



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y  
ECONÓMICAS**

**CARRERA DE TURISMO**

**TRABAJO DE TITULACIÓN, PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO  
DE INGENIERA EN TURISMO**

**LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL COMO PATRIMONIO CULTURAL  
INMATERIAL Y FACTOR DE DESARROLLO TURÍSTICO DE LA  
COMUNIDAD DE AGATO - OTAVALO**

**AUTORA: ROBLES IMBAQUINGO ODALIS JACQUELINE**

**DIRECTORA: MSc. RUIZ ERAZO VICTORIA GEOVANA**

**IBARRA - IMBABURA**

**2020**

**APROBACIÓN DE LA DIRECTORA DE TESIS**

Certifico que la tesis "LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL Y FACTOR DE DESARROLLO TURÍSTICO DE LA COMUNIDAD DE AGATO - OTAVALO" ha sido realizada en su totalidad por la Srta. Odalis Jacqueline Robles Imbaquingo portadora de la cédula de identidad 040188368-1.



.....  
MSc. Ruiz Erazo-Victoria Geovana

**DIRECTORA DE TRABAJO DE GRADO**



## UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE BIBLIOTECA UNIVERSITARIA

### AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

#### 1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

En cumplimiento del Art. 144 de la Ley de Educación Superior, hago la entrega del presente trabajo a la Universidad Técnica del Norte para que sea publicado en el Repositorio Digital Institucional, para lo cual pongo a disposición la siguiente información:

DATOS DE CONTACTO			
CÉDULA DE IDENTIDAD:	040188368-1		
APELLIDOS Y NOMBRES:	Robles Imbaquingo Odalis Jacqueline		
DIRECCIÓN:	Ibarra, Bolívar y Rafael Larrea		
EMAIL:	<a href="mailto:jacquelineroebles@hotmail.com">jacquelineroebles@hotmail.com</a>		
TELÉFONO FIJO:		TELÉFONO MÓVIL:	0981050722

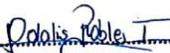
DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL Y FACTOR DE DESARROLLO TURÍSTICO DE LA COMUNIDAD DE AGATO - OTAVALO
AUTOR (ES):	Robles Imbaquingo Odalis Jacqueline
FECHA: DD/MM/AAAA	15/01/2020
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO	
PROGRAMA:	<input checked="" type="checkbox"/> PREGRADO <input type="checkbox"/> POSGRADO
TÍTULO POR EL QUE OPTA:	Ingeniera en Turismo
ASESOR /DIRECTOR:	Msc. Victoria Geovana Ruíz Erazo

#### 2. CONSTANCIAS

El autor manifiesta que la obra objeto de la presente autorización es original y se la desarrolló, sin violar derechos de autor de terceros, por lo tanto, la obra es original y que es el titular de los derechos patrimoniales, por lo que asume la responsabilidad sobre el contenido de la misma y saldrá en defensa de la Universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

Ibarra, a los 15 días del mes de enero de 2020

#### EL AUTOR:

  
 .....  
 ROBLES IMBAQUINGO ODALIS JACQUELINE

## DEDICATORIA

*A Dios por guiarme en cada paso que doy y ser mi fortaleza para cumplir cada nuevo reto que me proponga.*

*A mis padres Oswaldo Robles y Patricia Imbaquingo, quienes han sido un pilar fundamental para mi vida, me han apoyado y acompañado en cada etapa de ella. Gracias a su esfuerzo y dedicación he podido cumplir un objetivo más de mi vida profesional.*

*A mis hermanas Abigail y Adamary por su amistad, quienes me han brindado su ayuda para salir adelante.*

*A toda mi familia por sus consejos que sirvieron de impulso para culminar esta meta.*

Jacqueline Robles

## **AGRADECIMIENTO**

*A la Universidad Técnica del Norte por darme la oportunidad de formar parte de ella, de adquirir nuevos conocimientos, valores y habilidades a través de sus autoridades y docentes, principalmente de la carrera de Ingeniería en Turismo de la Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas.*

*A la directora de tesis MSc. Victoria Ruiz por transmitir su conocimiento y experiencia y guiarme en el desarrollo del trabajo.*

*A mi tutor técnico MSc. Anderson Maldonado por su dedicación, tiempo, paciencia, apoyo y constancia para la elaboración de esta investigación.*

*A los representantes y población en general de la comunidad de Agato por brindarme la ayuda para la realización de este trabajo, quienes fueron parte fundamental de esta investigación.*

Jacqueline Robles

## ÍNDICE

DEDICATORIA.....	iv
AGRADECIMIENTO.....	v
ÍNDICE.....	vi
ÍNDICE DE TABLAS .....	ix
ÍNDICE DE FIGURAS .....	x
RESUMEN .....	xii
ABSTRACT .....	xiii
CAPÍTULO I .....	14
1. EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....	14
1.1. Antecedentes.....	14
1.2 Planteamiento del problema .....	16
1.2.1. Formulación del problema .....	17
1.2.2 Objeto de estudio .....	17
1.2.3 Preguntas de investigación.....	18
1.3 Descripción del área de estudio .....	18
1.4 Justificación.....	19
1.5 Objetivos .....	20
1.5.1 Objetivo general .....	20
1.5.2 Objetivos específicos.....	20
CAPÍTULO II .....	21
2. MARCO TEÓRICO.....	21
2.1. Patrimonio cultural.....	21
2.1.1. Patrimonio cultural material .....	21
2.1.1.1. Tipos de patrimonio cultural material .....	22
2.1.2. Patrimonio cultural inmaterial.....	23
2.1.2.1 Ámbitos del patrimonio cultural inmaterial .....	24
2.2. Gastronomía.....	25
2.3. Importancia de la gastronomía .....	26
2.4. Tipos de gastronomía.....	27
2.4.1. Gastronomía ancestral .....	27
2.4.2. Gastronomía típica .....	28
2.4.3. Gastronomía tradicional .....	28

2.4.4. Gastronomía andina .....	29
2.5. Técnicas y materiales de la gastronomía.....	30
2.6. Gastronomía tradicional en el Ecuador.....	35
2.6.1. Gastronomía tradicional en Imbabura.....	36
2.6.2. Gastronomía tradicional en Otavalo .....	37
2.7. Principales platos tradicionales de Otavalo .....	38
2.8. Turista gastronómico .....	40
2.9. Marco legal.....	40
2.9.1. Constitución de la República del Ecuador .....	41
2.9.2. Ley orgánica de cultura .....	44
2.9.3. Ley de turismo.....	46
2.9.4. Plan Nacional de Desarrollo Toda una Vida .....	47
CAPÍTULO III .....	49
3. METODOLOGÍA.....	49
3.1. Enfoque de la investigación .....	49
3.2. Tipo de la investigación .....	49
3.2.1. Tipo exploratorio .....	49
3.2.2. Tipo descriptivo .....	50
3.3. Métodos.....	50
3.3.1. Método deductivo.....	50
3.3.2. Método analítico – sintético.....	51
3.4. Técnicas .....	51
3.4.1. Entrevista.....	51
3.4.2. Encuesta.....	51
3.4.3. Análisis y estrategias FODA.....	52
3.5. Instrumentos.....	53
3.5.1. Cuestionario.....	53
3.5.2. Matriz FODA .....	53
3.6. Población.....	54
3.7. Muestra .....	54
CAPÍTULO IV .....	56
4. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS.....	56
4.1. Diagnóstico de la situación actual.....	56
4.1.1. Análisis e Interpretación .....	66
4.2. Identificación del perfil del turista.....	67

4.2.1. Análisis e Interpretación de resultados .....	87
4.3. Caracterización de los platos tradicionales.....	87
4.4. Diseño de estrategias .....	99
4.4.1. Matriz FODA .....	99
4.4.2. Estrategias FODA .....	101
4.5. Diseño de estrategias para la difusión de la gastronomía tradicional de la comunidad de Agato.....	102
4.6. Objetivos .....	102
4.6.1. Objetivo general .....	102
4.6.2. Objetivos específicos .....	102
4.7. Recetario .....	103
4.8. Programa de capacitación .....	113
4.8.1. Presupuesto programa de capacitación .....	116
4.9. Página web de la gastronomía tradicional de la comunidad de Agato.....	116
4.9.1. Requisitos para tener una página web .....	117
4.9.2. Presupuesto.....	117
CAPÍTULO V .....	125
5.1. Conclusiones .....	125
5.2. Recomendaciones .....	126
GLOSARIO DE TÉRMINOS .....	127
BIBLIOGRAFÍA .....	129
ANEXOS .....	133
Anexo1. Validación del árbol de problemas.....	133
Anexo 2. Diseño metodológico.....	134
Anexo 3. Cuestionario entrevista.....	135
Anexo 4. Cuestionario encuesta.....	136
Anexo 5. Ficha de observación.....	140
Anexo 6. Validación de antecedentes y justificación.....	141
Revisión de objetivos.....	141
Anexo 7. Revisión de diseño metodológico.....	142
Anexo 8. Solicitudes de autorización.....	143
Anexo 9. Fotografías trabajo de campo.....	145
Anexo 10. Reporte Urkund .....	146

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Implementos y utensilios .....	30
Tabla 2 Técnicas culinarias .....	32
Tabla 3 Constitución del Ecuador .....	41
Tabla 4 Ley orgánica de cultura .....	44
Tabla 5 Ley de turismo .....	46
Tabla 6 Plan Nacional de Desarrollo Toda una Vida .....	47
Tabla 7 Habas pila.....	88
Tabla 8 Chaglla aysay .....	89
Tabla 9 Habas calpu.....	90
Tabla 10 Mazamorra .....	91
Tabla 11 Matalucy .....	92
Tabla 12 Mote Pilla.....	93
Tabla 13 Sopa de quinua.....	94
Tabla 14 Papas con berro .....	95
Tabla 15 Sopa de zambo.....	96
Tabla 16 Chuchuca .....	97
Tabla 17 Zambo de dulce .....	98
Tabla 18 Matriz FODA .....	99
Tabla 19 Estrategias FODA.....	101
Tabla 20 Programa de capacitación .....	114
Tabla 21 Presupuesto programa de capacitación .....	116
Tabla 22 Presupuesto página web .....	117

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Género .....	68
Figura 2 Procedencia .....	69
Figura 3 Edad .....	70
Figura 4 Nivel de instrucción .....	71
Figura 5 Ocupación .....	72
Figura 6 Número de visitas .....	73
Figura 7 Motivo de visita .....	74
Figura 8 Visita .....	75
Figura 9 Interés .....	76
Figura 10 Grado de preferencia .....	77
Figura 11 Platos tradicionales .....	78
Figura 12 Dinero dispuesto a pagar .....	79
Figura 13 Frecuencia de visita .....	80
Figura 14 Motivación para viaje con fines gastronómicos .....	81
Figura 15 Elección de un servicio gastronómico .....	82
Figura 16 Interés .....	83
Figura 17 Recomendación .....	84
Figura 18 Regresaría al cantón .....	85
Figura 19 Atractivos reconocidos .....	86
Figura 20 Portada .....	103
Figura 21 Gastronomía tradicional .....	104
Figura 22 Prólogo .....	104
Figura 23 Descripción de Agato .....	105
Figura 24 Portada entradas .....	105
Figura 25 Receta Chaglla Aysay .....	106
Figura 26 Receta Habas Pila .....	106
Figura 27 Receta Habas Calpu .....	107
Figura 28 Portada platos principales .....	107
Figura 29 Festividades .....	108
Figura 30 Receta Mazamorra .....	108
Figura 31 Receta Sopa de quinua .....	109
Figura 32 Receta Matalucy .....	109
Figura 33 Receta Sopa de zambo .....	110
Figura 34 Receta Chuchuca .....	110
Figura 35 Receta Papas con berros .....	110
Figura 36 Portada postres .....	111
Figura 37 Festividades .....	111
Figura 38 Receta Zambo de dulce .....	112
Figura 39 Glosario de términos .....	112

Figura 40 Contraportada.....	113
Figura 41 Portada página web.....	118
Figura 42 Ubicación.....	119
Figura 43 Festividades .....	121
Figura 44 Productos de la zona.....	122
Figura 45 Gastronomía.....	123
Figura 46 Contactos .....	124

## RESUMEN

La gastronomía tradicional son los saberes y reflejo de la identidad e historia de los pueblos, que se ve manifestado en la preparación de platos tradicionales elaborados con ingredientes de la zona. Es así la comunidad de Agato de la parroquia Miguel Egas Cabezas, misma que posee variedad de platos tradicionales característicos de este lugar. Sin embargo, al pasar el tiempo progresivamente se ha ido perdiendo su valor como comida cotidiana de las familias de la comunidad. Esto debido al desinterés de la población sumado la carencia de material bibliográfico. La presente investigación plantea como objetivo identificar la gastronomía tradicional como patrimonio cultural inmaterial y factor de desarrollo turístico de la comunidad de Agato. El estudio realizado es cualitativo debido a que se conoció la situación actual, se caracterizó los platos tradicionales y se describió el perfil del potencial turista, la investigación que se empleo fue documental, de campo y descriptiva, para su desarrollo se utilizó métodos teóricos como el deductivo, analítico e instrumentos de entrevistas, encuestas y fichas. Como resultados se obtuvo once platos tradicionales en los que se incluye entradas, platos principales y un postre. El trabajo concluye que los habitantes de la comunidad de Agato conservan los saberes gastronómicos principalmente en la memoria de los adultos mayores. Como propuesta se establece el diseño de un recetario, un programa de capacitación a los pobladores de la comunidad y la creación de una página web como medio de difusión de la cultura gastronómica.

**Palabras claves:** Agato, gastronomía tradicional, desarrollo local, patrimonio intangible, cultura.

## ABSTRACT

Traditional gastronomy is the knowledge and reflection of the people history and identity, which is manifested in the preparation of traditional food with their own ingredients. That's how Agato community of Miguel Egas Cabezas parish has the same variety of traditional food which is characteristic of this place. Nevertheless with the past of the time traditional daily food has been losing their value. This is due to the disinterest of the population added the lack of bibliographic material. This research aims to identify traditional cuisine as intangible cultural heritage and tourism development factor of the community of Agato. The study is qualitative because the current situation was known, the traditional food was characterized by the description of potential tourist profile, the research was documentary, the research that was used was documentary, field and descriptive, for its development theoretical methods such as deductive, analytical and interview tools, surveys and files were used. Were obtained, including starters, main courses and a dessert. Concluding the work we know that habitants of Agato community preserve the gastronomic knowledge mainly in the memory of the elderly. The purpose was design of a recipe book, a training program for the residents of the community and the creation of a web page as a means of dissemination of gastronomic culture is established.

**Keywords:** Agato, traditional gastronomy, local development, intangible heritage, culture.

## CAPÍTULO I

### 1. EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

#### 1.1. Antecedentes

El presente tema de investigación tiene como base trabajos que tienen relación con la gastronomía tradicional como patrimonio cultural inmaterial y factor de desarrollo, entre ellos se destacan los siguientes:

María Cuevas en su artículo designado Preservación de la herencia cultural a través del turismo gastronómico publicado en el año 2018, trata sobre la importancia de resaltar al turismo gastronómico como alternativa de fuente de ingresos económicos. Además, menciona al marketing gastronómico como una herramienta útil para ofrecer productos que cuenten con atributos relevantes en conjunto con la identificación del perfil del turista (Cuevas, Pérez y Pecero, 2018).

En el texto Turismo Gastronómico, denominaciones de origen y desarrollo rural en Andalucía: situación actual, hace referencia al desarrollo económico y creación de empleo en zonas rurales que se dedican a actividades económicas del sector primario por medio del turismo rural y principalmente el gastronómico. Este trabajo aporta un ejemplo de desarrollo local mediante el turismo gastronómico señalando las características de este tipo de turismo y mencionando las razones por la cuales una localidad no logra este desarrollo tanto social como económico (Vásquez, Morales y Pérez, 2013).

El artículo que lleva por título El rescate de una historia culinaria - gastronomía típica Bolívar Ecuador, menciona la necesidad de dar a conocer la importancia que tiene para los pueblos el preservar su gastronomía, a través de la concienciación, compilación

y difusión de su gastronomía ancestral. Este artículo indica el valor de la gastronomía en la cultura de la población. Además, de establecer una relación en la tradición, alteración y mezclas culinarias que existe en las recetas actuales por lo tanto es muy importante tomar estos aspectos para conocer la realidad de la gastronomía local (Aguilar y Guevara, 2017).

El texto Experiencias de turismo creativo de la cocina ancestral Otavaleña en la provincia de Imbabura Ecuador trata de una investigación que estudia la gastronomía hereditaria y propone crear una experiencia de turismo creativo a través de la cocina ancestral de Otavalo. La investigación analizó los saberes y sabores ancestrales de la cocina Otavaleña planteando como objetivo preservar las técnicas y utensilios ancestrales que son usados para la preparación de los alimentos. El trabajo se relaciona con la presente investigación, ya que existe un estudio sobre la cocina ancestral Otavaleña, sus técnicas y herramientas que se utiliza para la cocción y conservación de los alimentos (Vallejos, Torres y Enríquez, 2017).

El libro Cocina Ecuatoriana se refiere de la cocina como un conjunto de elementos antropológicos un conjunto de sabores, texturas, olores, técnicas artefactos relacionada con su situación geográfica y la estacionalidad de los productos. Es importante utilizar el libro debido a que se relaciona con el tema de investigación, describe la historia de la gastronomía ecuatoriana, conceptos básicos, técnicas de preparación y la elaboración de los alimentos ecuatorianos (Sarango, 2016).

En el ejemplar de la Chagra al Fogón trata sobre el Patrimonio Alimentario que hombres y mujeres transmiten y reproducen a lo largo de sus vidas. El aporte que brinda este libro a la investigación es sobre la descripción de alimentos importantes del país, las técnicas de preparación y conservación de alimentos además de las prácticas culturales culinarias y agrícolas de los antepasados (Unigarro, Terán, Pachecho, Guerrón y Anda, 2014).

El recetario Ecuador Culinario Sabores y Saberes recopila recetas que permiten descubrir los sabores y el potencial atractivo de cada provincia del país. En el libro además señala a los frutos de la tierra y productos elaborados en los territorios que poseen características ancestrales, nativas o que son el resultado de sus habilidades culinarias también incluye las manifestaciones, festividades de las comunidades. (Ministerio del Turismo, 2012)

## **1.2 Planteamiento del problema**

Otavalo es uno de los cantones de Imbabura más turísticos y un eje fundamental para la economía de la provincia, es reconocido por sus atractivos turísticos como lagos, cascadas, volcanes, sitios ceremoniales, plazas artesanales y gastronomía tradicional, que deben ser resaltados por sus características relevantes y su potencial para ser aprovechados en el desarrollo turístico del cantón.

Este es el caso de la comunidad de Agato, ya que posee los saberes de la gastronomía tradicional. Sin embargo, esto no ha sido suficiente para preservar este patrimonio intangible, el cual se está perdiendo debido al desconocimiento de sus habitantes del potencial gastronómico como estrategia de desarrollo turístico. A esto se suman diversos factores como el desinterés de la población en la preparación y difusión de los platos, al no ser transmitido los conocimientos gastronómicos hereditario en las familias y centros educativos generando la aculturación y en consecuencia la pérdida de los hábitos alimenticios que en la actualidad son reemplazados por otros alimentos que no son propios de la comunidad, de manera que los habitantes se dejan influenciar por nuevas costumbres de otros países y escogen comidas alejadas a la del pueblo indígena.

Además, la comunidad de Agato cuenta con procesos de elaboración en base a productos autóctonos utilizando varias técnicas propias del pueblo indígena para la preparación de sus alimentos. No obstante, con el pasar de los años van desapareciendo de manera simultánea, por ejemplo, la sustitución de la ligia que proviene de la mezcla de las cenizas y el agua, a químicos como la cal para la preparación del mote. También

el uso de utensilios de barro y madera por el metal, esto influye a la adopción de diferentes técnicas ajenas a las que fueron enseñadas por sus madres o abuelos.

Adicionalmente, la carencia de material informativo físico y digital de la gastronomía tradicional ha provocado un desconocimiento de la comida, principalmente en jóvenes quienes han adoptado nuevas costumbres incrementando la falta de interés en mantener el conocimiento y la identidad de cada plato, disminuyendo el uso de los productos agrícolas de la zona y desaprovechando su valor nutricional.

La falta de intervención y apoyo de instituciones públicas y privadas para promover el hábito de la gastronomía tradicional ha causado la carencia de infraestructura, presupuesto y capacitación para fomentar la gastronomía representativa, por ende, no se observa ninguna actividad turística en la comunidad, ni la existencia de iniciativas para ofertar la comida local al no contar con un mercado consumidor, adicional los habitantes no han recibido ninguna formación o preparación en temas turísticos lo que ha originado al desaprovechamiento de un valioso recurso como es la gastronomía tradicional como estrategia de desarrollo local. Mediante el aprovechamiento del potencial gastronómico de la zona de estudio se busca desarrollar la actividad turística en la comunidad, con la finalidad de mejorar la calidad de vida de los pobladores con mejores ingresos a través del turismo gastronómico.

### **1.2.1. Formulación del problema**

¿Cómo afecta el desconocimiento del potencial gastronómico tradicional en la población local para impulsar el desarrollo turístico de la comunidad de Agato?

### **1.2.2 Objeto de estudio**

Gastronomía tradicional como patrimonio cultural inmaterial y factor de desarrollo turístico.

### 1.2.3 Preguntas de investigación

¿Cuál es la situación actual de la gastronomía tradicional de la comunidad de Agato?

¿Cuál es el perfil del potencial turista de la comunidad de Agato?

¿Cuáles son los platos gastronómicos tradicionales de la comunidad de Agato?

¿Cómo difundir la gastronomía tradicional dentro y fuera de la comunidad de Agato?

### 1.3 Descripción del área de estudio

La diversidad cultural en el Ecuador es extraordinaria y variada, como en el caso de la comunidad indígena de Agato, por sus diferentes manifestaciones culturales como las costumbres, tradiciones y su riqueza gastronómica que se han preservado por muchos años y otras han sido remplazadas u olvidadas a causa de la globalización.

Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la parroquia Doctor Miguel Egas Cabezas (PDOT,2015-2019), se menciona:

La comunidad de Agato pertenece a la parroquia Miguel Egas Cabezas en el Cantón Otavalo de la provincia de Imbabura. Sus límites comprenden al norte con la comunidad de Quinchuquí, al sur con la comunidad de Arias Uco, al oeste el volcán Imbabura, y al este la comunidad de Yakupata. La comunidad está conformada por 840 familias. Además, son netamente indígenas las cuales dominan el idioma castellano y el kichwa.

