba a comerciantes, agricultores y cosechadores que se asentaban allí desde junio hasta esa fecha provenientes de todo el territorio de Manabí, para recoger el café y ser exportado desde el puerto de Manta a través de las casa comerciales a distintos lugares del mundo especialmente a los Estados Unidos. Se trabajó para recuperar la memoria y retomar esta fiesta que les identifica y creo una fuerte cohesión social.

Posteriormente se realizó la Visita a las comunidades de costa adentro (monte) donde existe el aprovechamiento de áreas agrícolas, ganadera, maiceras, y de producción de café y/o Cacao, también productos emblemáticos de la cocina tradicional de Manabí. La distancia y el retraso por atender la invitación recibida imposibilitó se cumpla con la visita a cultivadores de maíz, que quedó pendiente por lo importante que es el uso del maíz para la elaboración de la alimentación de la cocina tradicional manabita.

Se realizó la visita a una abuela de la comunidad de Mauricio, que aún mantiene la tradicional huerta manabita, que dado la distancia para aprovisionarse, es la alternativa para contar con los productos necesarios en la elaboración de los alimentos tradicionales, además relato como antes vivían de la agricultura, tradición que poco a poco se pierde, y los jóvenes abandona el campo dentro de un proceso de migración, dado la distancia de la ruralidad, y no ven en la agricultura una alternativa sustentable como medios de vida.

Logro del Trabajo de Campo Anticipatorio.

Pedernales a través del trabajo realizado y en la búsqueda de revitalizar las manifestaciones socioculturales vulnerables, y recuperar los conocimientos y saberes de portadores, agricultores individuales y colectivo (asociaciones) y sus comunidades volverán a retomar este año la " Fiesta Café" a realizarse el 16 de Agosto de 2019, en el Parque Central cantonal, donde se exhibirán herramientas , artefacto de trabajo, y se degustara café tostado y molido cosechado en el territorio, acompañado de los bocadillos tradicionales de la campaña manabitas que caracteriza al sector.

Igualmente se trabajó en la posibilidad de una ordenanza para el consumo de café pasado que se expendan en todos los lugares de venta de esta bebida en el cantón



(cafeterías, restaurante el aporte de inversión privada) y socializar a través de reuniones con los registros de catastro del GAD, y para aumentar la cultura de consumo de esta bebida en Pedernales. Igualmente se socializo la posibilidad de circuitos turísticos agros productivos, que revitalicen los saberes de portadores y sobre todo aprovechar el paisaje cultural que implementaría sustentabilidad desde el conocimiento y manejo cultural; apuntando a un plan de manejo sobre la producción, aprovechamiento y uso y cultura del Café. Muy identificado en Manabí desde hace muchos años.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

En el cantón Pedernales existe un potencial para incrementar la densidad patrimonial por parte del GAD de acuerdo a las transferencias de competencias patrimoniales, lastimosamente no se observa que la capacidad técnica e instalada de los técnicos de respuestas en lograr los objetivos de salvaguardar su patrimonio.

La recomendación es seguir y cumplir con las actividades pendientes en la investigación que corresponderá únicamente a un ámbito del Patrimonio Cultural Inmaterial. Por otro lado seguir acompañando e impulsar el cumplimiento del GAD en sus competencias Patrimoniales, en ampliar su registro e inventario y aumentar su densidad patrimonial, recuperar la información patrimonial que no ha sido considerada y ver en el patrimonio una actividad potencial de medios de vida y sustentabilidad para mejorar la calidad de vida de las familias y salvaguardar los conocimientos de los portadores.

Apuntar a un manejo equilibrado del ecosistema y paisajes culturales a ser considerado en el posterior Plan de Salvaguardia que se deberá implementar para revitalizar y poner en valor la cocina tradicional del norte de Manabí.