Entre las actividades económicas principales de la comunidad de Agato está la ganadería, agricultura y a las artesanías. Cuentan con servicios básicos como: electricidad, agua potable, alcantarillado, teléfono, internet, transporte público y un centro de salud. Posee una zona de vida bosque húmedo Montano (bhM), el rango de

temperatura media anual oscila entre los 6°C y los 12°C, y recibe una precipitación media anual que varía entre los 500 y los 1,000 mm. Las lluvias se presentan durante todo el año y no existen meses ecológicamente secos, las precipitaciones se concentran en los meses de noviembre y diciembre para bajar paulatinamente hasta junio; los riesgos de heladas son altos, y con frecuencia en horas de la noche, sobre todo en los límites superiores de este piso altitudinal; las pendientes son irregulares y los suelos son negros derivados de ceniza volcánica.

La vegetación dominante es de tipo pajonal. En los páramos bajos (faldas de las elevaciones) se encuentran un mosaico de pequeños campos cultivados y entre ellos asentadas las comunidades indígenas; existen también pequeños remanentes de vegetación secundaria intervenida, debido a su intensa explotación para leña. (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Otavalo, 2015).

#### **1.4 Justificación**

La comida tradicional de cada lugar se establece como un atractivo relevante para el visitante, que no solo desea conocer paisajes, historia y música, ahora busca probar lo típico de cada zona. En la comunidad de Agato existe el recurso gastronómico de los platos tradicionales que son reflejo de su identidad culinaria. Sin embargo, se evidencia el desconocimiento del potencial gastronómico como estrategia de desarrollo turístico. El rescate de los saberes tradicionales de este lugar es de gran importancia para mantener la cultura culinaria que identifica a la zona, además de fomentar el turismo.

Esta investigación proporcionará información sobre las técnicas ancestrales de uso y manejo de los productos andinos, preparación de los alimentos, valor simbólico para la cultura indígena e influencia en la cosmovisión andina como factor de desarrollo turístico para la comunidad. Así mismo, permitió conocer el perfil de los turistas que visitarían a la localidad, identificando las características y motivaciones del consumidor, orientando la oferta de acuerdo a las expectativas del mismo y personalizando la publicidad según el segmento de interés.

Además, se contará con información sobre la preparación de los platos tradicionales para conocer el proceso de elaboración de cada uno de ellos, que servirá como material bibliográfico para mantener y preservar la cultura gastronómica y que sea transmitida de generación en generación, mediante el diseño de estrategias de difusión. Esto motivará a retomar la preparación de los platos, con el fin de aprovechar turísticamente.

Al mismo tiempo, se vuelve una herramienta para promover el turismo gastronómico, a través de la participación e involucramiento de los pobladores por medio de iniciativas de emprendimientos que aprovechen la riqueza gastronómica de la zona, con el fin de generar beneficios económicos y mejorar la calidad de vida de las familias, a la vez, el fomento de la práctica de las técnicas ancestrales para la preparación de sus alimentos con la cual ayudará al proceso de flujo de turistas permitiendo un desarrollo turístico y socioeconómico de los involucrados.

## **1.5 Objetivos**

### **1.5.1 Objetivo general**

Identificar la gastronomía tradicional como patrimonio cultural inmaterial y factor de desarrollo turístico de la comunidad de Agato.

### **1.5.2 Objetivos específicos**

Diagnosticar la situación actual de la gastronomía tradicional en la comunidad de Agato.

Determinar el perfil del potencial turista de la comunidad de Agato.

Caracterizar los platos gastronómicos tradicionales de la comunidad de Agato.

Diseñar estrategias de difusión gastronómica para el desarrollo turístico de la comunidad de Agato.

## CAPÍTULO II

### 2. MARCO TEÓRICO

#### 2.1. Patrimonio cultural

La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) es la entidad encargada en la protección del patrimonio. Es importante la conservación del mismo durante el transcurso de los años debido a que demuestra la identidad del lugar.

Sobre el patrimonio cultural el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC,2011) menciona: “es el conjunto dinámico, integrador y representativo de bienes y prácticas sociales, creadas, mantenidas, transmitidas y reconocidas por las personas, comunidades, comunas, pueblos y nacionalidades, colectivos y organizaciones culturales” (p.2).

El patrimonio cultural son bienes que se han adquirido de los antepasados y se preserva en las actuales generaciones de un pueblo. Un bien denominado patrimonio puede ser tangible como los sitios y monumentos históricos, iglesias, obras literarias entre otros. Además, existe otra parte del patrimonio que no se puede palpar que es intangible como ritos, tradiciones, lenguas y técnicas.

##### 2.1.1. Patrimonio cultural material

UNESCO (2008) menciona: “Son todos los bienes amovibles que son la expresión o el testimonio de la creación humana o de la evolución de la naturaleza, que tienen un valor arqueológico, histórico, artístico, científico o técnico” (p.12).

Se entiende por patrimonio material o tangible lo que se puede tocar, al diseño y elaboración por las sociedades antepasadas, este se compone por bienes muebles que puede ser trasladado de un lugar a otro e inmuebles que no puede ser trasladados como un espacio público o construcciones de arquitectura son irremplazables ya que representan su historia y simbología de un pueblo lo que requiere que se conserve, se mantenga y difunda para continuar con el legado que dejaron los pueblos.

### **2.1.1.1. Tipos de patrimonio cultural material**

Existen dos clasificaciones de patrimonio mueble e inmueble cada uno con características propias y valor relevante para un pueblo. Estos son analizados según su tipo de soporte y su naturaleza.

#### **a) Mueble**

Según el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural INPC (2011), describe al mueble como:

...Son aquellos objetos producidos por el ser humano como testimonio de un proceso histórico, artístico, científico, documental, etc., que permiten identificar las características esenciales de un grupo humano específico y su evolución dentro de un tiempo y ámbito geográfico determinados. Los bienes muebles son la evidencia material de este proceso y la expresión artística, social, económica y cultural de un período histórico definido, en cualquiera de sus manifestaciones. Se los llama así porque son objetos susceptibles de ser movilizados y su clasificación varía de acuerdo con las legislaciones propias de cada región o país. (p. 25)

Los bienes muebles son aquellos que se trasladan fácilmente de un lugar a otro, por ejemplo, las pinturas, carteles, cuadros, libros, documentos, muebles entre otros. Conservan sus características y no pierdan ningún valor. También su principal distintivo es que es heterogéneo, es decir siempre cuenta con la misma característica y al ser transportado se mantenga su identidad, a este bien no se le puede mover por partes o trozos se lo hace completo debido a que la obra, la pintura en su conjunto es un bien.

## **b) Inmueble**

...Son aquellas obras o producciones humanas, que no se pueden trasladar de un lugar a otro y están íntimamente relacionadas con el suelo. Los bienes inmuebles conservan valores históricos, culturales y simbólicos con características tipológicas, morfológicas y técnico-constructivas de singular importancia como arquitectura: civil, religiosa, vernácula, industrial, funeraria, haciendas y yacimientos arqueológicos. En esta categoría se ubican pueblos y ciudades, parques, plazas, caminos, vías y puentes, cementerios, haciendas y molinos que, por sus características estéticas, tecnológicas, constructivas, de autenticidad, valoración social y testimonial, encierran valores particulares que permiten interpretar las formas de pensar, de ser y hacer de las sociedades a lo largo del tiempo. (INPC,2011, p.20)

El termino inmueble hace referencia al bien que no puede ser trasladado debido a que se encuentran incrustados en el terreno o son estructuras como edificios estas obras elaboradas por el hombre como lugres, monumentos, zonas típicas, edificaciones, solo pueden ser admiradas en un solo espacio es decir en el lugar que fueron construidas, diseñados y plasmados por el ser humano ya que su traslado es imposible.

### **2.1.2. Patrimonio cultural inmaterial**

El termino inmaterial describe los conocimientos, técnicas, saberes, manifestaciones, creencias que tiene un pueblo durante varios años, su forma de vida y el conjunto de rasgos característicos de un grupo social, aunque no se logre percibir estas expresiones viven en la cultura de las personas mediante la tradición oral y la vivencia diaria.

El INPC (2011), define al patrimonio inmaterial como:

A la memoria y a la herencia en la medida en que su vigencia y representatividad generan procesos identitarios y de pertenencia en la comunidad. En este sentido, el Patrimonio Inmaterial está conformado por aquellas manifestaciones y expresiones cuyos saberes, conocimientos, técnicas y prácticas han sido transmitidas de generación en generación, tienen vigencia y son pertinentes para una comunidad ya que han sido recreadas constantemente en función de los contextos sociales y naturales, en un proceso vivo y dinámico que legitima la resignificación de los sentidos. (p. 21-22)

El termino inmaterial describe los conocimientos, técnicas, saberes, manifestaciones, creencias que tiene un pueblo durante varios años, su forma de vida y el conjunto de rasgos característicos de un grupo social, aunque no se logre percibir estas expresiones viven en la cultura de las personas mediante la tradición oral y la vivencia diaria. El objeto de estudio la gastronomía es un reflejo de conocimientos, memorias y una herencia del pueblo Otavalo por lo tanto es considerado un patrimonio intangible que debe ser transmitido para poner en práctica los saberes sobre técnicas, productos, utensilios entre otros elementos importantes de la cocina tradicional kichwa.

### **2.1.2.1 Ámbitos del patrimonio cultural inmaterial**

El Patrimonio cultural intangible es la identidad de un pueblo, conocimientos y técnicas que pueden utilizar herramientas propias de la zona y que son difundidos constantemente por los pobladores.

Según el INPC (2011), el patrimonio intangible cuenta con los siguientes ámbitos:

- Tradiciones y expresiones orales, Conjunto de conocimientos y saberes expresados en mitos, leyendas, cuentos, plegarias, expresiones literarias, así como narraciones de la memoria local y otras que tengan un valor simbólico para la comunidad y que se transmiten oralmente de generación en generación. (p.157)
- Artes del espectáculo, Categoría referente a las representaciones de la danza, música, teatro, juegos y otras expresiones vinculadas a espacios rituales o cotidianos, públicos y privados que tengan un valor simbólico para la comunidad y que se transmiten de generación en generación. (p.160)
- Usos sociales, rituales y actos festivos Conjunto de prácticas, manifestaciones y representaciones culturales desarrolladas en un contexto espacial y temporal como celebraciones religiosas y profanas, ritualidades asociadas al ciclo vital de grupos e individuos, que se transmiten de generación en generación con la finalidad de propiciar cohesión social de los grupos. (p.161)
- Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, Conjunto de conocimientos, técnicas y prácticas que las comunidades desarrollan y mantienen en interacción con su entorno natural y que se vinculan a su sistema de creencias

referentes a la gastronomía, medicina tradicional, espacios simbólicos, técnicas productivas y sabiduría ecológica, entre otros. Se transmiten de generación en generación y tienen un valor simbólico para la comunidad. (163)

- Técnicas artesanales tradicionales, referente a las técnicas artesanales constructivas tradicionales y su dinamismo. Son un conjunto de actividades de carácter esencialmente manual que incluyen los instrumentos empleados para su elaboración. Este ámbito constituye el “más tangible” del patrimonio inmaterial; sin embargo, interesa destacar los conocimientos y el saber hacer que se transmite de generación en generación, más que de los objetos o productos de la actividad artesanal. (163)

El ámbito que fue estudiado en la investigación es el de conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, específicamente el sub-ámbito la gastronomía y sus saberes tradicionales de la comunidad de Agato, que cuentan con variedad de platos tradicionales que deben ser difundidos a personas locales y extranjeras para la revalorización de este patrimonio.

## **2.2. Gastronomía**

Dentro del ámbito “conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo” se encuentra la gastronomía que aplica ciertas técnicas, conocimientos y pasos para la preparación de platos. Por lo tanto, es necesario conocer el significado de gastronomía.

Gutiérrez (como se citó en Tustón, 2017) señala:

...La Gastronomía es una palabra derivada del término griego “Gaster” que significa vientre o estómago, de tal manera esta palabra tiene un significado variado, la palabra gastronomía da comienzo en el siglo XIX, han nacido de esta palabra nuevos términos que sirven de estudio a la rama gastronómica. (p.21)

...El conocimiento razonado del arte de producir, crear, transformar, evolucionar, preservar y salvaguardar las actividades, el consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural,

Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimenticio de la humanidad. (Montecinos, 2012, p.85)

Montesinos (como se citó en Tustón, 2017) describe: “Entendimiento razonado del arte de producir, elaborar, transformar, evolucionar, preservar y salvaguardar, es la disciplina que estudia la relaciona entre cultura y la comida durante un tiempo determinado” (p.21).

Los autores concuerdan que el termino gastronomía es el arte de preparar, elaborar, crear y fusionar productos o alimentos con la finalidad de consumir y disfrutar y que forma parte del patrimonio intangible de una nación que se pone en práctica técnicas de conservación, cocción y que se utiliza diferentes implementos y utensilios para conseguir un producto final.

### **2.3. Importancia de la gastronomía**

Curiel (citado en Sáenz, 2006) manifiesta que:

...La importancia de los alimentos en al ámbito turístico radica en que al hacer un viaje, es la comida uno de los factores que más se recordará aun cuando se hayan visto y disfrutado paisajes espectaculares o impresionantes monumentos; definitivamente el lugar va a ser permanentemente recordado por lo que se comió, incluyendo no sólo la calidad de los alimentos y bebidas sino también por la higiene, el servicio y el ambiente; todo esto en conjunto hará grata e inolvidable la experiencia de viajar. (p.5)

El turismo es una actividad que genera ingresos económicos en una nación, y la gastronomía se incluye como algo adicional o principal para que el turista visite una localidad. Mediante la comida el visitante puede conocer la cultura y estilo de vida debido a que la cocina tradicional representa la autenticidad de la región motivo por el cual el viajero se siente atraído e interesado. Por lo tanto, es necesario que se brinde un buen servicio en un lugar placentero, con productos de calidad, lleno de historia, excelente gastronomía para así lograr la satisfacción del cliente en todos los aspectos.

## 2.4. Tipos de gastronomía

La clasificación de gastronomía se realizó tomando en cuenta la relación con la cocina tradicional, debido a que comparten similares aspectos como la transmisión de los conocimientos a diferentes generaciones. Para lograr un mejor entendimiento en las diferentes cocinas como ancestral, tradicional, típica y andina existentes en el Ecuador se define los siguientes conceptos.

### 2.4.1. Gastronomía ancestral

...La unión de sabores e ingredientes que se transmiten de generación en generación, de madres e hijas logró el reconocimiento al mestizaje de sabores de una gastronomía ancestral, milenaria con una enorme cantidad de ingredientes autóctonos y que se mantiene vigente. (Mondragón, 2012, p. 24)

...Bilet (citando en Onofre y Marroquín, 2011) La característica principal de la gastronomía ancestrales la mezcla perfecta de sabores, todo debido a los alimentos que nuestros antepasados cultivaban, así como también por los utensilios que antes se usaba como por ejemplo las ollas de barro los hornos de leña las pailas de bronce que existen actualmente pero no se usa con frecuencia. (p.32)

Los autores concuerdan que la gastronomía ancestral es cuya historia y conocimientos que se ha sido transmitido de generación en generación para que las personas continúen con la preparación de los platos y aun se mantenga esta cultura culinaria. Son platos elaborados con ingredientes de la zona y se implementan técnicas propias de ellos. Hoy en día continúan con el legado los pueblos ecuatorianos preservando y compartiendo su cultura culinaria tanto con extranjeros como nacionales

### **2.4.2. Gastronomía típica**

Gallegos (citando en Onofre y Marroquín, 2016) gastronomía típica se refiere a:

“Que es peculiar o característicos de una persona, de un lugar, de una cosa. Se llaman a aquellos platillos con características muy especiales y únicas que se tienden a realizar con frecuencia en un lugar” (p.33).

La comida típica se elabora con ingredientes que son producidos en el lugar, en la cual se plasma las costumbres y tradiciones, se la realiza con mayor costumbre por lo que los habitantes de un pueblo se encuentran mayormente familiarizados con estos platillos que son de consumo diario.

### **2.4.3. Gastronomía tradicional**

Este tipo de cocina con caracteres locales, fue el que se investigó a través del pueblo kichwa Otavalo debido a que aún mantienen diferentes platos con sus respectivas técnicas de preparación, lo que hace que sea un valioso recurso para ser aprovechado turísticamente.

...Doctissimo (citado en Onofre y Marroquín, 2016) menciona:

La gastronomía tradicional puede convivir en el tiempo y en el espacio; la cocina tradicional no ha estado expuesta a remilgos, emplatados perfectos es sumamente simple, por lo que podemos decir; la gastronomía tradicional usa productos de calidad de cada pueblo preparándolos de la manera más convencional y sencilla resaltando el sabor por encima de la apariencia final. (p.33)

...Espinosa (citado en Onofre y Marroquín, 2016) manifiesta:

La comida tradicional se refiere a la construcción cultural de los alimentos, la combinación y la forma de preparación de cada uno de estos, es decir, es un conjunto de 34 prácticas culinarias que nos dan a conocer la continuidad en el tiempo y con el paso de los años ha sido transmitidas de generación en generación de una época pasada hasta la actualidad. (p.34)

...Ramírez (citado en Fuevez, 2013) dice:

La cocina tradicional ecuatoriana es una escultura de cientos de años de evolución, donde se mezcla el tiempo de sabores de todos los continentes y regiones del planeta (...) depositaron sus culturas, tradiciones y hasta sus vidas, ellos trajeron conocimientos y variedades de plantas, frutales, granos, animales y otros. Que unidos a los que ya existen a esta tierra, dieron origen a lo que hoy existe. Toda esta rica tradición está obligada a mantenerla, ya que representa parte sustancial a la cultura, historia e identidad. (p.16)

...Almeida (como se citó en Quinche y Sanchez,2016) piensa que la gastronomía tradicional es el conjunto de platos que una generación hereda de las anteriores y, usualmente por estimarlos, trasmite a las siguientes. La gastronomía tradicional coincide así, con la cultura y el folklore o sabiduría popular para la comida utiliza varios tipos de maíces: habas, quinua, chochos, mellocos y ocas son la base de la dieta tradicional en la provincia. Además de la papa, el trigo y de la cebada, cuya harina o máchica, mezclada con agua y panela, da nacimiento al chapo, choclotanda se utiliza el choclo cao, a medio madurar, la chuchuca es preparada con el maíz cao. (p.30)

Los autores coinciden que el termino de cocina tradicional es el intercambio, mezcla de diferentes tipos de alimentos, sabores y texturas que se han ido adquiriendo con el pasar de los años para la creación de platos en cada región para luego ser transmitido a las demás generaciones y que se han mantenidas hasta la actualidad.

#### **2.4.4. Gastronomía andina**

Pazos (2010) manifiesta que: “Estos eran alimentos que nutrían el alma y satisfacían la alimentación de los pueblos milenarios” (p.99).

La cocina andina se la realizaba solamente con productos andinos no se ocupaba otro tipo de ingrediente para preparar los platos por motivo de que los antepasados vivían en contacto con la naturaleza ellos mismo cultivaban sus alimentos, así no se mezclaba con otros productos que no sean propios de la cultura.

## 2.5. Técnicas y materiales de la gastronomía

Los elementos de la cocina tradicional como implementos, utensilios, técnicas de conservación que practicaban los ancestros con mayor frecuencia que en la actualidad debido a que han sido reemplazado por otros materiales. Los autores Vallejo, Torres y Enríquez (2017) mencionan los siguientes implementos:

Son herramientas que se utilizan para la preparación de alimentos, los implementos son artefactos de mayor tamaño como olla, los utensilios son instrumentos de menor tamaño, pero de igual significancia para cada pueblo.

**Tabla 1 Implementos y utensilios**

<b>COCINA ANCESTRAL</b>	
<b>TULLPA</b>	
<p>La tullpa (fogón) es aquel elemento fundamental dentro de la cocina en las comunidades, constituye de tres grandes piedras llamadas “Tullpa rumi” (piedra de fogón), sobre las cuales se apoya las ollas de barro y como leña utilizaban los katulos (hojas del maíz seco), acompañadas de otros utensilios utilizados en la preparación.</p>	
<b>Implementos</b>	<b>Características</b>
Mates (Mati)	Elaborado de corteza dura un cierto tipo de calabaza, conocido como (pilchi) utilizado desde tiempos antiguos. Utilizadas como vajilla o recipiente, tiene múltiples usos.
Ollas de barros (Manka)	Conocido como manka hecha de barro para utilizarse en altas temperaturas, de diferentes tamaños, usados para hervir, estofar o cocinar al vapor, de forma cilíndrica o redonda.

Cantaros (Puntu)	Elaborados de barro a tamaños medianos y pequeños, utilizados para transportar líquidos, principalmente el agua y la chicha.
Tinajas grandes (Mawma)	Similares a las ollas de barro, pero más grande, se emplea para guardar granos secos de frejol, maíz, chochos y quinua o para la fermentación de la chicha.
Tostadoras (Kallana)	Elaborados también de barro, llamados tiestos en kichwa (kallana) el cual sirve para tostar el maíz, su forma es ovoide, al igual para tortillas de tiesto o pan de maíz.
Sacos de cabuya (tulu waska)	Utilizados para almacenar los productos cosechados, para guardar en el soberano
<b>Utensilios</b>	<b>Características</b>
Batanes (Hatun Rumi Kutana)	Formado de las dos piedras (piedra de moler) de forma ovoide y redonda. Se emplearon para moler maíz y otros granos. Se muele los granos.
Monteros (Uchlla Rumi Kutana)	El Batan o piedras de moler, que utilizaron para moler en pequeñas cantidades, permitieron la obtención de harinas como de haba, quinua.
Coladeras (Shushuna)	También llamadas cernidores o cedazo, elaboradas de diferentes fibras y se utilizada para colar las diferentes harinas.
Bandejas (Watias)	Eran construidas de madera, bien tallada dando forma ovalada con una cobertura poca profunda.

Cuchara de palo (Wishana kaspi)	Se utiliza para mover y mezclar los alimentos y traspasar el líquido de un recipiente a otro
Platos de barro (Turu mulu)	Elaborados de barro o a veces de madera, se utiliza para servir cualquier tipo de comida (sopas, caldos, coladas).
<b>Instrumentos de corte</b>	<b>Características</b>
Obsidia (Kuchuna Rumi)	Para cortar alimentos, también madera como la chonta era moldeada para instrumentos filosos también conocida como kuchuna.

Fuente: Pazos (citado en Vallejos, Torres y Enríquez, 2010)

**Tabla 2 Técnicas culinarias**

<b>Técnicas culinarias</b>	
<b>Cocción</b>	<b>Características</b>
Asado (kusana)	Conocido como kusana es una técnica de cocción al ser expuesto al fuego directo sin necesidad de una vajilla.
Asar dentro de una caña (Wirupi kusana)	Consiste en asar pescados muy pequeños dentro de pedazos de carrizo o guadua los extremos se las tapaban con hojas bien amarradas y luego procedes a ponerlos al fuego hasta su cocción.
Asar en las cenizas (Uchpa kusana)	Esta técnica corresponde en arrimar los alimentos al fogón para que se cocinen con la brasa resguardado por la ceniza

Asar la brasa (Ninapi kusana)	En este asado se expone el alimento, sobre todo carnes, directamente a la brasa.
Pachamanca: asar en un horno de piedras calientes (Allpa manka)	Significa “Olla de tierra” es una técnica de cocción de alimentos construida entre piedras calientes para luego poner los productos abrigadas con hojas que actúen como aislantes de la tierra para no dejar escapar el calor
Huatia (Waitia)	Es una técnica prehispánica, consiste en intercalar tubérculos (papas, ocas, camotes, Achira y otros) y terrones o adobes calientes que luego se cubren con tierra para conservar el calor.
Las piedras calientes (Kunuk Rumi)	Es una técnica de cocción que implica exponer los alimentos al contacto con piedras calientes que se colocan encima o entre ellos. También se emplea para calentar o cocinar líquidos.
Hervido (Timpuna)	Técnica de cocción, en base al agua permite la cocción de casi todos los alimentos (tubérculos, maíz, granos, legumbres, carnes, cereales).
Fermentado (Pushukuska)	Técnica utilizada en la preparación de la Chicha, lo guardada por 3 días en un pondo para el proceso de fermentación.
Tostado (Kamchana)	Esta técnica supone la utilización de Kallanas “tiesto” en los que se efectúan procesos de tostar el maíz
Cocción a vapor (Wapsi Yanuna)	Se emplea en pocos productos, consistía en poner unos palitos en el fondo de la olla cubriéndolo con hojas y luego con una tapa.

---

Alimentos envueltos en hojas (Pankapi yanuna)	Es una técnica que consistía en envolver los alimentos y las masas de maíz en las hojas del mismo maíz o con las hojas de achira y que luego se cocían en agua, al vapor o a las brasas.
---	--

---

**Instrumentos de corte**

**Características**

---

Obsidia (Kuchuna Rumi)	Para cortar alimentos, también madera como la chonta era moldeada para instrumentos filosos también conocida como kuchuna.
------------------------	--

---

**Conservación**

**Características**

---

Congelación	Esta Técnicas aprovechaba las bajísimas temperaturas en heladas nocturnas, es utilizada en las zonas más altas para deshidratar las papas y otros tubérculos.
-------------	---

---

Asoleado	Consistía en secar al sol ciertos tubérculos para incrementar su dulce sabor, este proceso ayudaba a eliminar la humedad y prolongaba su conservación
----------	---

---

Salado-soleado	Utilizada para la preservación de la carne mediante la cual se agrega granos de sal a la carne y luego se expone al sol a secarse.
----------------	--

---

Cocción –soleado	Consiste en cocción en agua y exposición al sol. Es el procedimiento utilizado para la obtención del mote
------------------	---

---

Cocción-remojado-soleado	Permite eliminar el contenido tóxico o amargo de un producto, por ejemplo, el chocho.
--------------------------	---

---

---

Putrefacción- asoleado	Fue utilizada como técnica de conservación de la papa. Implicaba poner bajo tierra para que la papa o el maíz entraran en estado de putrefacción, luego se retiraba y se secaba y se elaboraban algunos potajes de uso medicinal
<hr/>	
Salado- ahumado	En esta, las carnes se salan y luego se ponen en cuerdas para que reciban humo.
<hr/>	
Congelación- remojo – asoleado	Se identifica como una técnica para la preservación de la papa que se usó en los andes ecuatorianas
<hr/>	
Maceración – asoleado	Mediante esta técnica, la yuca se macera y se deja en agua por algunos días. Luego se extiende para retirar el agua y se deja al sol para secar.
<hr/>	
Tostado-molido	Consistía en tostar los granos (maíz, haba, quinua, frejol, etc) y luego moler para lograr su conservación a través de la obtención de harina.

---

Fuente: Pazos (citado en Vallejos, Torres y Enríquez, 2010)

## 2.6. Gastronomía tradicional en el Ecuador

Maldonado (citado en Pujota y Pulamarin, 2016) se refieren a la gastronomía ecuatoriana como:

...El Ecuador posee abundante y variada cultura gastronómica, una comida auténtica y mestiza ya sean esta cocidas por igual en cazuelas de barro, envueltas en hojas o en peroles viejos castellanos, en sí, la cocina ecuatoriana se fundamenta en la tradición de siglos y en la que se han cocido y fundido sustancias, condimentos, ingredientes propios y de lejanos continentes. (p.31)

...Nuestros antepasados inmigrantes se plantaron aquí precisamente porque hallaron un medio generoso para su subsistencia: llanuras y florestas tropicales generosas de frutos, valles interandinos templados y benignos para la agricultura,

cacería abundante. En base a tres productos de la tierra -maíz, papas, porotos- los antiguos moradores de los Andes construyeron una mesa admirable. Con el maíz lograban platos múltiples: tostado, canguil, mote, chuchuca, mazamorra y tortillas. Los choclos, por su parte, se cocinaban tiernos, algo duros para el choclo mote o se molían para elaborar esa delicia culinaria que es la humita. Con la harina se elaboraba chicha y excelente vinagre, y de las cañas tiernas se obtenía una miel de buena calidad. (p.32)

En la cocina de Ecuador se encuentran distintos platos y sus principales ingredientes en la región Sierra son el maíz, papas y frejol por lo cual se los puede encontrar fácilmente en cualquier preparación y presentación de un plato. La comida lleva diferentes ingredientes que pueden ser de cualquier región. Es importante conocer la gastronomía de Ecuador para identificar las raíces culinarias y como se han adquirido nuevas sin perder el carácter que caracteriza a los platillos.

### **2.6.1. Gastronomía tradicional en Imbabura**

La gastronomía de Imbabura tiene gran variedad de recetas tanto dulces como salados que se preparan de generación en generación continuando con la tradición y manteniendo su historia de cada plato. La cocina de Imbabura cuenta con diferentes ingredientes de los andes. Sin embargo, el ingrediente que siempre sobresale es el maíz, un producto que sirve para acompañar los platos más representativos que se preparan en cada lugar de la provincia.

...Nejer ( citado en Núñez y Jarrín, 2016) describe que Imbabura, es llamada la provincia de los lagos, por su gran cantidad de lagos y lagunas que adornan su natural y exuberante paisaje, como el privilegiado y boscoso clima, el tropical y caluroso ecosistema occidental, y no se podría dejar de exponer, su extensa y amplia variedad gastronómica que, en los seis cantones predominan tales como: las empanadas de morocho, helados de paila, el arropo de mora y de uvillas, las nogadas de Ibarra, la chicha del yamor en Otavalo, los cuyes de Chaltura y Natabuela, , molienda el proceso de la panela en Pimampiro, y el dulce o pastel de camote en Urcuquí, las carnes coloradas de Cotacachi y la fritada de Antonio Ante que siempre van acompañadas de maíz tostado o chulpi, habas tiernas, mote, mellocos, fréjoles, choclos (asados, cocidos o fritos), papas cocidas con ají hecho en piedra de moler. (p.29)

...Puente ( citado en Nuñez y Jarrín, 2016) menciona que las sopas, caldos, mazamorra y coladas, al igual que en otras diversas localidades del Ecuador,

poseen un lugar privilegiado en la Provincia de los Lagos; con las gallinas de campo se prepara aguados y sancochos, asimismo la sopa de arroz de cebada se la puede saborear dulce o en una preparación con leche; es muy popular la sopa elaborada con bolas de maíz, el caldo de vísceras de res llamado 31, se sirve con pedazos grandes de ají y es un deleite en los mercados de las ciudades de Otavalo e Ibarra. (p.29)

## 2.6.2. Gastronomía tradicional en Otavalo

Almeida,2011 expresa que la cocina Otavaleña es considerado como:

... el destino turístico más importante del Ecuador en el norte del país debido a su ancestral herencia cultural, enriquecida por tradiciones milenarias, mitos, leyendas y costumbres. Su gastronomía conservada desde tiempos ancestrales fundamenta su preparación en el uso de granos como el tostado, el mote, y el chulpi, por ejemplo, la chicha del Yamor se hace a base de granos madurados especialmente para la fecha, el vino ocre como se lo conoce es un nombre que se le da a esta bebida, sin embargo, no tiene ninguna relación con el vino. La bebida del Yamor a la que se le atribuyen poderes mágicos que es una mezcla de chicha de jora, variedad de granos germinados y miel de panela, el mismo que se deja reposar en un casco de arcilla hasta que se fermente, así su grado alcohólico será el adecuado, en las fiestas de Otavalo se sirve el plato típico más representativo que es la combinación de hornado, carne colorada, fritada acompañado de tortillas, mote y empanadas y es conocido como el plato de Yamor. (p.29)

...Este pueblo aún mantiene en su dieta diaria, alimentos como el mote, el maíz, los tubérculos como la papa, el melloco; dieta que también contienen alimentos procesados, como enlatados, gaseosas, pastas, etc.; este tipo de alimentación es muy frecuentemente remplazada por las comidas rápidas, producto de sus actividades comerciales, especialmente en la población que está asentada en las urbes. (Enriquez,2013, p.7)

La gastronomía del pueblo Otavalo en la actualidad ha sido modificado, se han integrado nuevos alimentos, no se conserva totalmente sus técnicas y diferentes preparaciones. Sin embargo, ellos aún continúan con la puesta en práctica del aprendizaje que dejaron sus antepasados y consumiendo alimentos que identifican a su cultura.

## 2.7. Principales platos tradicionales de Otavalo

Otavalo es un pueblo con una gastronomía tradicional variada, los platos que destacan es la chicha de jora, champús, colada de maíz, colada de cao, mote lucy, sopa de chuchuca y choclo mote.

Según Terán, (2015) describe las siguientes preparaciones:

### a) La chicha de jora

...Es una de las bebidas más antiguas y tradicionales, se puede encontrar con mayor facilidad en las familias indígenas del cantón Otavalo y sus alrededores, es la bebida más importante en las fiestas andinas. Para la elaboración de la chicha, se utiliza el maíz de color amarillo, se hace germinar con las hojas de jora de monte. Al elaborar se puede agregar el jugo de las frutas de: piña, guanábana, para endulzar se debe poner panela o azúcar, en pocas de las veces las hojas de cedrón; como mínimo se debe hacer hervir cuatro horas, se macera en un barril o vasijas de barro y que dentro de 2 a 3 días se obtiene la fermentación. Se sirve en un pilche, su tamaño varía dependiendo de la ocasión, su forma de corteza es similar a la de una calabaza, cuyo material proviene de los climas cálidos. (p.37)

### b) Champús

...Su elaboración es a base del maíz amarillo, para obtener la fermentación se debe dejar en reposo por una o dos noches, el tiempo que requiere para que esté completamente cocinado es de dos horas. Es un plato exclusivo que se sirve en eventos familiares como la buena llega de las romerías, fiestas religiosas, pero principalmente en funerarias, en ocasiones se lo sirve como entrada, se servía en plato de barro con una cuchara de palo, adicionalmente las tortillas de tiesto. (p.37)

### c) Colada de maíz o Uchu Api

...Este platillo ancestral se consume principalmente en las poblaciones indígenas, la colada es una mezcla que se ofrecía en las fiestas de mayor importancia y se servía solo a los reyes y caciques, pero los indígenas de menos rango preparaban un alimento similar que se llamaba "sangu". Los ingredientes principales el maíz, haba y arveja, En un tiesto a leña se debe tostar el maíz, las habas, las alverjas secas. Una vez que estén listos los granos, se deja enfriar y luego se los lleva hasta un molino de agua o como puede ser en una piedra de moler, en un molino

industrial o manual para obtener la harina. La colada de maíz tiene una textura de crema, el tiempo para cocinar la colada de maíz depende del tamaño de la olla y del fuego, su forma tradicional de servir es en un plato de barro, adicional a esto son las papas cocinadas, carnes de res o chicharrón, cebolla y cilantro, como complemento está el mote, el pilche de chicha y el ají. Es un alimento muy tradicional y representativo en las fiestas familiares; como la casa nueva, matrimonio, bautizos. (p.38)

#### **d) Colada de Cao**

...El choclo debe tener una consistencia no tan madura, pasar por el molino manual una sola vez, cernir con un poco de agua y manteca de cerdo, evitando que este espeso, la consistencia debe ser medio diluido, en una olla poner la preparación tener en cuenta que desde que se pone en la olla se debe mover seguidamente, agregar carne de res o cerdo, papa, cebolla finamente picada, poner col verde o repollo. Es de consumo familiar cuando ya está pasando la temporada del choclo. (p.38)

#### **e) Mote lucy / choclo tostado a medio moler**

...El choclo debe ser a medio madurar, desgranar, completamente limpio, tostar en el tiesto hasta que, de un color dorado, mover constantemente, moler en una piedra de moler su textura debe ser la mitad del grano, el agua debe estar sobrepasado del mote, a medio cocinar poner papa, cebolla, carne de res de preferencia poner la parte del hueso, col, manteca de cerdo, frejol tierno, al terminar de cocinar poner el cilantro, servir con ají de piedra., es de consumo familiar. (p.39)

#### **f) Sopa de chuchuca**

...Es una sopa familiar que se consumía en verano, principalmente el día lunes. El choclo debe tener una textura no muy madura, desgranar, su cocción debe ser intermedia eliminar todo el líquido, poner sobre la estera y sacar al sol para que el grano se seque en su totalidad, moler en un molino manual o industrial, pasar por un cedazo y lo que queda en el cedazo es lo que se utilizara. Para su preparación: poner a fuego medio una olla con agua, la chuchuca, papa, sal, frejol tierno puede ir con chicharrón, mano u oreja del cerdo, a media cocción añadir la col verde, hierva buena. (p.39)

### **g) Choclo Mote**

...Se cocinaba en ollas de barro a leña, es uno de los platos que les identifica a los Kichwas Ilumán, su mayor consumo se da en los meses de febrero y marzo, hay familias en las que consumen todo el año visto que tienen sembríos, es de consumo familiar, se comparte con los platos de sal también es de uso para servir en eventos familiares y comunitarios llamado cucaby. Tener completamente limpio el choclo, desgranar, poner en una olla con agua el frejol tierno que debe ser en poca cantidad, una vez que este cocinado eliminar el líquido y servir. (p.39-40)

## **2.8. Turista gastronómico**

Salcedo y Méndez (citado en Rodríguez, 2017) expresan que:

...Visitante entendido en gastronomía cuyo principal motivo de desplazamiento tiene como finalidad consumir y disfrutar productos, servicios, experiencias e inspiraciones gastronómicas de manera prioritaria y complementaria que está al menos una noche en un medio de alojamiento colectivo o privado en el lugar visitado. (p.26)

El turista gastronómico es cuya persona realiza un viaje motivado por la comida del lugar para conocer el proceso que con lleva la preparación de los platos, que técnicas y materiales utilizan. Además, de degustar los sabores propios de cada sitio visitado. Este tipo de turista desea vivir la cultura culinaria de cada zona y preparar una nueva alternativa para disfrutar y aprender de nuevas culturas.

## **2.9. Marco legal**

La presente investigación se sustenta en normas y leyes que resaltan la importancia del patrimonio cultural inmaterial y su preservación para el fortalecimiento de la identidad cultural de pueblos del Ecuador, las que destacan son:

### 2.9.1. Constitución de la República del Ecuador

La última Constitución del Ecuador o Carta Magna fue aprobada en Montecristi, Manabí el 28 de septiembre de 2008, en donde se plantea lineamientos, derechos y deberes de los ciudadanos. El trabajo de investigación se encuentra sustentado por los artículos que serán mencionados a continuación los cuales han servido como guía para el desarrollo del mismo.

**Tabla 3 Constitución del Ecuador**

<b>CONSTITUCIÓN</b>	
<b>Art 13</b>	Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria.
<b>Art 21</b>	Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas selecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturales y la ejercer a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener accesos a expresiones culturales y diversas.
<b>Art. 57</b>	Se reconoce y garantizará a las comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades indígenas, de conformidad con la Constitución y con los pactos, convenios, declaraciones y demás instrumentos internacionales de derechos humanos, los siguientes derechos colectivos:

---

6. Participar en el uso, usufructo, administración y conservación de los recursos naturales renovables que se hallen en sus tierras

12. Mantener, proteger y desarrollar los conocimientos colectivos; sus ciencias, tecnologías y saberes ancestrales; los recursos genéticos que contienen la diversidad biológica y la agro biodiversidad; sus medicinas y prácticas de medicina tradicional, con inclusión del derecho a recuperar, promover y proteger los lugares rituales y sagrados, así como plantas, animales, minerales y ecosistemas dentro de sus territorios; y el conocimiento de los recursos y propiedades de la fauna y la flora.

13. Mantener, recuperar, proteger, desarrollar y preservar su patrimonio cultural e histórico como parte indivisible del patrimonio del Ecuador. El Estado proveerá los recursos para el efecto.

---

**Art. 281**

La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiados de forma permanente

---

**Art. 377**

El sistema nacional de cultura tiene como finalidad fortalecer la identidad nacional; proteger y promover la diversidad de las expresiones culturales; incentivar la libre creación artística y la producción, difusión, distribución y disfrute de bienes y servicios culturales; y salvaguardar la memoria social y el patrimonio cultural. Se garantiza el ejercicio pleno de los derechos culturales.

---

**Art. 378**

El sistema nacional de cultura estará integrado por todas las instituciones del ámbito cultural que reciban fondos públicos y por los colectivos y personas que voluntariamente se vinculen al sistema.

---

---

Las entidades culturales que reciben fondos públicos estarán sujetas a control y rendición de cuentas.

El Estado ejercerá la rectoría del sistema a través del órgano competente, con respeto a la libertad de creación y expresión, a la interculturalidad y a la diversidad; será responsable de la gestión y promoción de la cultura, así como de la formulación e implementación de la política en este campo.

---

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

1. Las lenguas, formas de expresión, tradición oral y diversas manifestaciones y creaciones culturales, incluyendo las de carácter ritual, festivo y productivo.

---

**Art. 380** Serán responsabilidades del Estado:

1. Velar, mediante políticas permanentes por la identificación, protección, defensa, conservación, restauración, difusión y acrecentamiento del patrimonio cultural tangible e intangible, de la riqueza histórica, artística, lingüística y arqueológica, de la memoria colectiva y del conjunto de valores y manifestaciones que configuran la identidad plurinacional, pluricultural y multiétnica del Ecuador

---

Fuente: Constitución de la República del Ecuador

Los artículos escogidos servirán como sustento del trabajo de investigación en el que rige el cumplimiento de diferentes ámbitos de la constitución como tener derecho a alimentos sanos, continuar con la cultura cuidando el patrimonio tangible e intangible protegiendo las técnicas agropecuarias y pesqueras entre otros aspectos. Mediante los artículos señalados la investigación deberá seguir y cumplir con lo establecido por la ley.

## 2.9.2. Ley orgánica de cultura

La ley orgánica de cultura fue publicada el 30 de diciembre del 2016, mediante el Registro Oficial 913. Este documento reforma las áreas de la cultura y patrimonio en el Ecuador, así como la gestión de los organismos involucrados.

**Tabla 4 Ley orgánica de cultura**

<b>Ley orgánica de cultura</b>	
<b>Art. 4. De los principios.</b>	<p>a Ley Orgánica de Cultura responderá a los siguientes principios:</p> <p>Diversidad cultural. Se concibe como el ejercicio de todas las personas a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas;</p> <p>Interculturalidad. Favorece el diálogo de las culturas diversas, pueblos y nacionalidades, como esencial para el ejercicio de los derechos consagrados en la Constitución y en la presente Ley, en todos los espacios y ámbitos de la sociedad;</p> <p>Identidad nacional. Se construye y afirma a través del conjunto de interrelaciones culturales e históricas que promueven la unidad nacional y la cohesión social a partir del reconocimiento de la diversidad.</p>
<b>Art. 5.- Derechos culturales</b>	<p>Son derechos culturales, los siguientes:</p>

---

a) Identidad cultural. Las personas, comunidades, comunas, pueblos y nacionalidades, colectivos y organizaciones culturales tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural y estética, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones. Nadie podrá ser objeto de discriminación o represalia por elegir, identificarse, expresar o renunciar a una o varias comunidades culturales.

b) Protección de los saberes ancestrales y diálogo intercultural. Las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades tienen derecho a la protección de sus saberes ancestrales, al reconocimiento de sus cosmovisiones como formas de percepción del mundo y las ideas; así como, a la salvaguarda de su patrimonio material e inmaterial y a la diversidad de formas de organización social y modos de vida vinculados a sus territorios.

d) Memoria social. Las personas, comunidades, comunas, pueblos y nacionalidades, colectivos y organizaciones culturales tienen derecho a construir y difundir su memoria social, así como acceder a los contenidos que sobre ella estén depositados en las entidades públicas o privadas.

---

Fuente: Ley orgánica de cultura del Ecuador.

Para la preservación del patrimonio es importante salvaguardar las costumbres, tradiciones y conocimientos transmitiendo a las nuevas generaciones para que sea rescatado y valorado. Además, los derechos culturales ayudan a que los ciudadanos puedan desarrollarse en un ambiente equitativo con oportunidades de compartir sus conocimientos y tengan una participación colectiva para su preservación.

### 2.9.3. Ley de turismo

Ley para el desarrollo turístico, promulgada en el Registro Oficial 118 del 28 de enero de 1997, teniendo objeto determinar el marco legal que regirá para la promoción, el desarrollo y la regulación del sector turístico.

**Tabla 5 Ley de turismo**

<b>Ley de Turismo</b>	
<b>Art. 3</b>	<p>Son principios de la actividad turística, los siguientes:</p> <p>b) La participación de los gobiernos provincial y cantonal para impulsar y apoyar el desarrollo turístico, dentro del marco de la descentralización;</p> <p>d) La conservación permanente de los recursos naturales y culturales del país; y,</p> <p>e) La iniciativa y participación comunitaria indígena, campesina, montubia o afro ecuatoriana, con su cultura y tradiciones preservando su identidad, protegiendo su ecosistema y participando en la prestación de servicios turísticos, en los términos previstos en esta Ley y sus reglamentos.</p>
<b>Art. 4</b>	<p>La política estatal con relación al sector del turismo, debe cumplir los siguientes objetivos:</p> <p>b) Garantizar el uso racional de los recursos naturales, históricos, culturales y arqueológicos de la Nación;</p> <p>c) Proteger al turista y fomentar la conciencia turística;</p> <p>g) Fomentar e incentivar el turismo interno.</p>
<b>Art. 5</b>	<p>La política estatal con relación al sector del turismo, debe cumplir los siguientes objetivos:</p> <p>b) Garantizar el uso racional de los recursos naturales, históricos, culturales y arqueológicos de la Nación;</p>

- 
- c) Proteger al turista y fomentar la conciencia turística;
  - g) Fomentar e incentivar el turismo interno.