Atentamente

Licenciada Rosa Holguin Scacco
Antropóloga Regional



INFORME DE SERVICIOS INSTITUCIONALES

Nro. SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN PARA CUMPLIMIENTO DE SERVICIOS INSTITUCIONALES

RAHS-INPC-DTZ4-001-2019

FECHA DE INFORME (dd-mmm-aaaa)

07/08/2019

DATOS GENERALES

APELLIDOS - NOMBRES DE LA O EL SERVIDOR

HÓLQUIN SCACCO ROSA ANUNZIATA

PUESTO QUE OCUPA:

ANTROPOLOGA REGIONAL

CIUDAD - PROVINCIA DEL SERVICIO INSTITUCIONAL

CANTON PEDERNALES - PROVINCIA DE MANABI

NOMBRE DE LA UNIDAD A LA QUE PERTENECE LA O EL SERVIDOR

DIRECCION TECNICA ZONAL 4

SERVIDORES QUE INTEGRAN EL SERVICIO INSTITUCIONAL:

HÓLQUIN SCACCO ROSA ANUNZIATA

I. INFORME DE ACTIVIDADES Y PRODUCTOS ALCANZADOS

Actividades Realizadas:

TAREA POA 2019: TRABAJO DE CAMPO ANTICIPATORIO COCINA TRADICIONAL MANABITA BIOREGION DEL RÍO COJIMÍES.

Productos Alcanzados:

Mediante Memorando Nro. INPC-DTZ4-2019-0340-M, fechado el 17 de abril de 2019, recibí la designación del Sr. Director Técnico Zonal 4; Arq. Miguel delgado de la Cuadra para la realización del expediente de la Cocina Tradicional Manabita en la Bio-Region del Río Cojimíes; cumpliéndose con la Agenda establecida y autorizada para el trabajo de Campo Anticipatorio; cuyo objetivo fue realizar observación y diagnóstico rápido para conocer las prácticas ceremoniales creencias relacionadas con la naturaleza y el medio (la flora, la fauna, el medio ambiente, el clima), así como las que se asocian al individuo o la comunidad frente a la naturaleza. Las formas de alimentación conocimientos culinarios y dietas. Formas de conservación, condimentación y elaboración de alimentos según el ciclo anual. Platos y su consumo en el ciclo diario. Preferencias y tabúes en la nutrición. Espacios, motivos y ritos de comensalismo.

Del trabajo realizado se elaboraron entre tres y cinco fichas de inventario de patrimonio inmaterial y la respectiva justificación con la continuación de la investigación en las comunidades y las potencialidades de los ecosistemas, manifestaciones ya determinadas como es: La producción y Usos del café tostado y molido y la variedad de su extracción, la cocina con base en la pesca del estuario y manglar del río Cojimíes, la pesca artesanal del mar y sus usos en la cocina tradicional de norte de Manabí; los usos y la producción lechera y ganadera para la elaboración de los bocadillos tradicionales manabitas. Se anexa informe de actividades de trabajo anticipatorio.

ITINERARIO	SALIDA	LLEGADA	NOTA
FECHA dd-mmm-aaa	31/07/2019	2/08/2019	Estos datos se refieren al tiempo efectivamente utilizado en el cumplimiento del servicio institucional, desde la salida del lugar de residencia o trabajo habituales o del cumplimiento del servicio institucional según sea el caso, hasta su llegada de estos sitios.
HORA hh:mm	6:00	17:00	

TRANSPORTE

TIPO DE TRANSPORTE (Aéreo, terrestre, marítimo, otros)	NOMBRE DE TRANSPORTE	RUTA	SALIDA		LLEGADA	
			FECHA dd-mmm-aaaa	HORA hh:mm	FECHA dd-mmm-aaaa	HORA hh:mm
TERRESTRE	TRANSPORTES SPONDYLUS & SOL	PORTOVIEJO - PEDERNALES	31/07/2019	6:00	31/07/2019	9:30
TERRESTRE	PARTICULAR	PEDERNALES - PORTOVIEJO	2/08/2019	14:00	2/08/2019	17:00

NOTA: En caso de haber utilizado transporte público, se deberá adjuntar obligatoriamente los pases a bordo o boletos

Handwritten signature

OBSERVACIONES

FIRMA DE LA O EL SERVIDOR COMISIONADO

ROSA ANUNZIATA HOLGUIN SCACCO
C.C. 1709234965

NOTA

El presente informe deberá presentarse dentro del término de 4 días del cumplimiento de servicios institucionales, caso contrario la liquidación se demorará e incluso de no presentarla tendría que restituir los valores percibidos. Cuando el cumplimiento de servicios institucionales sea superior al número de días autorizados, se deberá adjuntar la autorización por escrito de la Máxima Autoridad o su Delegado.