Se consideran actividades turísticas las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual a una o más de las siguientes actividades:

- b. Servicio de alimentos y bebidas;

---

Fuente: Ley de Turismo del Ecuador.

En la actividad turística es importante la participación de la comunidad y de las diferentes entidades públicas y privadas para el desarrollo turístico, cumpliendo con lo propuesta en ley protegiendo los recursos culturales y naturales, fomentado el turismo local.

#### **2.9.4. Plan Nacional de Desarrollo Toda una Vida**

El Plan Nacional de Desarrollo Toda una vida o anteriormente conocido como El Plan Nacional del Buen Vivir fue modificado en el gobierno del presidente Lenin Moreno, con vigencia para el periodo 2017-2021 el cual engloba objetivos para lograr un ambiente de igualdad con condiciones dignas de vida. Los objetivos establecidos servirán para fomentar la soberanía alimentaria.

#### **Tabla 6 Plan Nacional de Desarrollo Toda una Vida**

---

<b>Plan Nacional de Desarrollo Toda una Vida</b>	
Objetivo 2	Afirmar la interculturalidad y plurinacionalidad, revalorizando las identidades diversas

---

---

Objetivo 6	Desarrollar las capacidades productivas y del entorno para lograr la soberanía alimentaria y el Buen Vivir Rural
------------	--

---

Fuente: Plan Nacional de Desarrollo Toda una Vida

Los artículos mencionados en el plan de desarrollo son importantes porque garantiza y protege los derechos de las personas en aspectos sociales, económicos, ambientales para que el desarrollo de una población se lo realiza en cada uno de los temas relevantes y de interés social, sirviendo como soporte para el desarrollo del estudio.

## **CAPÍTULO III**

### **3. METODOLOGÍA**

#### **3.1. Enfoque de la investigación**

La investigación posee un enfoque cualitativo. Cualitativo debido a que se realizó observaciones para la recolección de datos y obtener criterios sobre las técnicas, implementos de la gastronomía y la información del perfil del turista gastronómico. Además, se obtuvo las características y cualidades reales de la zona de estudio.

#### **3.2. Tipo de la investigación**

##### **3.2.1. Tipo exploratorio**

Cazau (2006), describe que:

...El objetivo de una investigación exploratoria es, como su nombre lo indica, examinar o explorar un tema o problema de investigación poco estudiado o que no ha sido abordado nunca antes. Por lo tanto, sirve para familiarizarse con fenómenos relativamente desconocidos, poco estudiados o novedosos, permitiendo identificar conceptos o variables promisorias, e incluso identificar relaciones potenciales entre ellas. (p.26)

En la investigación se utilizó para conocer la situación actual de la comunidad de Agato y definir estrategias para la difusión gastronómica, mediante un acercamiento en el cual se identificó indicadores de población, nivel de conocimiento de la gastronomía como también las fortalezas y debilidades de la zona.

### **3.2.2. Tipo descriptivo**

Según Cerda (citado en Bernal, 2010) describe a la investigación descriptiva como:

...tradicionalmente se define la palabra describir como el acto de representar, reproducir o figurar a personas, animales o cosas...; y agrega: Se deben describir aquellos aspectos más característicos, distintivos y particulares de estas personas, situaciones o cosas, o sea, aquellas propiedades que las hacen reconocibles a los ojos de los demás. (p. 113)

Es descriptivo debido a que mediante esta investigación se identificó características, rasgos y otros elementos dentro del tema estudiado. En el caso del perfil del potencial turista que visitaría la comunidad se detalló como es en la actualidad este tipo de viajero con la finalidad de establecer nuevas alternativas de turismo. En la caracterización de los platos gastronómicos tradicionales se describió los procesos de preparación y los diferentes utensilios que se utilizan para la elaboración de los platos.

### **3.3. Métodos**

#### **3.3.1. Método deductivo**

Según Bernal (2010) menciona que:

Este método de razonamiento consiste en tomar conclusiones generales para obtener explicaciones particulares. El método se inicia con el análisis de los postulados, teoremas, leyes, principios, etcétera, de aplicación universal y de comprobada validez, para aplicarlos a soluciones o hechos particulares. (p.59)

Este método permitió adquirir conocimientos específicos de los saberes gastronómicos por parte de los pobladores, conocer los rasgos detallados del perfil del turista como también los productos, ingredientes y procesos del patrimonio gastronómico de las tradiciones socioculturales. Todos estos datos parten de un conocimiento general para lograr llegar a lo particular, deduciendo a partir del razonamiento.

### **3.3.2. Método analítico – sintético**

Bernal (2010) define el método como el que: “Estudia los hechos, partiendo de la descomposición del objeto de estudio en cada una de sus partes para estudiarlas en forma individual (análisis), y luego se integran esas partes para estudiarlas de manera holística e integral (síntesis)” (p.60).

Este método permitió analizar y sintetizar la información recopilada para luego ser descrita y valorada. Para el objetivo de definición de estrategias de difusión gastronómica fue de gran utilidad para establecer las estrategias necesarias y de mayor relevancia para cumplir con el objetivo.

## **3.4. Técnicas**

### **3.4.1. Entrevista**

Buendía, Colás y Hernández (citado en Bernal, 2010) la entrevista es una técnica que consiste en recoger información mediante un proceso directo de comunicación entre entrevistador(es) y entrevistado(s), en el cual el entrevistado responde a cuestiones, previamente diseñadas en función de las dimensiones que se pretenden estudiar, planteadas por el entrevistador. (p.113)

La entrevista se realizó a autoridades y personas conocedoras de la gastronomía de la comunidad de Agato, mediante un cuestionario formulado con el objetivo de obtener información de los saberes culinarios tradicionales. Mediante este instrumento se obtuvo una perspectiva de la realidad actual referente a conocimiento e importancia de la gastronomía para la comunidad.

### **3.4.2. Encuesta**

Es una de las técnicas de recolección de información más usadas, a pesar de que cada vez pierde mayor credibilidad por el sesgo de las personas encuestadas. La encuesta se fundamenta en un cuestionario o conjunto de preguntas que se preparan con el propósito de obtener información de las personas. (Bernal, 2010, p.194)

Este instrumento se utilizó para la recopilación de información, las cuales serán enfocadas a dos grupos cada uno con su cuestionario respectivo. El primer grupo fue para los turistas o visitantes actuales o potenciales, para determinar la preferencia referente a la gastronomía, la siguiente encuesta fue para los adultos mayores o personas que conocen la cocina tradicional del lugar para consultar sobre los platos más representativos y que ingredientes se emplean.

### **3.4.3. Análisis y estrategias FODA**

David (2003) define las estrategias como:

- Las estrategias FO utilizan las fortalezas internas de una empresa para aprovechar las oportunidades externas. A todos los gerentes les gustaría que sus empresas tuvieran la oportunidad de utilizar las fortalezas internas para aprovechar las tendencias y los acontecimientos externos. Las empresas siguen por lo general estrategias DO, FA o DA para colocarse en una situación en la que tengan la posibilidad de aplicar estrategias FO. Cuando una empresa posee debilidades importantes, lucha para vencerlas y convertirlas en fortalezas; cuando enfrenta amenazas serias, trata de evitarlas para concentrarse en las oportunidades. (p.200)
- Las estrategias DO tienen como objetivo mejorar las debilidades internas al aprovechar las oportunidades externas. Existen en ocasiones oportunidades externas clave, pero una empresa posee debilidades internas que le impiden aprovechar esas oportunidades; por ejemplo, podría existir una demanda elevada de aparatos electrónicos que controlen la cantidad y la velocidad de la inyección de combustible en los motores de automóviles (oportunidad), pero cierto fabricante de partes automotrices podría carecer de la tecnología necesaria para producir dichos aparatos (debilidad). (p.200)
- Las estrategias FA usan las fortalezas de una empresa para evitar o reducir el impacto de las amenazas externas. Esto no significa que una empresa sólida deba enfrentar siempre las amenazas del ambiente externo. (p.2001)
- Las estrategias DA son tácticas defensivas que tienen como propósito reducir las debilidades internas y evitar las amenazas externas. Una empresa que se enfrenta con muchas amenazas externas y debilidades internas podría estar en una posición precaria. De hecho, una empresa en esta situación tendría que luchar por su supervivencia, fusionarse, reducir sus gastos, declararse en bancarrota o elegir la liquidación. (p.2001)

Esta técnica ayudo a establecer cuatro tipos de estrategias: estrategias de fuerzas y debilidades, estrategias de debilidades y oportunidades, estrategias de fuerzas y amenazas y estrategias de debilidades y amenazas. Todas estas estrategias deben buscar enfrentar, superar, aprovechar y disminuir. En la definición de estrategias para la difusión gastronómica se recolecto varias opciones para luego ser analizadas y escoger a las adecuadas para llevarlas a cabo.

### **3.5. Instrumentos**

#### **3.5.1. Cuestionario**

Bernal (2010) define al cuestionario como:

Un conjunto de preguntas diseñadas para generar los datos necesarios, con el propósito de alcanzar los objetivos del proyecto de investigación. Se trata de un plan formal para recabar información de la unidad de análisis objeto de estudio y centro del problema de investigación. (p.250)

Se elaboró cuestionarios adecuadamente estructurados con preguntas específicas de tipo opción múltiple y abiertas, que fueron formuladas en las encuestas y entrevistas para recopilar información detallada para cumplir con los objetivos y contribuya con datos relevante para el desarrollo del trabajo de investigación.

#### **3.5.2. Matriz FODA**

Talancón (2006) señala que:

El análisis FODA consiste en realizar una evaluación de los factores fuertes y débiles que en su conjunto diagnostican la situación interna de una organización, así como su evaluación externa; es decir, las oportunidades y amenazas. También es una herramienta que puede considerarse sencilla y permite obtener una perspectiva general de la situación estratégica de una organización determinada. (p.2)

Es la matriz de las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas es un instrumento que fue empleada para conocer la situación actual del objeto de estudio, identificando los factores externos e internos de la comunidad, así como también aspectos positivos y negativos.

### 3.6. Población

Los turistas que visitaron el atractivo turístico Cascada de Peguche, el cual es el más cercano a la comunidad de Agato, registró un total de 32.569 turistas en el feriado de carnaval del 2018, una vez que se obtuvo el universo considerable de turistas se realizó el cálculo de la muestra en base a la fórmula establecida, muestra que servirá para determinar a cuantas personas se realizará las encuestas de investigación.

### 3.7. Muestra

Para determinar el cálculo de la muestra se realizó la siguiente formula:

$$n = \frac{PQ \cdot N}{(N - 1) \times (E / K)^2 + PQ}$$

**En donde:**

**n** = Tamaño de la muestra

**PQ** = Varianza de la población, valor constante = 0,25

**N** = Población / Universo

**(N-1)** = Corrección geométrica para muestras grandes > 30

**E** = Margen de error estadísticamente aceptable

0.02 = 2% (mínimo)

0.30 = 30% (máximo)

0.05= 5% (recomendado en educación)

**K** = Nivel de confianza = 2

$$n = \frac{0,25 * 19038.92}{(19038.92-1) (0,05/2)^2 + 0,25}$$

$$n = \frac{4759,73}{12.15}$$

$$n = \mathbf{391.7473}$$

El tamaño de muestra es de 392 turistas.

## **CAPÍTULO IV**

### **4. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS**

En la presente sección es la recopilación de información obtenida mediante la investigación de campo con entrevistas a representantes y personas adultas mayores de la comunidad a través de cuestionarios y fichas de observación, Además, se realizó encuestas a turistas del cantón Otavalo para conocer el perfil del turista.

A continuación, se muestra el análisis e interpretación de la información recolectada, mediante la tabulación de los datos y caracterización de los platos tradicionales de la comunidad.

#### **4.1. Diagnóstico de la situación actual**

Para conocer la realidad de la comunidad descrita en el objetivo uno, se realizó entrevistas a tres representantes a la presidenta de la Junta Parroquial, presidente de la comunidad de Agato y a un líder comunitario presidente de la Asociación, obteniendo los siguientes resultados:

**Datos Generales:****Nombre:** Matilde Gramal**Ocupación:** Presidenta del Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Miguel Egas Cabezas.**Profesión:** Comerciante**¿Cree usted que la población conoce los platos tradicionales?**

La comunidad de Agato es parte de la parroquia Miguel Egas Cabezas, misma que no tiene una gastronomía tradicional, tiene productos especiales, por ejemplo, la oca es un fuerte que ellos tienen que se siembra ahí por la altura, se cosecha y es conocida, pero está siendo abandonada dentro de la gastronomía. Siempre que se realiza un evento se trata de que aún se coma el producto y que todos los nutrientes y valores que tenga se han conocidos por las nuevas generaciones.

**¿Cuál es la importancia que tiene la gastronomía tradicional para la cultura de la comunidad?**

Es una cuestión y forma de vida dentro de las comunidades indígenas; el hecho de comer las papas con berro, el aun tener las pepas de zambo en las comidas, cocinar su sopa de oca solamente. La oca es una forma de vida para la cultura indígena no es un evento especial que se come todos los productos o la gastronomía, el único elemento que se come solamente en fiestas es el cuy que se le hace en el mediano que son las fechas especiales cuando se casan, en una pedida de mano, cuando se construye una casa nueva, cuando se pide una persona que sea padrino, entonces, el cuy seria el elemento que hace especial esa fiesta, pero solamente el cuy con la chicha. Pero cuando se habla sobre la importancia de la gastronomía es una forma de vida de nosotros y parte de nuestra cultura.

### **¿Considera a la gastronomía tradicional como potencial turístico?**

Primero hay que ver de qué turismo se habla el turismo local si es muy aceptado de hecho la junta parroquial a elaborado varios eventos de ferias gastronómicas en las fiestas de parroquialización. También hay que mencionar que las comunidades de Peguche, Quinchuqui y Agato expenden platos todos los fines de semana domingos en especial. Hay un plato conocido que son las papas con menudo, pero es con menudo de borrego y la mezcla de menudo es muy especial eso también es conocido tanto en Peguche como en Agato. Cuando hablamos de un turismo extranjero hay que saber qué tipo de alimentos puede el turista consumir. Un turista local puede comer la mazamorra con el cuy, pero hay muchos extranjeros que al cuy lo consideran como una mascota y no es tan agradable para ellos. Si es un potencial dependiendo de qué tipo de turista queremos atraer, es uno de los sustentos que podemos decir que es la gastronomía en estas tres comunidades con estas ferias de comida dominical que se hace.

### **¿Cuáles consideran que han sido las dificultades políticas, sociales y económicas para conservar ciertos platos tradicionales hasta el día de hoy?**

No se podría hablar de algo político es algo entre comillas el famoso desarrollo que dicen muchas de las nuevas generaciones, por el tiempo corto que tienen las mamás que trabajan ya no tienen tiempo para preparar ese tipo de productos y lo más fácil es la comida rápida como una sopa de fideos...por esas cosas se está un poco perdiendo la costumbre de esas comidas, pero solamente en un cierto sector, por ejemplo las comunidades más cercanas a la ciudad se está perdiendo la gastronomía, pero en las comunidades un poco más alejadas de la ciudad a un la conservan.

Pero hay que tener en cuenta que hay algunas comidas que solamente se hace en fechas especiales, en rituales. Por ejemplo, cuando alguien muere en difuntos se come el champús, pero hay gente que lo prepara y lo vende también, el cuy asado con la mazamorra también es utilizado, pero sabemos muy bien que hay algunos sectores que esto ya lo venden. Por ejemplo, el cuy en Chaltura es un plato muy fortalecido ahí. Lo que

faltaría acá es el apoyo económico hacia los emprendimientos, pero teniendo en cuenta que la capacitación hacia las comunidades es muy difícil para formar grupos en este momento se ha trabajado duramente para que la mayoría de las asociaciones se unan, pero es complicado el mismo hecho o pensamiento de la gente.

Hay algunas familias más cercanas a la ciudad que han visto ese potencial e ingreso económico y lo que han hecho es la pesca deportiva, por ejemplo, en Peguche. Pero en la zona alta aún hace falta que las personas se den cuenta que a través de la gastronomía se puede tener ingresos, se puede decir que hay poca gente que está interesada en la gastronomía verla como un potencial gastronómico. Cada líder y cada persona es un poco independiente teniendo en cuenta que las necesidades de los servicios básicos como el transporte en ocasiones es más urgente, se invierte más dinero y se da apoyo en eso. En nuestra administración hemos tratado de fortalecerlo, pero ha sido complicado, pero eso no quiere decir que sea imposible esperamos que las nuevas autoridades puedan trabajar en eso y la gente se dé cuenta de la riqueza que tienen en sus manos.

**¿Considera usted que se debería realizar acciones para conseguir la visita de turistas a la comunidad de Agato para ofertar la gastronomía tradicional? ¿Cuáles serían las acciones?**

Lo que hemos aprendido en este tiempo es que primero que promocionar hay que capacitar a la gente, si se ve un buen equipo, si hay una buena organización, comenzando desde la atención al cliente y todo lo demás si se podría hacer. Pero sin tener una base no podemos lanzarnos solamente a promocionar. Para promoción radio, televisión, redes sociales, perifoneo, paquetes eso hay infinidad de cosas, pero la cuestión es preparar primero a la comunidad y hacer una buena revisión no habría ningún problema. Lo que nos enseñaron en la dirección de turismo, por ejemplo, nos decían antes de promocionar, tengo que saber si lo que vamos a promocionar es de buena calidad y existe por lo menos... En la comunidad de Agato si puede funcionar la promoción

por todos los medios, pero cuando se tenga una buena organización del producto que se vaya a presentar.

**¿Existe apoyo económico de entidades públicas para promover el patrimonio cultural inmaterial?**

No, no existe ese tipo de apoyo se ha tratado de ir a instituciones a ver esto, pero no ha llegado ningún tipo de ayuda económica y lamentablemente dicen lo que tendríamos que hacer, pero lastimosamente nunca se apoya y sabiendo que, para capacitaciones, para equipamientos, talleres se necesita bastantes recursos así que no ha existido este tipo de apoyo.

**¿Qué alternativas propondría para promocionar la gastronomía de la comunidad?**

Para promoción radio, televisión, redes sociales, perifoneo, paquetes eso hay infinidad de cosas, pero la cuestión es ya preparar primero a la comunidad y hacer una buena revisión no habría ningún problema.

**¿Impulsaría un paquete turístico?**

Son las obligaciones que tendría la junta parroquial.

**¿Existe una gestión para impulsar los atractivos turísticos?**

No en la parroquia no tenemos eso

**Datos Generales**

**Nombre:** Sr. Alonso Segovia Santillán

**Ocupación:** Presidente Comunidad de Agato

**Profesión:** Comerciante-Artesano

**¿Cree usted que la población conoce los platos tradicionales?**

Si algunos platos son zambo, cuy con papas, fritada.

**¿Cuál es la importancia que tiene la gastronomía tradicional para la cultura de la comunidad?**

Se utiliza abonos orgánicos se consigue productos naturales.

**¿Considera a la gastronomía tradicional como potencial turístico?**

Sí, porque al turista le llama la atención la gastronomía de la comunidad que se le puede preparar. Se tiene alimentos propios como la chuchuca, chagla isay que es arveja tierna, que representa para la comunidad un significado que es chagla, cortar una planta, es un procedimiento cocinar la arveja con toda la corteza, se pone en el plato y se hala con la boca para comer. Las habas calpu cocinamos las habas ya secas y sale el mejor de los alimentos tiene más hierro porque no se bota la cascara se come con toda la cascara, lo que se hace ahora es sacar la cascara y el alimento está en ella.

**¿Cuáles consideran que han sido las dificultades políticas, sociales y económicas para conservar ciertos platos tradicionales hasta el día de hoy?**

Debido al desarrollo las personas han cambiado un poco sus alimentaciones ahora comen comida rápida, han disminuido nuestros productos por otros. Por eso es importante dar a conocer a los jóvenes y niños nuestras costumbres y tradiciones.

**¿Considera usted que se debería realizar acciones para conseguir la visita de turistas a la comunidad de Agato para ofertar la gastronomía tradicional? ¿Cuáles serían las acciones?**

Se debe promocionar en medios de comunicación para que la población conozca de esto y así sea valorada y consumida. Recopilar la información y tener una herramienta para poder informarnos cuál es la gastronomía su proceso e ingredientes.

**¿Existe apoyo económico de entidades públicas para promover el patrimonio cultural inmaterial?**

No existe apoyo económico debido a que no existe un conocimiento ni interés.

**¿Impulsaría un paquete turístico?**

Sí, porque así muchas personas pueden conocer la gastronomía y otros lugares de la comunidad y también ayudar a la población a tener nuevos ingresos y valorar los recursos que existen.

**¿Existe una gestión para impulsar los atractivos turísticos?**

No existe ninguna gestión.

## **Datos Generales**

**Nombre:** Alfonso Chalanpuente Maigua

**Ocupación:** Presidente Pawkar Raymi

**Profesión:** Artesano

### **¿Cree usted que la población conoce los platos tradicionales?**

Si algunos platos son el cuy con papas, mote, gallina de campo, la colada, mazamorra. Los platos más tradicionales son los berros, el bledo tierno cocinado con papas y pepa de zambo, locro de zambo o zambo de dulce es la gastronomía de los indígenas.

### **¿Cuál es la importancia que tiene la gastronomía tradicional para la cultura de la comunidad?**

No se utiliza insecticidas son parcelas pequeñas que se tiene vacas, cuyes, el abanó es orgánico se mantiene una tradición sana no se utiliza abonos químicos.

### **¿Considera a la gastronomía tradicional como potencial turístico?**

Claro, la gastronomía tradicional es un potencial turístico para poder ofertar a los turistas y brindar una sana alimentación. Yo fui dirigente de turismo comunitario a nivel nacional en la Federación plurinacional de turismo del Ecuador entonces se daba talleres de capacitación, conociendo que tipo de gastronomía tiene cada provincia, por lo tanto, lo que nosotros ofertaríamos y concientizaríamos a la comunidad que brindemos es lo que tenemos en el campo. En el campo se tiene choclos, habas, frejol, arveja, zambo, maíz eso es lo que se puede presentar en cárnicos tenemos dos tipos de carnes; cuy, gallina y huevos son netamente de nosotros como las tortillas de tiesto.

Con estas potencialidades si se puede tener al turista dentro de las comunidades, lo que nos hace falta es concientizar a la comunidad y el apoyo de las instituciones, en

este caso ustedes como estudiantes espero que transmitan, lo que se desea es trabajar directo sin ninguna operadora porque la operadora cobra otro precio al que brinda el servicio de hospedaje. Además, de trabajar con autoridades potenciales y provinciales. Nosotros ya hemos trabajado con turistas y hemos presentado esto al turista se queda motivado, por ejemplo, se ofrece tres platos la entrada, plato fuerte y el postre, aun presentándole así cuando ven que es comida natural ellos dicen yo pago 10 dólares pero es comida natural, el turista ve lo que se le está dando comida tradicional, aquí en la zona se tiene la colada la mazamorra, la chuchuca, arroz de cebada, sopa de quinua, sopa de trigo todo eso se puede ofertar también en el plato fuerte el cuy, la gallina, carne de res si desea el turista, lo que prefiera como el cuy o gallina.

**¿Cuáles consideran que han sido las dificultades políticas, sociales y económicas para conservar ciertos platos tradicionales hasta el día de hoy?**

Lastimosamente el mundo globalizado nos ha llevado a eso, que digo con el mundo globalizado ya los jóvenes han salido a trabajar fuera de nuestra región allá no se come la chuchuca y demás platos, se come en un restaurante otras comidas, entonces hay muchos padres que no le hacen conocer que es la chuchuca, que es la sopa de quínoa, por eso es importantísimo decir a las autoridades y gobiernos provinciales que vayan incentivando que podemos hacer nosotros la recuperación de los platos con talleres, capacitaciones, en centros educativos ya no darles golosinas e incentivar para que se puede potencializar.

**¿Considera usted que se debería realizar acciones para conseguir la visita de turistas a la comunidad de Agato para ofertar la gastronomía tradicional? ¿Cuáles serían las acciones?**

Claro, acciones primero que nada difundirlos en medios de comunicación, talleres, capacitaciones, redes sociales que ahora funcionan bastante, las autoridades deberían tener una página que se presente que gastronomía hay en cada una de las comunidades. Hay que hacer una recopilación de todas esas tradiciones y tener una página para

presentar, motivar e incentivar no solamente a los turistas, sino también para que las demás personas conozcan que importante es esa comida.

### **¿Existe apoyo económico de entidades públicas para promover el patrimonio cultural inmaterial?**

Sí, hay un poco de dinero que se termina en técnicos, hay técnicos dentro de las comunidades para preparar alguna sopa como la chuchuca que no se tiene una receta, pero ellos se encargan de hacer eso.

### **¿Impulsaría un paquete turístico?**

Claro que sí, realizar un recorrido crear nuevos líderes dentro de las comunidades para que les hagan conocer que recursos se tiene, por ejemplo, el centro ceremonial que se haría el huarchacaray que se trae la comida de la casa y se brindan de familia a familia pero ahora no se hace eso, se tiene piedras que se llaman atchurrummy, que en esa piedra se iba a dormir ahí un lobo, más arriba se tiene una piedra urbana rummy, sitios ceremoniales como el plancha rummy que antes solía dormir el chusalongo. Las personas no conocen ni los miembros de la comunidad, los miembros dicen esta piedra hay que botarla, pero no en vez de botarla hay que adornarla, si ahí hay un terreno de una familia porque no poder hacer una casa rustica y recibir a los turistas con esto ganan dinero las personas.

### **¿Existe una gestión para impulsar los atractivos turísticos?**

Se estaba gestionando al ver que no tenía ningún resultado se dejó de hacer.

#### 4.1.1. Análisis e Interpretación

Los representantes de la comunidad de Agato creen que la población si conoce, cuáles son sus platos tradicionales, entre ellos se destacan la chuchuca, mazamorra, mata lucy, chagla assay, sopa de quinua, mote pilla, habas calpu entre otros platos, los principales ingredientes que destacan son el zambo, maíz, arvejas y quinua.

Además, consideran que es de gran importancia para la comunidad debido a que representa su forma de vida y cultura, contienen platos que se consumen en ocasiones especiales, por lo tanto, piensan que este recurso puede ser considerado como un potencial turístico debido a que cuentan con diferentes alimentos que pueden ser ofertados hacia los turistas, tomando en cuenta el segmento de mercado que se quiere dirigir para ofertar un producto de calidad y acorde a sus preferencias.

Sin embargo, la conservación de los platos tradicionales se ha visto afectado debido al desarrollo, el poco tiempo que se tiene, la migración tanto así que las nuevas generaciones ya no consumen y no preparan estos platos esto se puede evidenciar mayoritariamente en sectores cercanos a las ciudades. Las personas más jóvenes son las que menos conocen de la gastronomía por la despreocupación que se ha generado y falta de interés.

No obstante, en otros pueblos se puede evidenciar el interés de las autoridades y de la ciudadanía en aprovechar el recurso gastronómico como es la zona de Zuleta que ofertan comida con ingredientes de su localidad, teniendo un crecimiento y reconocimiento a nivel provincial y obteniendo ingresos extras.

Por lo tanto, las autoridades proponen acciones para atraer a los turistas a la comunidad de Agato primero realizando una recopilación de todos los platos para luego dar a conocer tanto a turistas como a la población en general para incentivar a que conozcan nuevos lugares y su gastronomía, otro factor importante es la capacitación a los pobladores para ofrecer un buen producto y así poder promocionar en diferentes

medios de comunicación o mediante paquetes turísticos que estarían interesados en impulsarlo.

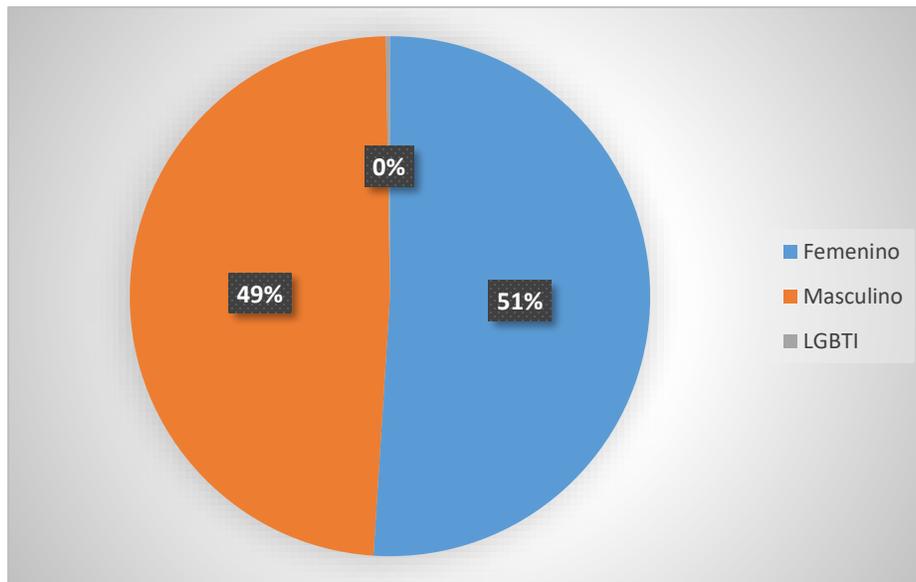
La ausencia de apoyo económico a provocado que no se genere ninguna actividad turística, aunque se haya solicitado ayuda económica no se ha conseguido ningún acuerdo con las diferentes entidades públicas para promover el patrimonio gastronómico y por lo tanto esto ha provocado que tampoco se logre impulsar los atractivos de la zona.

#### **4.2. Identificación del perfil del turista**

Considerando que en la actualidad la comunidad de Agato no recibe turistas para determinar el perfil del turista se tomó en cuenta los visitantes que llegan a la cascada de Peguche siendo este un lugar cercano de la comunidad y que parten a otros sectores turísticos del cantón.

Se muestran los resultados obtenidos de las 394 encuestas aplicadas a los turistas nacionales como internacionales en el Bosque Protector Peguche.

## Pregunta 1. Género

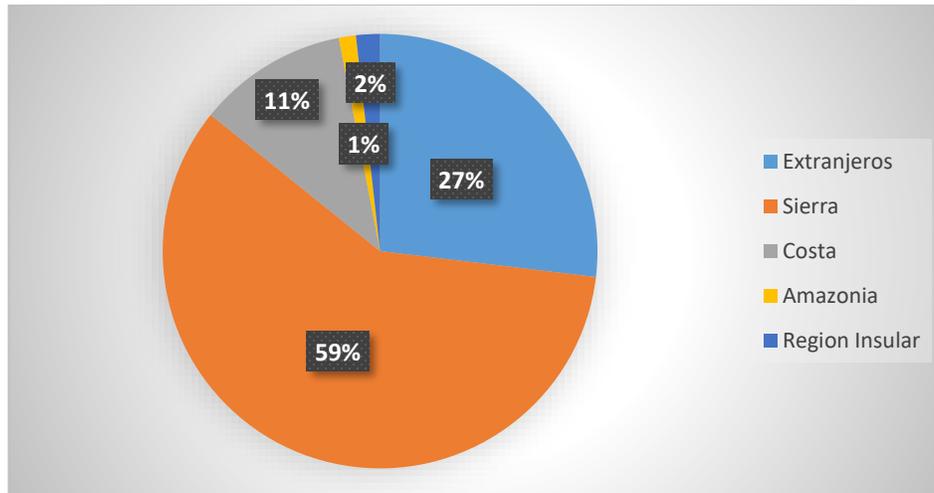


**Figura 1 Género**

## Análisis

De acuerdo a los datos de las encuestas el rango de diferencia es de solo 2% información que concuerda con el registro de turistas del Bosque Protector de Peguche esto también se debe a que realizan sus visitas en pareja o familia debido a que el cantón cuenta con diferentes lugares propicios para disfrutar y compartir con los seres queridos.

## Pregunta 2. Procedencia



**Figura 2 Procedencia**

## Análisis

Se observa que mayormente visitan turistas de la región sierra principalmente de las ciudades de la localidad como Otavalo, Atuntaqui, Cotacachi e Ibarra, así como también Quito, Latacunga y Loja. Las ciudades de la Costa son de ciudades de Guayaquil y Quevedo esto debido a que existen una carretera en buenas condiciones para que puedan realizar sus viajes con tranquilidad y seguridad, así también los países que más visitan son Colombia, Venezuela, México, Estados Unidos entre otros esto gracias a la publicidad que se realiza y también porque tienen una atracción hacia lugares naturales y culturales.

### Pregunta 3. Edad

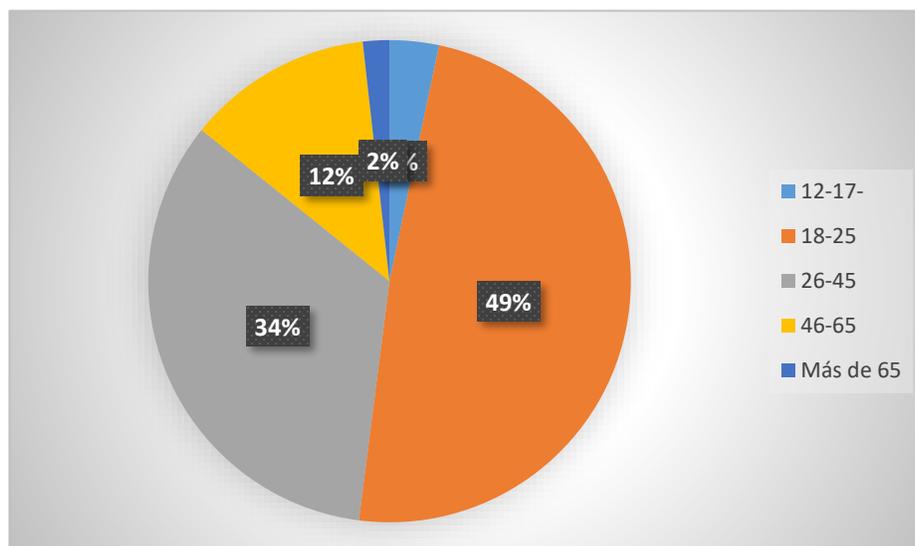
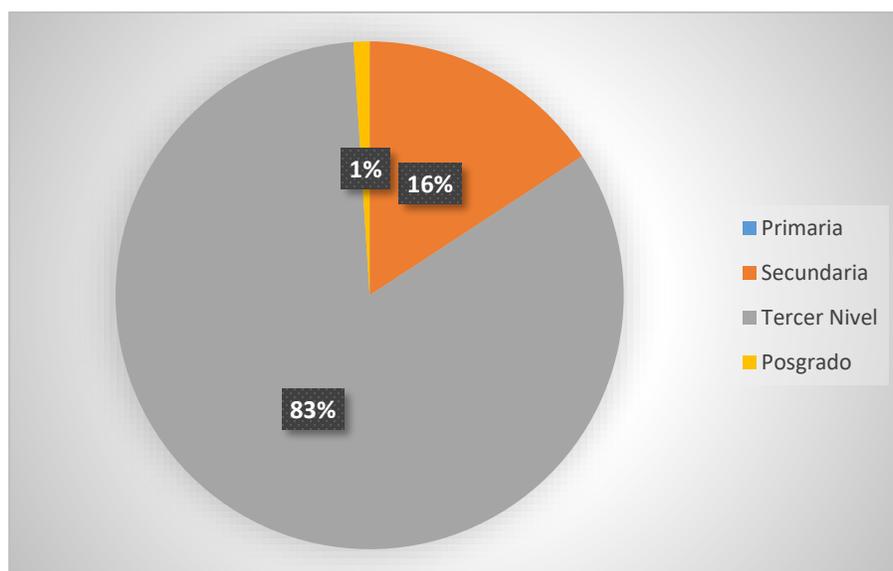


Figura 3 Edad

### Análisis

Dentro de los visitantes los jóvenes de edades que oscila entre 18 a 25 años y los adultos de 26-45 años son los que mayormente visitan. Esto indica que los principales segmentos de mercado son personas que disfrutan de actividades al aire libre, tiene una capacidad de caminar y experimentar nuevas aventuras turísticas Considerando que en Agato el servicio que se quiere potencializar es la gastronomía tradicional no se debe descartar los otros segmentos que podrían tener interés.

#### Pregunta 4. Nivel de instrucción

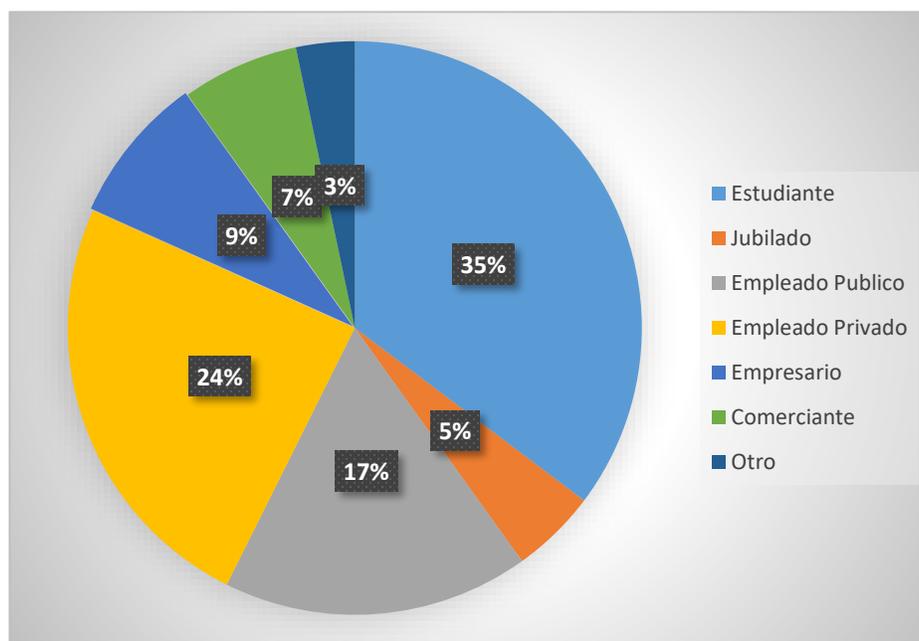


**Figura 4 Nivel de instrucción**

#### Análisis

La mayoría de los encuestados tienen un nivel de instrucción de tercer nivel, lo que significa que están cursando la universidad o ya tienen un título superior que lo está ejerciendo. El grado de instrucción tiene una mayor influencia al momento de que el turista decida visitar y realizar actividades turísticas debido a que ya cuenta con ingresos económicos.

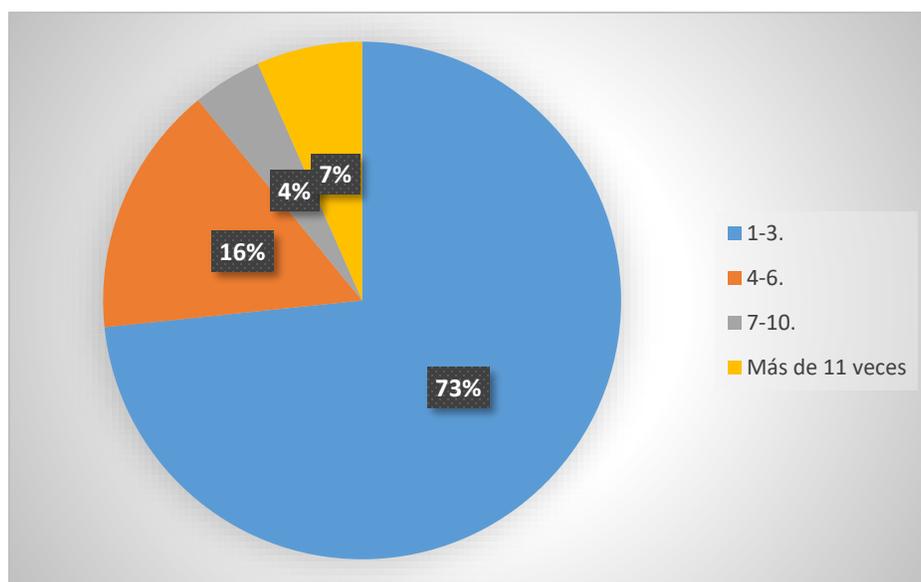
## Pregunta 5. Profesión / Ocupación



**Figura 5 Ocupación**

### Análisis

Se puede mencionar que se evidencia variedad de segmentos de mercado, siendo el principal los estudiantes debido a que tiene más tiempo de ocio y por lo tanto tiene curiosidad por estar en contacto con la naturaleza y mayor interés en conocer nuevos lugares.

**Pregunta 6. ¿Cuántas veces ha visitado el cantón Otavalo en el último año?****Figura 6 Número de visitas****Análisis**

El 27% de turistas ya han visitado más de 4 veces el lugar, por lo tanto significa que se ha logrado satisfacer las necesidades y expectativas del cliente. Además, los turistas han visitado entre 1 a 3 veces lo que indica que el cantón atrae nuevos turistas de diferentes lugares del Ecuador por sus diferentes atractivos que son de gran relevancia cultural y natural lo que motiva la visita reiterada de algunos turistas.

### Pregunta 7. ¿Qué motivo le llevó a visitar el cantón Otavalo?

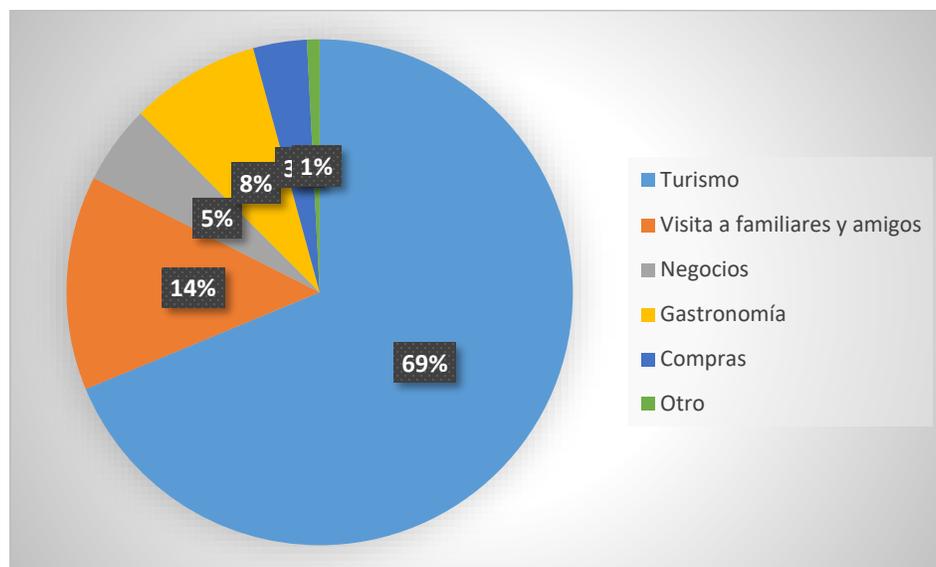
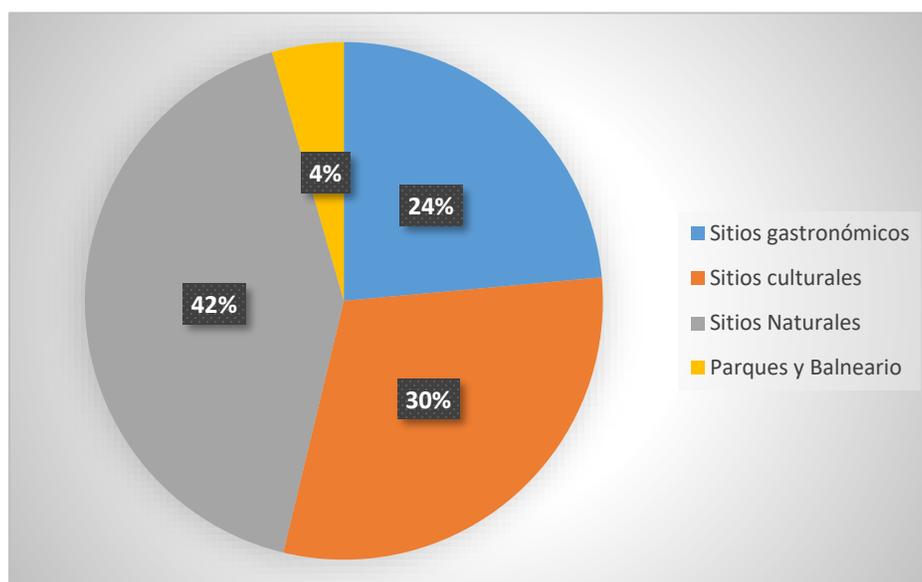


Figura 7 Motivo de visita

### Análisis

La gran mayoría visita la cascada de Peguche para realizar turismo debido a que se encuentra en un cantón turístico por su cultura, lagos, bosques, gastronomía entre otros recursos, lo que demuestra que los turistas se ven atraídos por sus diferentes atractivos naturales y culturales logrando una gran motivación para realizar actividades recreativas.