FIRMAS DE APROBACIÓNFIRMA DE LA O EL RESPONSABLE DE LA UNIDAD DEL SERVIDOR
COMISIONADOARQ. ESTEBAN DELGADO DE LA CUADRA
DIRECTOR TÉCNICO ZONAL

FIRMA DE LA O EL JEFE INMEDIATO DE LA O EL RESPONSABLE DE LA UNIDAD

ARQ. ANDRÉS RIVERA GOVEA
ESPECIALISTA ARQUITECTO RESTAURADOR
CONTROL TÉCNICO Y CONSERVCIÓN



Instituto Nacional de
Patrimonio Cultural

SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN PARA CUMPLIMIENTO DE SERVICIOS INSTITUCIONALES

Nº: SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN PARA CUMPLIMIENTO DE SERVICIOS INSTITUCIONALES
RAHS - INPC - DTZ4-001-2019

FECHA DE SOLICITUD (dd-mm-aaaa)

30-07-2019

VIÁTICOS

X

MÓVILIZACIONES

X

SUBSISTENCIAS

ALIMENTACIÓN

DATOS GENERALES

APÉLIDOS - NOMBRES DE LA O EL SERVIDOR

HOLGUIN SCACCO ROSA ANUNZIATA

POSTO QUE OCUPA

ANTROPOLOGA REGIONAL

CUIDAD - PROVINCIA DEL SERVIDOR INSTITUCIONAL

CANTON PEDERNALES - PROVINCIA DE MANABI

NOMBRE DE LA UNIDAD A LA QUE PERTENECE LA O EL SERVIDOR

DIRECCIÓN TÉCNICA ZONAL 4

FECHA SALIDA (dd-mm-aaaa)

31/07/2019

HORA SALIDA (hh:mm)

6:00

FECHA LLEGADA (dd-mm-aaaa)

2/08/2019

HORA LLEGADA (hh:mm)

17h00

SERVIDORES QUE INTEGRAN LOS SERVICIOS INSTITUCIONALES

HOLGUIN SCACCO ROSA ANUNZIATA

DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES A EJECUTARSE

TAREA POA 2019: TRABAJO DE CAMPO ANTICIPATORIO COCINA TRADICIONAL MANABITA BIOREGION DEL RÍO COJIMIES

TRANSPORTE

TIPO DE TRANSPORTE (Aéreo, terrestre, marítimo, etc.)	NOMBRE DE TRANSPORTE	RUTA	SALIDA		LLEGADA	
			FECHA dd-mm-aaaa	HORA hh:mm	FECHA dd-mm-aaaa	HORA hh:mm
TERRESTRE	TRANSPORTES SPONDYLUS & SUI	PORTOVIJO - PEDERNALES	31/07/2019	6:00	31/07/2019	9:30
TERRESTRE	PARTICULAR	PEDERNALES - PORTOVIJO	2/08/2019	14:00	2/08/2019	17:00

DATOS PARA TRANSFERENCIA

NOMBRE DEL BANCO

BANCO DE GUAYAQUIL

TIPO DE CUENTA

CUENTA DE AHORRO

Nº DE CUENTA

9111179

FIRMA DE LA O EL SERVIDOR SOLICITANTE

ROSA ANUNZIATA HOLGUIN SCACCO
C.C. 1709234965

FIRMA DE LA O EL RESPONSABLE DE LA UNIDAD SOLICITANTE

ARQ. ANDRÉS RIVERA GOVEA
ARQUITECTO RESTAURADOR
CONTROL TÉCNICO Y SALVAGUARDIA

FIRMA DE LA AUTORIDAD NOMINADORA O SU DELEGADO

ARQ. ESTEBAN DELGADO DE LA CUADRA
DIRECTOR TÉCNICO ZONAL

NOTA: Esta solicitud deberá ser presentada para su Autorización, con por lo menos 72 horas de anticipación al cumplimiento de los servicios institucionales, salvo el caso de que por necesidades institucionales la Autoridad Nominadora autorice:

- De no existir disponibilidad presupuestaria, tanto la solicitud como la autorización quedarán ineficaces.
- El Incumplimiento de Servicios Institucionales deberá presentarse dentro del término de 4 días de cumplido el servicio institucional.