### Pregunta 8. ¿Cuándo llega al cantón Otavalo que es lo que más visita?

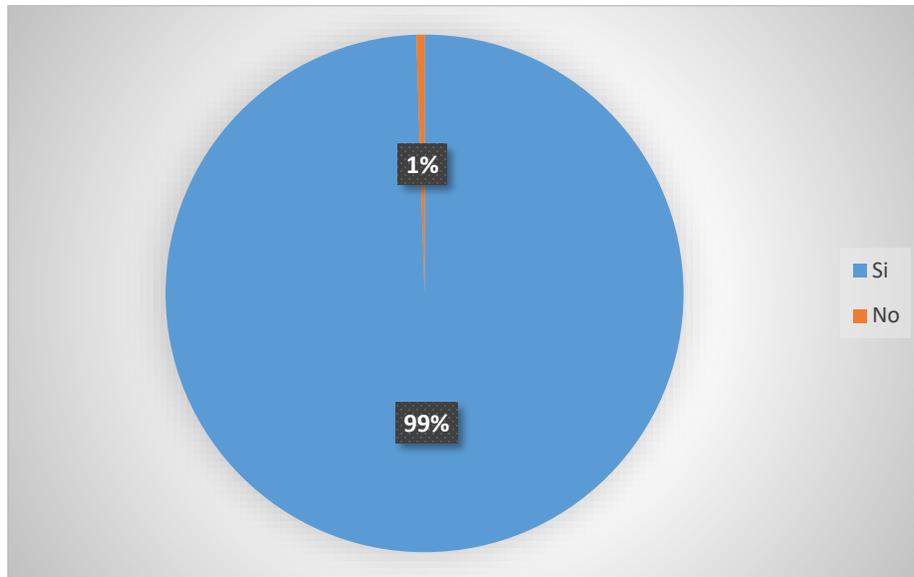


**Figura 8 Visita**

### Análisis

El gráfico muestra que el lugar de preferencia con mayor porcentaje de visitas son los sitios naturales. Esto demuestra que tienen mayor afinidad por lugares naturales debido a la mayor promoción de estos sitios. Sin embargo, no debemos dejar de lado al resto y complementarlos con el 24%.

**Pregunta 9. ¿Usted estaría interesado en conocer lugares rurales en donde pueda degustar de comida tradicional del pueblo kichwa Otavalo?**

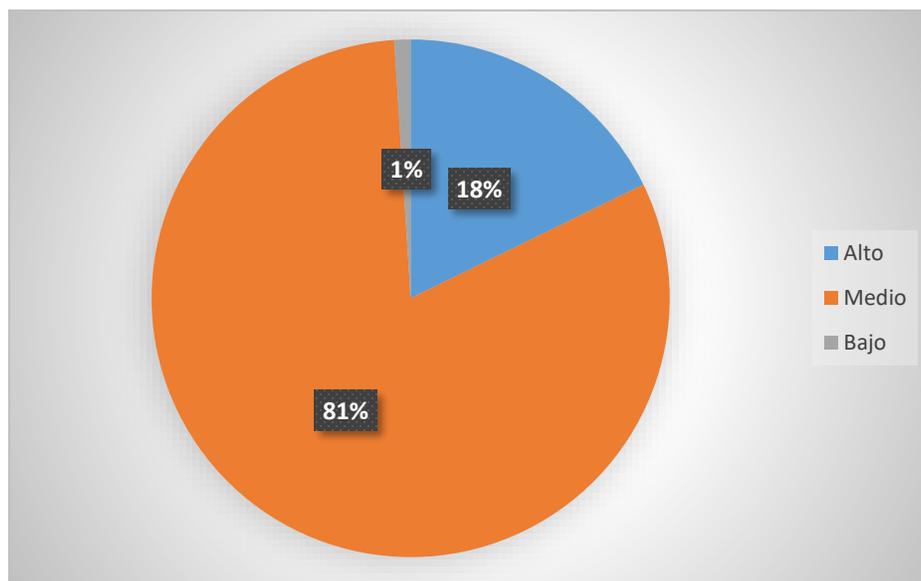


**Figura 9 Interés**

### **Análisis**

Los turistas si estarían interesados en conocer lugares rurales en donde pueda degustar de comida tradicional del pueblo kichwa Otavalo. Esto indica que existe un mercado consumidor potencial de la gastronomía, por lo tanto, las autoridades y ciudadanía, deben poner interés a esta actividad.

**Pregunta 10. ¿Cuál es el grado de preferencia de la gastronomía tradicional en sus viajes?**

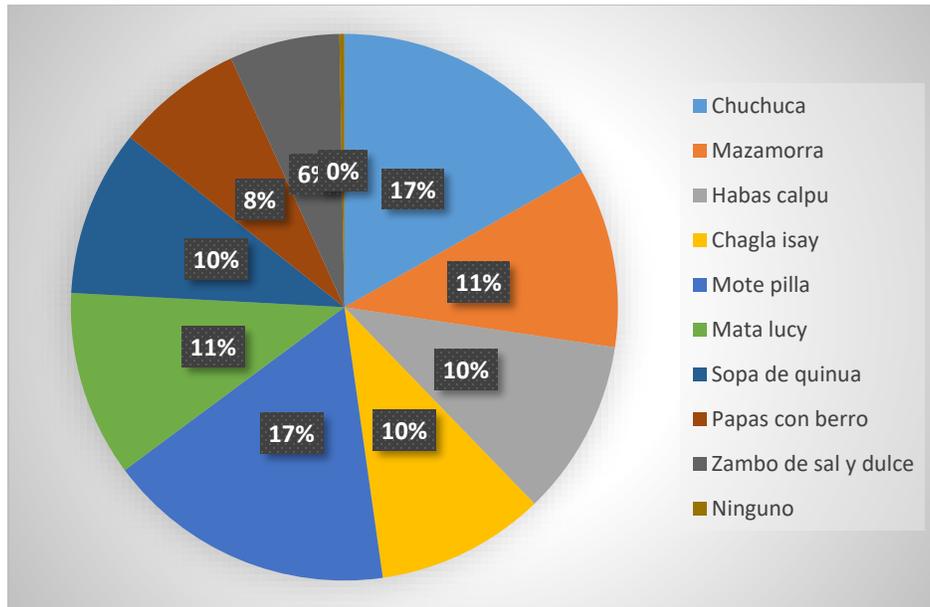


**Figura 10 Grado de preferencia**

### **Análisis**

El gráfico indica que el grado de preferencia de la gastronomía tradicional en sus viajes es medio con un 81%, seguido de alto con un 18% lo que significa que existe un valor sobre la cocina tradicional y que cada vez está aumentando el conocimiento e interés de los visitantes en conocer la gastronomía tradicional.

**Pregunta 11. ¿De los siguientes platos tradicionales cuál le gustaría consumir?**



**Figura 11 Platos tradicionales**

**Análisis**

Se puede observar que no existe una gran variación de porcentaje lo que indica que gran mayoría de los platos son apetecibles o llamativos para los turistas por lo que se puede ofertar variedad de platos tanto dulces como salados que complacerán todo tipo de paladar además de vivir una experiencia culinaria única y autóctona.

## Pregunta 12. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un plato tradicional?

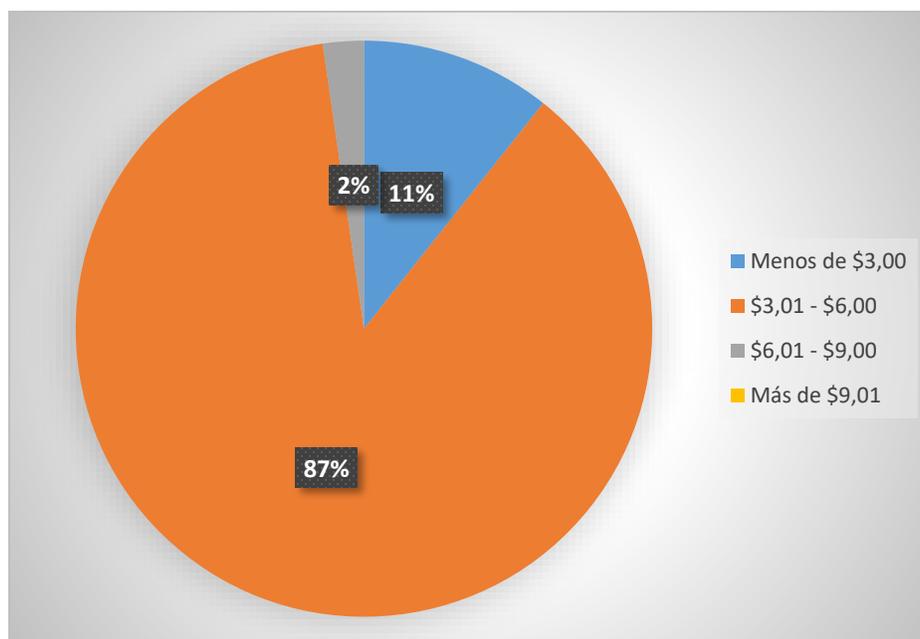
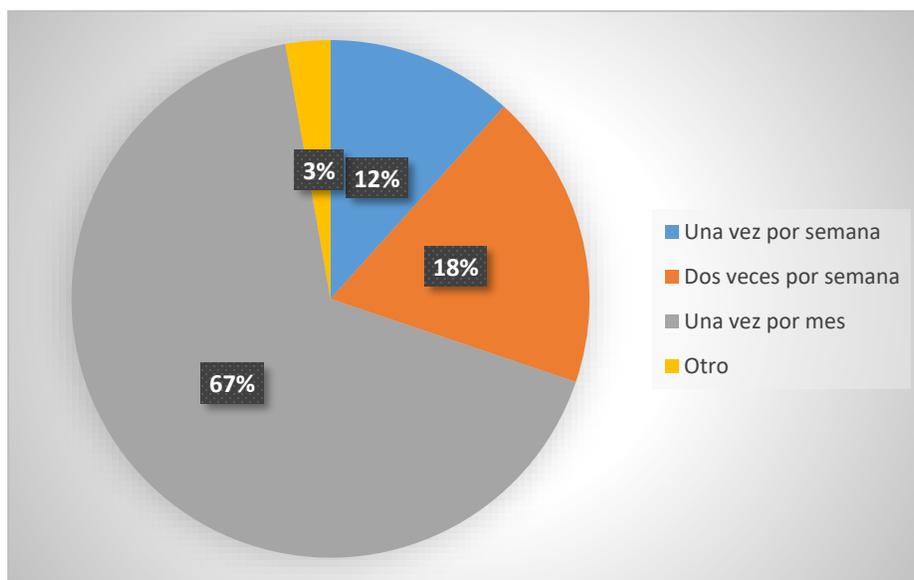


Figura 12 Dinero dispuesto a pagar

### Análisis

Por la economía del país y la estandarización de precios el turista está dispuesto a gastar de \$3,01 a \$6,00 dólares, esto demuestra que el precio es considerable y accesible para los diferentes niveles económicos tanto a turistas nacionales como extranjeros logrando así que todos pueden disfrutar de la gastronomía tradicional.

**Pregunta 13. ¿Con que frecuencia le gustaría visitar lugares rurales con fines gastronómicos?**

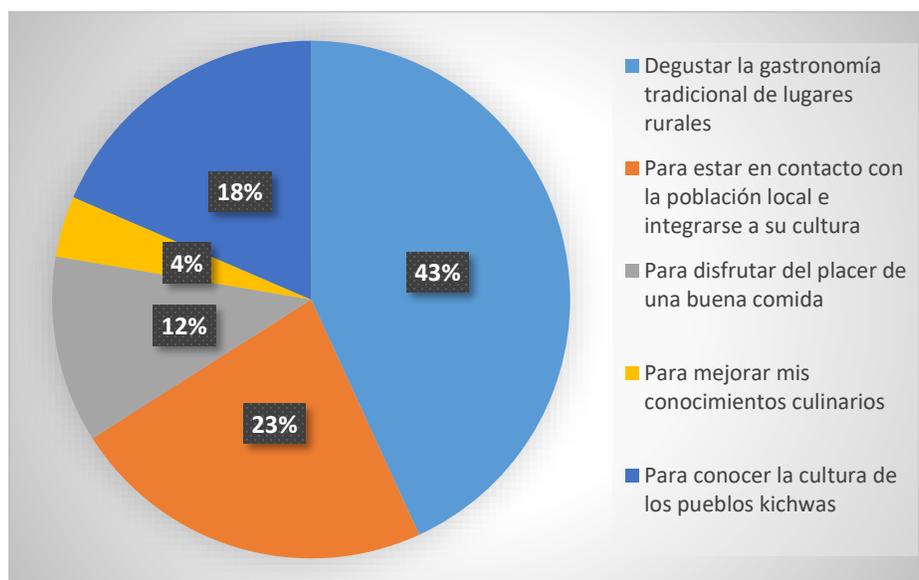


**Figura 13 Frecuencia de visita**

### **Análisis**

Por lo general las personas visitan una vez al mes y disfrutan de la comida, debido a que no se puede movilizar e implica un costo por el viaje. Esto demuestra que se debe diseñar diferentes productos, así como promocionar los mismo para que la frecuencia sea mayor y por lo tanto aumente los turistas y estén dispuestos a visitar más veces.

**Pregunta 14. ¿Cuál es su motivación principal para realizar un viaje con fines gastronómicos?**

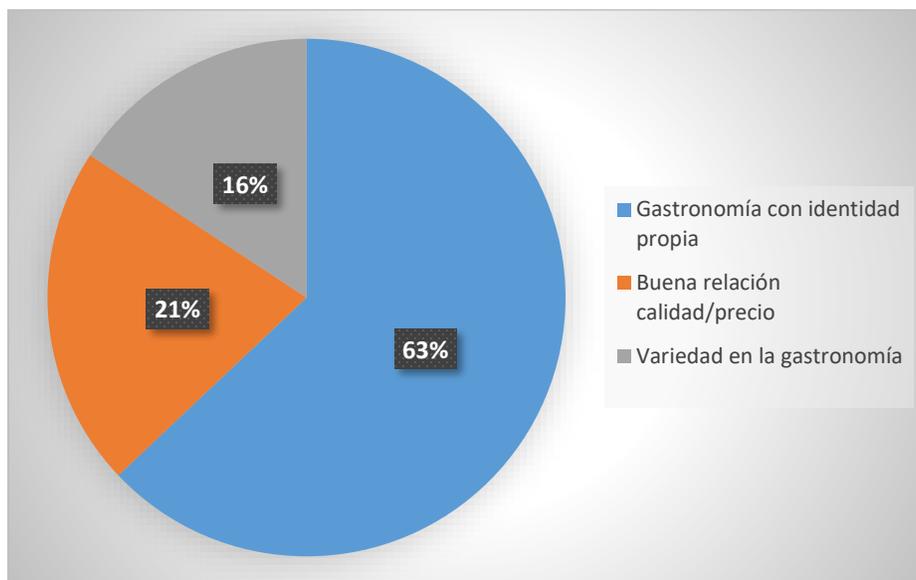


**Figura 14 Motivación para viaje con fines gastronómicos**

### **Análisis**

Los datos estadísticos señalan que un 43% su motivación para realizar un viaje con fines gastronómicos es para degustar la gastronomía tradicional de lugares rurales, lo que indica que los turistas demuestran que su motivo es consumir alimentos tradicionales en conjunto con el pueblo kichwa para conocer su cultura a través de la gastronomía.

**Pregunta 15. ¿Cuál de las siguientes opciones influyen en usted para la elección de un servicio gastronómico?**

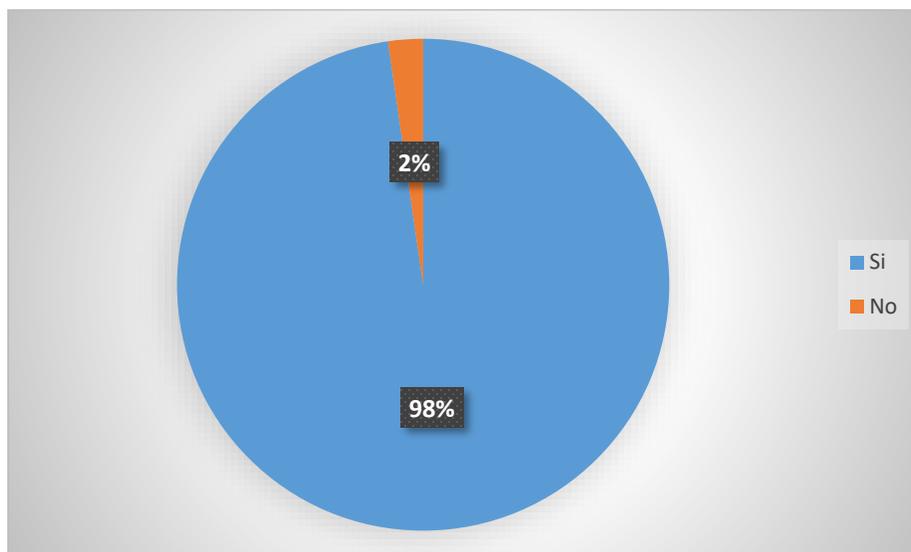


**Figura 15 Elección de un servicio gastronómico**

### **Análisis**

El gráfico indica que mayormente influye para la elección de un servicio de comida la gastronomía con identidad propia, esto muestra que es importante la gastronomía que se oferta sea autóctona con ingredientes locales y una presentación ligada a su cultura para que sea atractiva para el visitante por lo tanto la gastronomía Otavaleña es una cocina potencial para ser ofertada y promocionada como cocina con identidad.

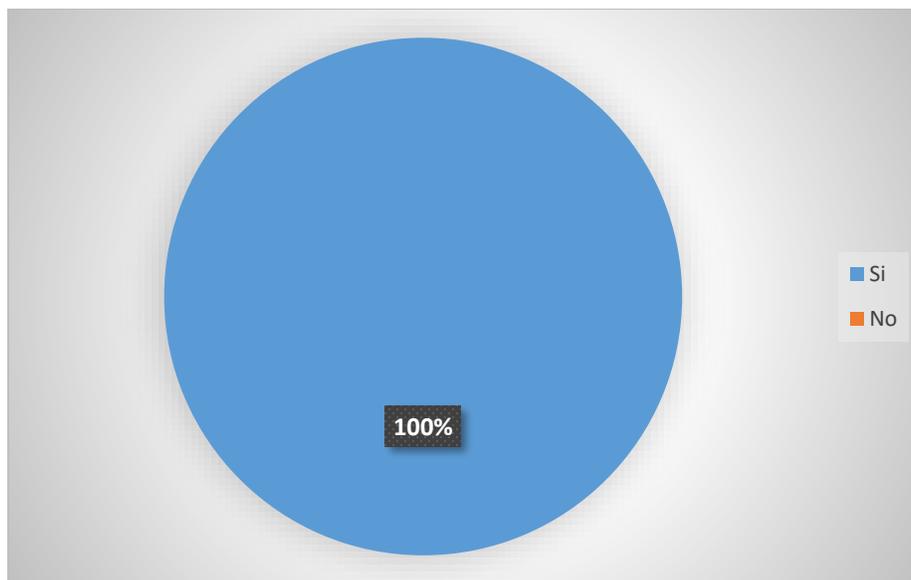
**Pregunta 16. ¿Estaría interesado en conocer el proceso de preparación de los platos tradicionales?**



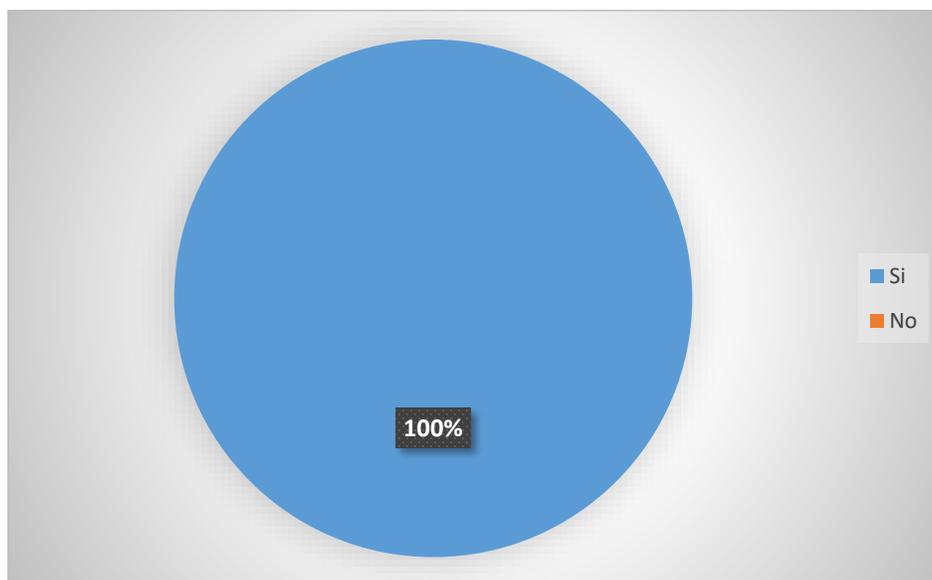
**Figura 16 Interés**

### **Análisis**

El 98% de los turistas desean conocer el proceso de preparación de los platos tradicionales sus principales razones son por curiosidad, para adquirir conocimientos y replicar los platos en sus hogares, además mencionaron que les parece una buena forma para aprender sobre la cultura interactuando con la población

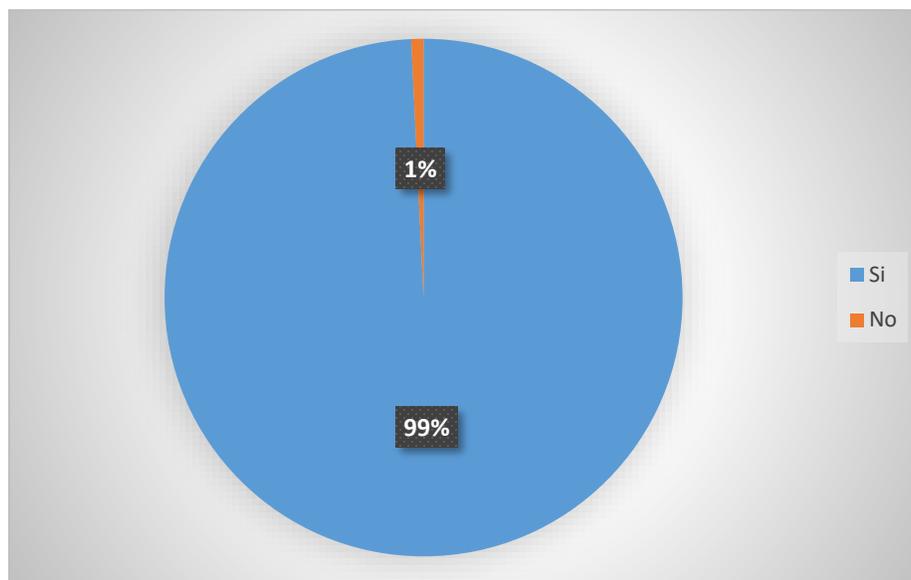
**Pregunta 17. ¿Recomendaría el cantón Otavalo a familiares y amigos?****Figura 17 Recomendación****Análisis**

Todos los turistas de Otavalo recomendarían el cantón debido a que es un rincón del Ecuador que se puede encontrar productos autóctonos e identidad del pueblo, además gran variedad de recursos y atractivos para todos los gustos como gastronomía única y deliciosa que conlleva un proceso de elaboración ancestral llamativo para los visitantes.

**Pregunta 18. ¿Regresaría al cantón Otavalo?****Figura 18 Regresaría al cantón****Análisis**

Todos los encuestados regresarían al cantón Otavalo debido que tuvieron experiencias positivas en sus viajes. Además, de servicios de hospedaje, alimentación y recreación satisfactoria, así como también para revivir y seguir aprendiendo de la cultura del cantón.

**Pregunta 19. ¿Le gustaría que los atractivos reconocidos de Otavalo se complementen con la visita a comunidades?**



**Figura 19 Atractivos reconocidos**

### **Análisis**

El 99% de los visitantes le gustaría que los atractivos reconocidos de Otavalo se complementen con la visita a comunidades debido a que se apoyaría al desarrollo de la actividad turística que aún se está impulsando en el Ecuador, como a la economía de cada pueblo rural que se dedica a esta actividad e incentivar a nuevas generaciones y turistas que se atrevan a conocer nuevas costumbres.

#### **4.2.1. Análisis e Interpretación de resultados**

Los turistas que visitan el cantón Otavalo proceden principalmente de ciudades como Quito y Guayaquil, así también de países como Estados Unidos, España, Colombia y Venezuela con título de tercer nivel y estudiantes que están cursando la universidad. El número de visitas al cantón es de 1 a 3 veces por turismo, el volumen de gasto dispuesto a pagar por un plato tradicional es de \$3,01 a \$6,00, sus sitios preferidos son los naturales, culturales y gastronómicos y por lo tanto tienen motivación para realizar viajes con fines gastronómicos con la finalidad de degustar la gastronomía tradicional y conocer el proceso de preparación de los mismos, así como para fortalecer sus conocimientos culinarios. Los turistas se muestran interesados en conocer en degustar diferentes platos como la chuchuca, Mazamorra, habas calpu, Chagla isay, Mote pillo, Mata luci, Sopa de quinoa, papas con berros, zambo de sal y de dulce debido a que le gustaría vivir una experiencia culinaria diferente y autóctona.

Además, los turistas se mostraron conformes con su visita al cantón, por lo tanto, están dispuestos a recomendar a sus familiares y amigos, así como también de regresar debido a que tuvieron experiencias positivas en sus viajes que desean revivir y seguir aprendiendo más de Otavalo mediante la visita a comunidades.

#### **4.3. Caracterización de los platos tradicionales**

Los platos investigados son de la época prehispánica debido a que se utiliza técnicas y herramientas ancestrales, además de productos como el maíz, papa y quinua. Los platos representativos de esta época fueron las mazamoras, guisos como la chuchuca, mote, cuy entre otros. Sin embargo, existen productos que fueron introducidos por los españoles en la época colonial como las habas, col y cebolla. Por lo tanto, estas preparaciones tienen la influencia de las dos épocas. Los platos tradicionales que más destacan de la comunidad son mencionados a continuación.

## FICHAS DE PRODUCCIÓN ESTÁNDAR

### Habas Pila

Yield: 4

Clasificación: Entrada

Código Foto: Entrada 00-1

Fecha: 15 abril 2019



**Tabla 7 Habas Pila**

%	Ingrediente	Unidad	Cantidad	Procedimiento
600%	Habas secas	g	600,00	1. Tostar
400%	Maíz	g	400,00	2. Tostar
80%	Ají	g	80,00	3.Moler
1500%	Agua	ml	1500,00	4.Hervir
5%	Sal	g	5,00	

### Procedimiento

1. Tostar las habas sin pelar en un tiesto hasta que cambie de color.
2. Remojar por 24 horas las habas tostadas.
3. A continuación, pelar la cascara de las habas.
4. Finalmente cocinar las habas hasta suavizarse.
5. Tostar el maíz
6. Moler el ají con sal, preferentemente en piedra de moler.
7. Servir las habas acompañado con tostado y ají.

## FICHAS DE PRODUCCIÓN ESTÁNDAR

### Chaglla Aysay

Yield: 4

Clasificación: Entrada

Código Foto: Entrada 00-2

Fecha: 15 abril 2019



**Tabla 8 Chaglla Aysay**

%	Ingrediente	Unidad	Cantidad	Procedimiento
600%	Arvejas tiernas	g	600,00	1. Lavar
400%	Maíz	g	400,00	2. Tostar
1500%	Agua	ml	1500,00	3.Hervir

### Procedimiento

1. Hervir arveja con todo y vaina
2. Tostar el maíz hasta tener una coloración dorada.
3. Servir las arvejas calientes acompañadas de tostado.

## FICHAS DE PRODUCCIÓN ESTÁNDAR

### Habas Calpu

Yield: 4

Clasificación: Entrada

Código Foto: Entrada 00-3

Fecha: 24 abril 2019



**Tabla 9 Habas Calpu**

%	Ingrediente	Unidad	Cantidad	Procedimiento
800%	Habas secas	g	800,00	1.Tostar
1500%	Agua	g	1500,00	2. Hervir
50%	Ají	g	50,00	4.Moler
5%	Sal	g	5,00	

### Procedimiento

1. Tostar habas secas en un tiesto.
2. Posteriormente, cocinar en agua con todo cascara.
3. Moler el ají con sal preferentemente en una piedra de moler.
4. Servir acompañado de ají.

## FICHAS DE PRODUCCIÓN ESTÁNDAR

### Mazamorra

Yield: 4

Clasificación: Plato Fuerte

Código Foto: Plato Fuerte 00-1

Fecha: 12 abril 2019



**Tabla 10 Mazamorra**

%	Ingrediente	Unidad	Cantidad	Procedimiento
600%	Maíz	g	600,00	1. Moler
40%	Ajo	g	40,00	2. Pelar y Moler
1500%	Agua	ml	1500,00	3.Hervir
45%	Sal	g	45,00	
400%	Cuy	g	400,00	4 Azar
20%	Ajo	g	20,00	5.Moler
20%	Cebolla	g	20,00	6.Moler
3%	Comino	g	3,00	

### Procedimiento

1. Tostar el maíz en un tiesto.
2. Posteriormente, moler el maíz en la piedra junto al ajo hasta obtener una textura de harina.
3. Cernir la harina.
4. Hervir agua, adicionar harina de maíz hasta espesar la preparación.
5. Sazonar con sal y reservar.
6. A continuación, tostar el maíz hasta que dore.
7. Previamente sazonar el cuy con ajo, cebolla y comino mínimo una hora.
8. Seguidamente azar el cuy al carbón.
9. Servir caliente, acompañado de tostado
- 10.

## FICHAS DE PRODUCCIÓN ESTÁNDAR

### Matalucy

Yield: 4

Clasificación: Plato Fuerte

Código Foto: Plato Fuerte 00-2

Fecha: 16 abril 2019



**Tabla 11 Matalucy**

%	Ingrediente	Unidad	Cantidad	Procedimiento
240%	Choclo	g	240,00	1. Cocinar
60%	Frejol	g	60,00	2. Cocinar
30%	Hierbabuena	g	30,00	3. Picar
50%	Col	g	50,00	4. Picar
30%	Paico	g	30,00	5. Picar
400%	Papas	g	400,00	6. Pelar
500%	Cebolla	g	500,00	4. Picar
1500%	Agua	ml	1500,00	5. Hervir
45%	Sal	g	45,00	
240%	Maíz	g	240,00	6. Tostar

### Procedimiento

1. Tostar el choclo en tiesto.
2. Posteriormente, moler el choclo en la piedra sin tritararlo por completo.
3. Cocinar el choclo y adicionar vegetales duros y blandos y dejar cocinar por 30 minutos.
4. Sazonar con sal la preparación.
5. Para finalizar aromatizar con paico y hierva buena la sopa.
6. Consecutivamente tostar el maíz hasta que dore.
7. Servir caliente acompañado con tostado.

## FICHAS DE PRODUCCIÓN ESTÁNDAR

### Mote Pilla

Yield: 4

Clasificación: Plato Fuerte

Código Foto: Plato Fuerte 00-3

Fecha: 18 abril 2019



Tabla 12 Mote Pilla

%	Ingrediente	Unidad	Cantidad	Procedimiento
600%	Maíz	g	600,00	1. Pelar
300%	Ceniza de madera	g	300,00	2. Prender
1500%	Agua	ml	1500,00	3. Hervir
400%	Cuy	g	400,00	4. Azar

### Procedimiento

1. Cocinar en una olla el maíz con agua y ceniza hasta que este blando.
2. Seguidamente lavar bien con agua varias veces.
3. Secar el maíz aproximadamente por 3 días.
4. Remojar el maíz por 2 horas.
5. Cocinar el maíz en agua.
6. Previamente sazonar el cuy con sal, cebolla y comino.
7. Finalmente, azar el cuy al carbón.
8. Tostar el maíz hasta que dore.
9. Servir caliente acompañado de cuy y tostado.

## FICHAS DE PRODUCCIÓN ESTÁNDAR

### Sopa de Quinua

Yield: 4

Clasificación: Plato Fuerte

Código Foto: Plato Fuerte 00-4

Fecha: 21 abril 2019



Tabla 13 Sopa de quinua

%	Ingrediente	Unidad	Cantidad	Procedimiento
600%	Quinua	g	600,00	1. Lavar
400%	Choclo	g	400,00	2. Tostar
80%	Papa	g	80,00	3. Pelar
15%	Col	g	15,00	4. Cortar
200%	Maíz	g	200,00	5. Tostar
100%	Agua	ml	100,00	3. Hervir
90%	Sal	g	90,00	

### Procedimiento

1. Lavar la quinua varias veces hasta que quede limpia.
2. Aventar y seleccionar la quinua.
3. Posteriormente, cocinar la quinua y adicionar los vegetales.
4. Rectificar sabor con sal.
5. Seguidamente, tostar el maíz.
6. Servir la sopa de quinua caliente acompañado de tostado.

## FICHAS DE PRODUCCIÓN ESTÁNDAR

### Papas con Berro

Yield: 4

Clasificación: Plato Fuerte

Código Foto: Plato Fuerte 00-5

Fecha: 22 abril 2019



**Tabla 14 Papas con Berro**

%	Ingrediente	Unidad	Cantidad	Procedimiento
800%	Papa	g	800,00	1. Lavar
600%	Berro	g	600,00	2. Cortar
100%	Pepa de zambo	g	100,00	3. Tostar
15%	Ají	g	15,00	4. Moler
100%	Maíz	ml	100,00	5. Tostar
90%	Agua	g	90,00	6. Hervir

### Procedimiento

1. Cocer las papas y el berro por separado.
2. Exprimir el berro para que salga todo el líquido.
3. A continuación, tostar en tiesto la pepa de zambo.
4. Seguidamente, moler en piedra la pepa de zambo
5. Unir papas, berros y la pepa de zambo molida.
6. Finalmente, tostar el maíz hasta que dore.
7. Servir caliente acompañado de tostado.

## FICHAS DE PRODUCCIÓN ESTÁNDAR

### Sopa de zambo

Yield: 4

Clasificación: Plato Fuerte

Código Foto: Plato Fuerte 00-6

Fecha: 23 abril 2019



**Tabla 15 Sopa de zambo**

%	Ingrediente	Unidad	Cantidad	Procedimiento
800%	Zambo tierno	g	800,00	1. Pelar y cortar
400%	Choclo	g	400,00	2. Cocer
100%	Cebolla	g	100,00	3. Cortar
200%	Papa	g	200,00	4. Pelar
140%	Col	g	140,00	5. Picar
200%	Maíz	g	200,00	6. Tostar
1500%	Agua	ml	1500,00	6. Hervir
45%	Sal	g	45,00	

### Procedimiento

1. Pelar y cortar el zambo en pedazos pequeños.
2. A continuación, cocinar el zambo y adicionar los vegetales
3. Sazonar la sopa y rectificar el sabor.
4. Tostar el maíz hasta que tenga una coloración dorada.
5. Servir la sopa caliente acompañado de maíz tostado.

## FICHAS DE PRODUCCIÓN ESTÁNDAR

### Chuchuca

Yield: 4

Clasificación: Plato Fuerte

Código Foto: Plato Fuerte 00-7

Fecha: 23 abril 2019



Tabla 16 Chuchuca

%	Ingrediente	Unidad	Cantidad	Procedimiento
240%	Maíz	g	240,00	1. Cocinar
60%	Frejol	g	60,00	2. Cocinar
30%	Hierbabuena	g	30,00	3. Picar
50%	Col	g	50,00	4. Picar
30%	Paico	g	30,00	5. Picar
400%	Papas	g	400,00	6. Pelar
500%	Cebolla	g	500,00	4. Picar
1500%	Agua	ml	1500,00	5. Hervir
45%	Sal	g	45,00	

### Procedimiento

1. Cocinar el maíz en una olla con agua.
2. Posteriormente, secar al sol aproximadamente por una semana.
3. Moler el maíz en la piedra hasta que obtenga la textura de harina.
4. A continuación, aventar y seleccionar el maíz.
5. Cocinar la harina de maíz y adicionar vegetales duros y blandos, cubriendo con agua.
6. Finalmente, aromatizar con paico y hierva buena.
7. Condimentar con sal y rectificar sabores.
8. Seguidamente, tostar el maíz hasta que dore.
9. Servir la sopa caliente acompañado con tostado.

## FICHAS DE PRODUCCIÓN ESTÁNDAR

### Zambo de Dulce

Yield: 4

Clasificación: Postre

Código Foto: Postre 00-1

Fecha: 25 abril 2019



**Tabla 17 Zambo de Dulce**

%	Ingrediente	Unidad	Cantidad	Procedimiento
600%	Zambo	g	600,00	1. Pelar y cortar
400%	Panela	g	400,00	2. Trocear
15%	Agua	ml	15,00	

### Procedimiento

1. Pelar y deshilar el zambo.
2. Posteriormente, cocinar el zambo en agua.
3. Adicionar panela a la cocción.
4. Cocinar a fuego lento hasta conseguir una textura ligera, sin dejar de remover.
5. Dejar enfriar y servir.

#### 4.4. Diseño de estrategias

##### 4.4.1. Matriz FODA

Tabla 18 Matriz FODA

FACTORES INTERNOS	FACTORES EXTERNOS
FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Recursos naturales y culturales.</li> <li>-Vías de acceso en buen estado.</li> <li>-Conocimiento de los adultos mayores sobre la gastronomía tradicional.</li> <li>-Diversidad de platos tradicionales.</li> <li>-Materia prima existente en la comunidad.</li> <li>-Existencia de patrimonio vivo con conocimiento gastronómico tradicional.</li> <li>-Diversidad cultural y étnica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Realización de ferias gastronómicas tradicionales.</li> <li>-Participación de la comunidad en el desarrollo turístico.</li> <li>-Flujo turístico permanente que existe en el cantón Otavalo.</li> <li>-Alianza público-privada para fomentar el desarrollo turístico.</li> <li>-Declaración de la provincia de Imbabura como geo parque mundial de la UNESCO en la provincia de Imbabura.</li> <li>-Cercanía a la ciudad de Quito.</li> <li>-Participación en eventos y festividades del cantón Otavalo.</li> <li>-Presencia de universidades con carreras afines.</li> <li>-Presencia de operadoras y agencias de viajes con buenas condiciones empresariales en el cantón Otavalo.</li> </ul>

DEBILIDADES	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Bajos niveles de organización.</li> <li>-Limitada cultura gastronómica.</li> <li>-Disminución de la preparación de platos tradicionales.</li> <li>-Inexistencia de emprendimientos turísticos.</li> <li>-Ausencia de promoción gastronómica.</li> <li>-Desconocimiento por parte de los jóvenes de los platos tradicionales.</li> <li>-No existe traspaso de información sobre la gastronomía tradicional.</li> <li>-Falta de información bibliográfica sobre la gastronomía tradicional.</li> <li>-Falta de infraestructura turística.</li> <li>-Pérdida de la gastronomía tradicional.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Cambio de hábitos alimenticios.</li> <li>-Eliminación de partidas presupuestarias para el fomento cultural.</li> <li>-Migración.</li> <li>-Catástrofes naturales.</li> <li>-Fallecimiento de los poseedores del saber gastronómico.</li> <li>-Carencia de visitas turísticas.</li> </ul>

#### 4.4.2. Estrategias FODA

**Tabla 19 Estrategias FODA**

<b>F+O</b>	<b>A+D</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realización de paquetes turísticos considerando los recursos cercanos al lugar, además se incluirá el servicio gastronómico de la comunidad.</li> <li>- Promover los platos tradicionales en ferias gastronómicas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diseño de un recetario gastronómico para informar el proceso de elaboración de los platos.</li> <li>- Diseño de una página web para promocionar y difundir los principales platos de la zona donde el turista pueda informarse del proceso de elaboración.</li> </ul>
<b>A+F</b>	<b>O+D</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Campañas de concientización a la población sobre gastronomía tradicional.</li> <li>- Campañas para dar a conocer el valor nutricional de los platos tradicionales.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacitaciones sobre gastronomía tradicional para salvaguardar el patrimonio cultura.</li> <li>- Socialización a los GAD's sobre la gastronomía tradicional para el fomento del patrimonio.</li> </ul>

#### **4.5. Diseño de estrategias para la difusión de la gastronomía tradicional de la comunidad de Agato**

Una vez investigado la situación actual de la gastronomía tradicional, se realizó un análisis mediante la matriz FODA y de estrategias para luego priorizar las más importantes en las cuales se determinó que se necesita diseñar un plan un recetario, un programa de capacitación para la concientización de la población sobre su gastronomía y una página web para la difusión de la cocina tradicional.

Mediante la aplicación de estas estrategias con el objetivo de la difusión del patrimonio cultural inmaterial será de ayuda para los pobladores, turistas y población en general para informarse y conocer sobre la diversidad de platos gastronómicos.

#### **4.6. Objetivos**

##### **4.6.1. Objetivo general**

Revitalizar la cultura gastronómica mediante la difusión de la gastronomía tradicional de la comunidad de Agato.

##### **4.6.2. Objetivos específicos**

Diseñar un recetario sobre la gastronomía tradicional de la comunidad de Agato.

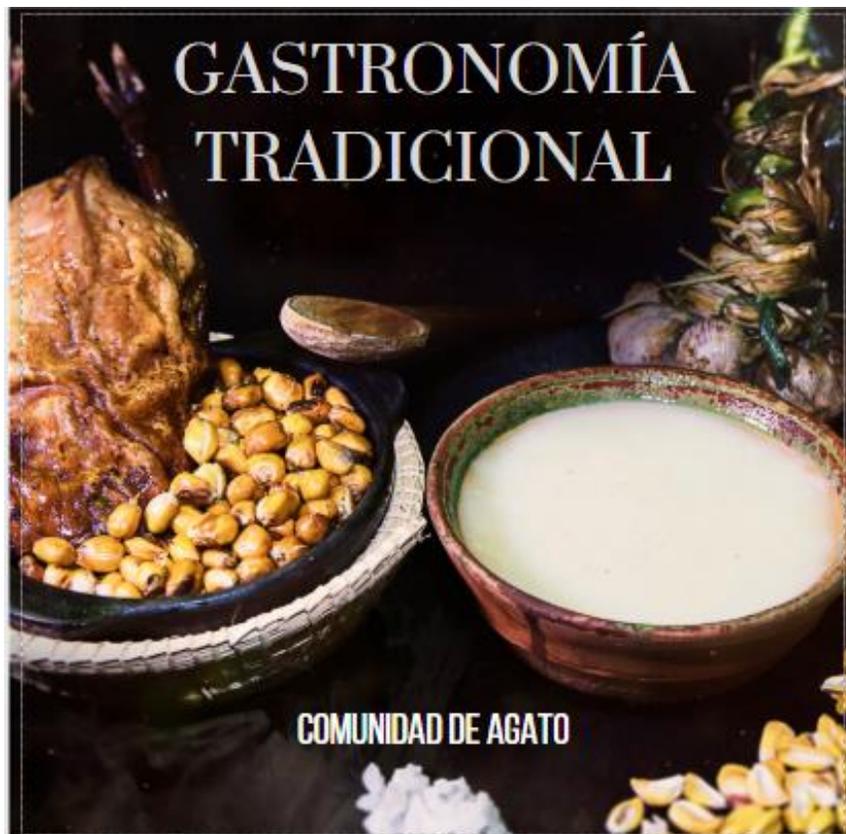
Establecer un programa de capacitación dirigido a los pobladores de la comunidad de Agato

Diseñar una página web para difundir el patrimonio cultural inmaterial de la comunidad de Agato a nivel nacional e internacional.

#### 4.7. Recetario

Para la elaboración del recetario tomo en consideración todas las recetas investigadas, donde destacan once preparaciones tradicionales, se describe sus ingredientes y procedimiento. El recetario tiene como finalidad para el rescate de la cultura gastronómica, disminuya el desconocimiento y la desvalorización de los productos e incrementar la importancia de consumir alimentos propios.