Está prohibido conceder servicios institucionales durante los días de descanso obligatorio, con excepción de las Máximas Autoridades o de casos excepcionales debidamente justificados por la Máxima Autoridad o su Delegado.

AUTORIZACION DE DESCUENTO

FIRMA DEL SOLICITANTE
C.I.:1709234965

VERSION FORMULARIO MRL ACTUALIZADA 22/08/2012


Restaurant
ANKRYS #3
Alcivar Molina José Luis
 VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTES
 INCLUSO PARA LLEVAR
 Dir.: San Pedro y Pablo Plaza Acosta y López Castillo
 TELE: 09800228142 PIEDRALES, MANABI

NOTA DE VENTA
 AUT. SRI.: 1124443282
 SERIE: 001-001
0005502

ACTIVIDADES DE HOTELES Y RESTAURANTES hasta \$ 850.0
RUC: 1308698727001
CONTRIBUYENTE REGIMEN SIMPLIFICADO

Cliente: Pura Helguins Fecha: 12 de Agosto 2019
 Ruc: 1707234965 Tel: 0994982871
 Dirección: Helguin y Bolívar Portoviejo

CANT	DESCRIPCIÓN	V. ÚNIT.	V. TOTAL
	<u>Comida desayuno</u>		<u>7,00</u>

Cliente: [Signature] Autorizada: [Signature]
TOTAL \$ 7,00
Este valor incluye IVA

Imprenta: Alcivar Molina Cueva Ramiro José. Aut: 1270. RUC: 2100602714001 F. Act: 12/03/2019 N° 4501 a 5500
 CADUCA 12/03/2020 Original-CLIENTE/ Copia-EMISOR P/O

Hotel Playas

Playas Zambrano Intriago Jesús Trinidad
RUC: 1300749841001

AUT. SRI: 1123840361

FACTURA

SERIE.: 002-001

0005660

SERVICIO DE HOSPEDAJE EN HOTELES

TELF.: 2681125 / 0986369780

Dirección.: Juan Pereira s/n y Manabí

LUGAR	DÍA	MES	AÑO
Edimb	06	08	19

FEDERNALES - MANABÍ ECUADOR

CLIENTE: ROSA HOLOGUIN SCAO

RUC / C.I.: 170 923 4965 TEL: 0994967271

DIRECCIÓN: MEJIA Y BOLIVAR GUÍA REMIS

CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL
	Hospedaje del 31 de julio y 01 de agosto 2019		40,00

FORMA DE PAGO:	
Efectivo	<input type="checkbox"/>
Tar. Crédito/Débito	<input type="checkbox"/>
Cheque Honorario	<input type="checkbox"/>
Dinero	<input type="checkbox"/>

SUB TOTAL 12%	40,00
SUB TOTAL 0%	
DESCUENTO:	
SUB TOTAL	
I.V.A. 12%	4,80
TOTAL S	44,80

Sumo: Dolares

 F. Cordero	 E. Zambrano
---	--

De: "Miguel Delgado" <miguel.delgado@patrimoniocultural.gob.ec>
Para: "Rosa Holguin" <rosa.holguin@patrimoniocultural.gob.ec>
CC: "Yessenia Rodriguez" <yessenia.rodriguez@patrimoniocultural.gob.ec>
Enviados: Martes, 30 de Julio 2019 16:13:33
Asunto: Re: Trabajo Anticipatorio Bio Region de la Cucca del Rio Cojimies

Estimada Rosa,

En atención al correo que antecede tengo a bien en **AUTORIZAR** lo solicitado.

Arq. Miguel Esteban Delgado
Director Regional

www.patrimoniocultural.gob.ec

De: "Rosa Holguin" <rosa.holguin@patrimoniocultural.gob.ec>

Para: "esteban" <miguel.delgado@patrimoniocultural.gob.ec>

Enviados: Lunes, 29 de Julio 2019 16:02:37

Asunto: Trabajo Anticipatorio Bio Region de la Cueca del Rio Cojimies

Estimado director

Me permito extenderle un cordial saludo, al tiempo que pongo en su conocimiento que El Instituto Nacional de Patrimonio Cultural a través de la Dirección Técnica Zonal 4, dentro del Plan Operativo Anual ha considerado la investigación "Elaborar el expediente de la cocina tradicional manabita de la Bio-Región del Río Cojimies" designación realizada a la Antropóloga Rosa Holguin Scacco, por lo que me permito poner a su consideración que en el proceso de la investigación para se realizara el trabajo de campo anticipatorio, actividad que se desarrollará entre el 31 y el 2 de Agosto de 2019.

En esta primera Fase del trabajo anticipatorio; que consistirá en una vista rápida a varias comunidades de las distintas parroquias del Cantón Pedernales, que conforman la Bio-región de la cuenca del R. Cojimies y al mismo tiempo determinar las manifestaciones más emblemáticas de la cocina tradicional de la Bio-región de mayor vulnerabilidad, además de verificar los principios para la Salvaguardia y garantizar la continuidad y vigencia de las manifestaciones culturales para que sean practicadas por las generaciones actuales y venideras. Correspondiente al ámbito del Patrimonio Alimentario y gastronómico. Fundamentadas en conocimientos técnicas vinculadas a la elaboración de alimentos, que tienen un valor simbólico para una comunidad o comunidades ligados a los paisajes y los territorios de patrimonio agro biodiversos (ecosistemas), En la que se incluye las técnicas y procesos agrícolas, Así como los contextos de producción transformación, Intercambió y consumo de los alimentos que por su importancia sociocultural, histórica, económica, ambiental e identitaria, así como su continuidad y vigencia son considerados relevantes para la cohesión social su reproducción y uso social.

Ante lo cual solicitaré al GAD de Pedernales del apoyo logístico necesario para realizar el recorrido a través de facilitar los medios transportes más idóneo para poder acceder a las comunidades, sea vehicular o fluvial, según el siguiente cronograma general.

Tabla CTM 01

Cocina Tradicional manabita En la Bio-Región del Rio Cojimies			
Fecha	Lugar de Visita de Campo	Actividad a Desarrollar	
31 de julio 2019	Cantón Pedernales Parroquia Cojimies y parroquia Atahualpa	Breve visita diagnóstico rápido de cocina tradicional manabita y el aprovechamiento del ecosistemas para aprovisionamiento de	

		recursos y su productividad: Manglar (zona intermareal) y Aprovechamiento ganadero y agrícola.	
1º de Agosto de 2019	Río Chojimies, Aguas Arriba	Se busca llegar a las comunidades aguas arriba de Río Chojimies; Balzar y Tigua; curso medio y de ser posible alto límite provincial con Esmeraldas a vezar lo más próximo al inicio de la Cuenca hidrográfica	
2 de Agosto de 2019	Parroquia 10 de Agosto	Visita a las comunidades de costa adentro (monte) donde existe el aprovechamiento de áreas agrícolas y ganadera. Por favor el apoyo de actividades de producción de café y/o Cacao, también emblemáticos de la cocina tradicional de Manabí.	
Sábado 3		Acompañamiento al Festival del Cangrejo Flores y Frutas Silvestres	

Particular que pongo en su conocimiento para los fines pertinentes:

Atentamente



Saludos Cordiales

Lcda. Rosa Holguin
Antropóloga Regional

www.patrimoniocultural.gob.ec

Ministerio de Cultura



DISTANCIA PORTOVIEJO - PEDERNALES

Planificador de rutas: Añadir los dos ciudades o lugares para calcular la distancia en auto y en línea recta (distancia aérea) en km y millas, ruta en mapa, tiempo de viaje, costos de combustible y consumo de combustible.

Tiempo de viaje: 2 horas 50 min.

183 KM 133 KM



- Ruta 1 - auto

distancia: 183 KM
2 horas 50 min.
velocidad m.: 64 km/h

Distancia aérea

distancia: 133 KM
9 min.
velocidad m.: 800 km/h

[reportar un error](#)

- Línea azul - ruta en coche
- Línea roja - línea recta (aérea)

Calcular: costes y consumos

distancia (km)

183