#### Portada

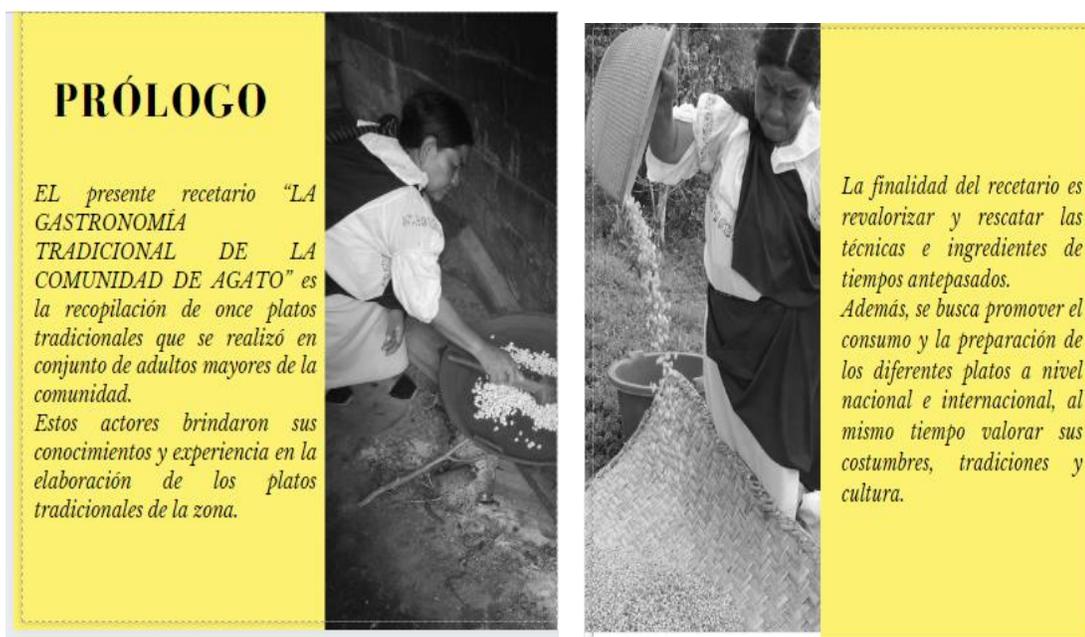


**Figura 20 Portada**  
**Definición Gastronomía Tradicional**



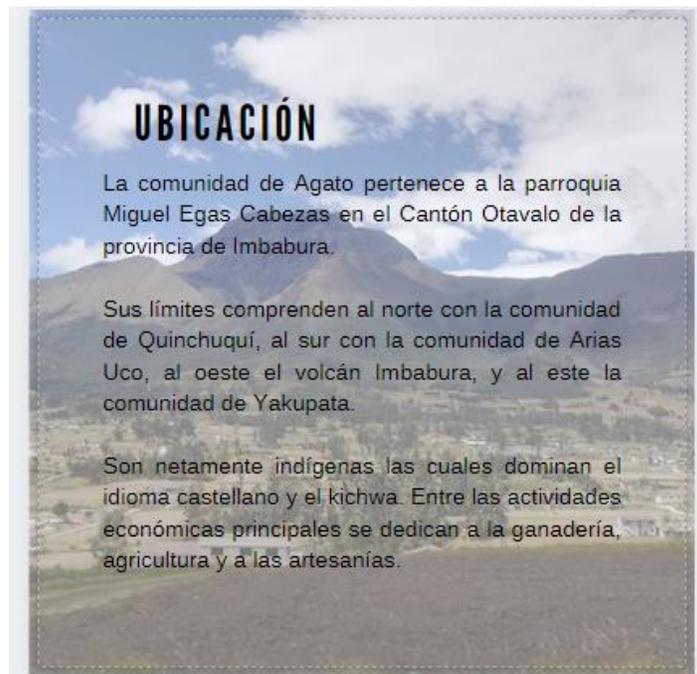
**Figura 21 Gastronomía tradicional**

## Prólogo



**Figura 22 Prólogo**

## Descripción del lugar



**Figura 23 Descripción de Agato**

## Entradas



**Figura 24 Portada entradas**

## CHAGLA AYSAY

---

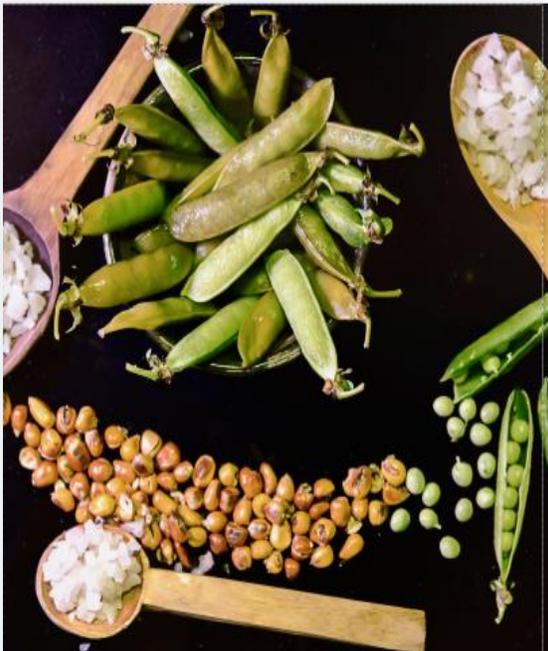
**INGREDIENTES**

Arvejas Tiernas	600,00 g
Maíz	400,00 g
Agua	1500,00 ml

Rinde para  
4 personas

**PROCEDIMIENTO**

1. Tostar habas secas en un tiesto.
2. Posteriormente, cocinar en agua con todo cascara.
3. Moler el ají con sal preferentemente en una piedra de moler.
4. Servir acompañado de ají.



**Figura 25 Receta Chaglla Aysay**

## HABAS PILA

---

**INGREDIENTES**

Habas secas	600,00 g
Maíz	400,00 g
Ají	80,00 g
Agua	1500,00 g
Sal	5,00 g

Rinde para  
4 personas

**PROCEDIMIENTO**

1. Tostar las habas sin pelar en un tiesto hasta que cambie de color.
2. Remojar por 24 horas las habas tostadas.
3. A continuación, pelar la cascara de las habas.
4. Finalmente cocinar las habas hasta suavizarse.
5. Tostar el maíz
6. Moler el ají con sal, preferentemente en piedra de moler.
7. Servir las habas acompañado con tostado y ají.



**Figura 26 Receta Habas Pila**

## HABAS CALPU

---

**INGREDIENTES**

Habas secas	600,00 g	<div style="background-color: #f4a460; border-radius: 50%; padding: 10px; display: inline-block;">           *Rinde para 4 personas         </div>
Maíz	400,00 g	
Ají	80,00 g	
Agua	1500,00 g	
Sal	5,00 g	

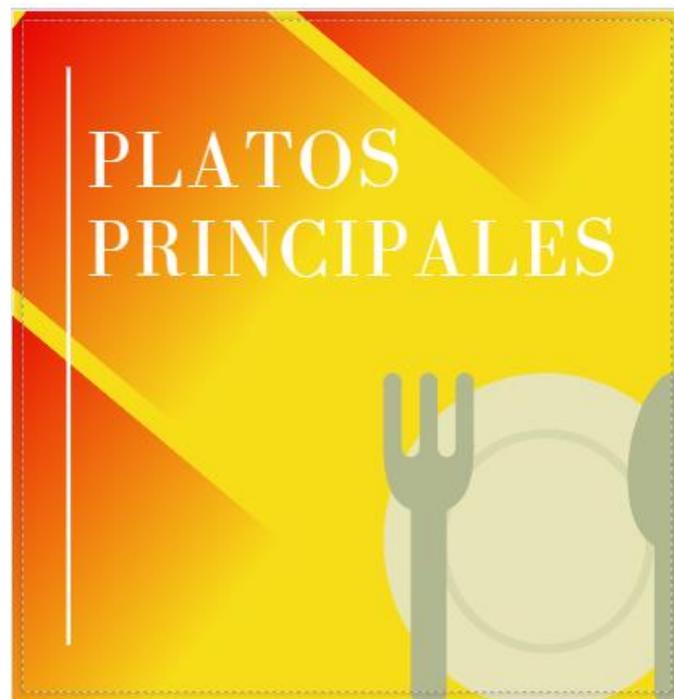
**PROCEDIMIENTO**

1. Tostar habas secas en un tiesto.
2. Posteriormente, cocinar en agua con todo cascara.
3. Moler el ají con sal preferentemente en una piedra de moler.
4. Servir acompañado de ají.



**Figura 27 Receta Habas Calpu**

## Platos Principales



**Figura 28 Portada Platos Principales**

## FESTIVIDADES

**Pawkar Raymi**  
**21 de marzo**  
Se realiza un ritual de purificación y de agradecimiento a la pachamama por el florecimiento.

**Inti Raymi**  
**21 de junio**  
Se hace un homenaje al dios sol con bailes y ofrendas de los productos que han cosechado



Figura 29 Festividades

## MAZAMORRA

**INGREDIENTES**

Maíz	600,00 g	Cuy	400,00 g
Ajo	040,00 g	Ajo	20,00 g
Agua	1500,00 ml	Cebolla	20,00 g
Sal	45,00 g	Comino	3,00 g

Rinde para **personas**

**PROCEDIMIENTO**

1. Tostar el maíz en un tiesto.
2. Posteriormente, moler el maíz en la piedra junto al ajo hasta obtener una textura de harina.
3. Cernir la harina.
4. Hervir agua, adicionar harina de maíz hasta espesar la preparación.
5. Sazonar con sal y reservar.

6. A continuación, tostar el maíz hasta que dore.

7. Previamente sazonar el cuy con ajo, cebolla y comino mínimo una hora.

8. Seguidamente azar el cuy al carbón.

9. Servir caliente, acompañado de tostado..

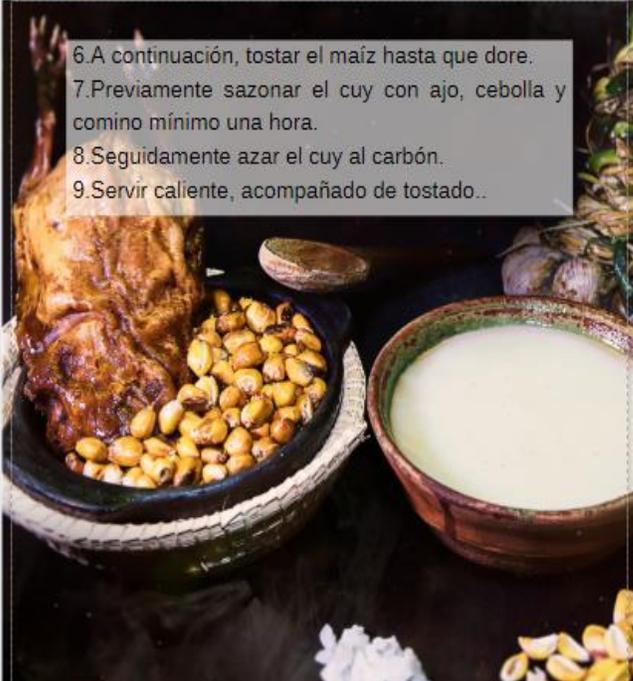


Figura 30 Receta Mazamorra

## SOPA DE QUINUA

Rinde para 4 personas

**INGREDIENTES**

Quinua	600,00 g
Choclo	400,00 g
Papa	80,00 g
Col	15,00 g
Maíz	200,00 g
Agua	100,00 ml
Sal	90,00 g

**PROCEDIMIENTO**

1. Lavar la quinua varias veces hasta que quede limpia.
2. Aventar y seleccionar la quinua.
3. Posteriormente, cocinar la quinua y adicionar los vegetales.
4. Rectificar sabor con sal.
5. Seguidamente, tostar el maíz.
6. Servir la sopa de quinua caliente acompañado de tostado.



**Figura 31 Receta Sopa de quinua**

## MATALUCY

Rinde para 4 personas

**INGREDIENTES**

Choclo	240,00 g
Fréjol	60,00 g
Hierbabuena	30,00 g
Col	50,00 g
Paico	30,00 g
Papas	400,00 g

**PROCEDIMIENTO**

1. Tostar el choclo en tiesto.
2. Posteriormente, moler el choclo en la piedra sin tritularlo por completo.
3. Cocinar el choclo y adicionar vegetales duros y blandos y dejar cocinar por 30 minutos.
4. Sazonar con sal la preparación.
5. Para finalizar aromatizar con paico y hierba buena la sopa.
6. Consecutivamente tostar el maíz hasta que dore.
7. Servir caliente acompañado con tostado.



**Figura 32 Receta Matalucy**

### SOPA DE ZAMBO

**INGREDIENTES**

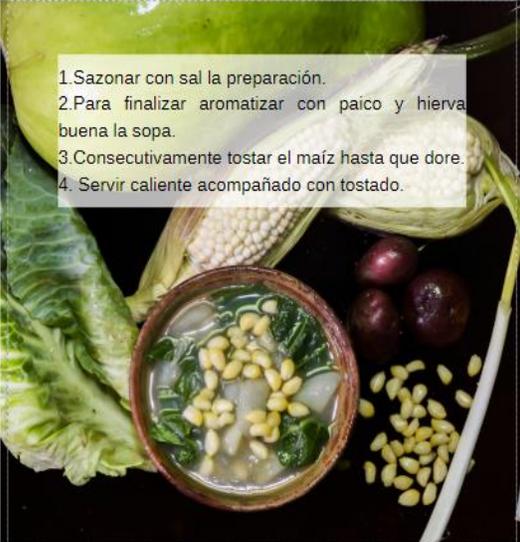
Zambo tierno	800,00 g
Choclo	400,00 g
Cebolla	100,00 g
Papa	200,00 g
Col	140,00 g
Maíz	200,00 g
Agua	1500,00 ml
Sal	45,00 g

Rinde para 4 personas

**PROCEDIMIENTO**

1. Tostar el choclo en tiesto.
2. Posteriormente, moler el choclo en la piedra sin tritularlo por completo.
3. Cocinar el choclo y adicionar vegetales duros y blandos y dejar cocinar por 30 minutos.

1. Sazonar con sal la preparación.
2. Para finalizar aromatizar con paico y hierba buena la sopa.
3. Consecutivamente tostar el maíz hasta que dore.
4. Servir caliente acompañado con tostado.



**Figura 33 Receta Sopa de zambo**

### CHUCHUCA

**INGREDIENTES**

Choclo	240,00 g	Cebolla	500,00 g
Frejol	60,00 g	Agua	1500,00 ml
Hierbabuena	60,00 g	Sal	45,00 g
Col	50,00 g	Maíz	240,00 g
Paico	30,00 g		
Papas	400,00 g		

Rinde para 4 personas

**PROCEDIMIENTO**

1. Cocinar el maíz en una olla con agua.
2. Posteriormente, secar al sol aproximadamente por una semana.
3. Moler el maíz en la piedra hasta que obtenga la textura de harina.

2. A continuación, aventar y seleccionar el maíz.
3. Cocinar la harina de maíz y adicionar vegetales duros y blandos, cubriendo con agua.
4. Finalmente, aromatizar con paico y hierba buena.
5. Condimentar con sal y rectificar sabores.



**Figura 34 Receta Chuchuca**

### PAPAS CON BERROS

**INGREDIENTES**

Papa	800,00 g
Berro	600,00 g
Pepa de zambo	100,00 g
Ají	15,00 g
Agua	100,00 g
Maíz	90,00 ml

Rinde para 4 personas

**PROCEDIMIENTO**

1. Cocer las papas y el berro por separado.
2. Exprimir el berro para que salga todo el líquido.
3. A continuación, tostar en tiesto la pepa de zambo.
4. Seguidamente, moler en piedra la pepa de zambo.
5. Unir papas, berros y la pepa de zambo molida.
6. Finalmente, tostar el maíz hasta que dore.
7. Servir caliente acompañado de tostado.



**Figura 35 Receta Papas con berros**

## Postre



Figura 36 Portada Postres



Figura 37 Festividades

## ZAMBO DE DULCE

**INGREDIENTES**

Zambo	600,00 g
Panela	400,00 g
Agua	15,00 ml

**PROCEDIMIENTO**

1. Pelar y deshilar el zambo.
2. Posteriormente, cocinar el zambo en agua.
3. Adicionar panela a la cocción.
4. Cocinar a fuego lento hasta conseguir una textura ligera, sin dejar de remover.
5. Dejar enfriar y servir.

Rinde para 4 personas



Figura 38 Receta Zambo de dulce

## Glosario de términos

### GLOSARIO

**Aromatizar:** Dar a una preparación o a un alimento cocinado un aroma suplementario mediante la adición de un condimento o plantas aromáticas.

**Aventar:** Arrojar los granos al viento para eliminar impurezas.

**Ceniza:** Polvo mineral que se obtiene de la combustión de algún material.

**Cernir:** Pasar un ingrediente seco por un tamiz o colador para separar elementos gruesos.

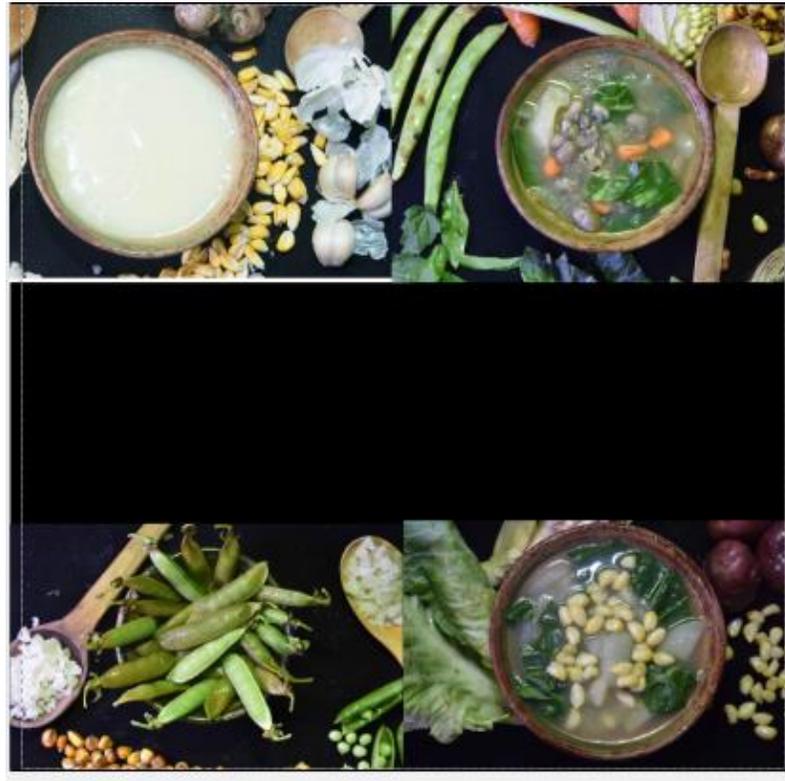
**Deshilar:** Separar en hebras un producto.

**Moler:** Dar pequeños golpes con algo a una materia sólida, hasta conseguir trozos pequeños, polvo o líquido.

**Pepa de zambo:** Semillas del zambo que tiene vitaminas y ácido fólico.

Figura 39 Glosario de términos

## Contraportada



**Figura 40 Contraportada**

### **4.8. Programa de capacitación**

El programa de capacitación está dirigido a los pobladores de la comunidad de Agato, el cual estará enfocado en el desarrollo de destrezas con el objetivo de concientizar a la población con una duración de 160 horas, la persona a cargo de la coordinación de el plan de capacitación será el presidente de la comunidad de Agato.

**Tabla 20 Programa de capacitación**

<b>Participantes</b>	<b>Actividades</b>	<b>Horas</b>	<b>Coordinador</b>	
<b>Población</b>	1. Gastronomía		Presidente de la comunidad de AGATO	
	1.1. Entradas	80		
	1.2. Platos fuertes			
	1.3. Postre			
	<hr/>			
	2. Servicio al cliente	20		
	2.1. Importancia del Servicio al cliente			
	2.1.1. Definición del Servicio al Cliente			
	2.1.2. Ventajas del Servicio al Cliente			
	2.1.3. Punto de vista del cliente			
	2.1.4. Lealtad del Cliente			
	2.1.5. Necesidades y deseos de los clientes			
	2.2. Un Proceso de Servicio al Cliente Eficiente			
	2.2.1. Métodos de servicio al cliente			
	2.2.2. Los tipos de clientes			
	2.2.3. El comportamiento de los clientes			
	2.3. Interacciona con los clientes			
	2.4. Comunicación frente a frente			
	2.5. Servicio por teléfono			
	<hr/>			
	3. Manipulación de alimentos	45		
	3.1. Cadena Alimentaria			

---

3.1.1. Los Alimentos	
3.1.2. Cadena Alimentaria	
3.2. Higiene Básica	
3.2.1. Higiene de los alimentos, utensilios y el sitio de preparación	
3.2.2. Higiene personal del Manipulador de alimentos	
3.2.3. Desinfección	
3.2.4. Medidas de Bioseguridad	
3.3. Enfermedades asociadas a los alimentos	
3.3.1. Los Microbios	
3.3.2. Enfermedades asociados a los alimentos	
<hr/>	
4. Valoración cultural	15
4.1. Cultura	
4.2. Pueblos y nacionalidades	
4.3. Patrimonio cultural material	
4.4. Patrimonio cultural inmaterial	
4.5. Principales costumbres y tradiciones del pueblo kichwa Otavalo	
<hr/>	
<b>Total</b>	<b>160</b>
<hr/>	

#### 4.8.1. Presupuesto programa de capacitación

Tabla 21 Presupuesto programa de capacitación

##### PRESUPUESTO DEL PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

Cantidad	Descripción	Costo Unitario/h	Total
160 horas	Capacitadores	25,00	4.000,00
30	Módulos	1,80	54,00
30	Esferos	0,24	7,20
30	Lápices	0.24	7,20
30	Carpetas	0.25	7,50
1	Resmas de papel boom	3.90	3,90
30	Certificados	0.50	15,00
	Materia prima de insumos	10	200,00
	Imprevistos	100,00	100,00
	<b>Total</b>		<b>4.394,80</b>

#### 4.9. Página web de la gastronomía tradicional de la comunidad de Agato

Las plataformas digitales cada vez están siendo más utilizadas debido a que se consideran como fuentes de información fiables y rápidas, así también estos portales tienen una mayor difusión a nivel nacional e internacional. Por lo tanto, el sitio web de la comunidad de Agato proporcionara información sobre los platos tradicionales y otros aspectos relevantes de Agato.

#### 4.9.1. Requisitos para tener una página web

- Registrar un dominio: es la página principal de presentación del contenido de un sitio web, donde va a ser publicado.
- Contratar hosting (alojamiento u hospedaje): consiste en poner el sitio web en un servidor, desde el que las páginas serán descargadas por los visitantes que entren al sitio web.
- Diseño de la página web: consiste en la creación de un diseño y la maquetación de los textos, imágenes, vídeos y sonido.
- Programación: consiste en "traducir" el diseño a un código que pueda ser leído y entendido por los navegadores.

#### 4.9.2. Presupuesto

El presupuesto de la página web está definido de la siguiente manera:

**Tabla 22 Presupuesto página web**

<b>Descripción</b>	<b>Costo</b>
Dominio	20,00
Diseño	50,00
Hosting	13,00
<b>Total</b>	<b>83,00</b>

La página web de la gastronomía tradicional de la comunidad de Agato estará diseñada de la siguiente forma:

## Portada



Figura 41 Portada página web

## Ubicación

### UBICACIÓN

La comunidad de Agato se encuentra ubicada en la parroquia Miguel Egas Cabezas en el Cantón Otavalo de la provincia de Imbabura. Sus límites comprenden al norte con la comunidad de Quinchuquí, al sur con la comunidad de Arias Uco, al este la comunidad de Yakupata, y al oeste el volcán Imbabura. La población es netamente indígena las cuales domina el idioma castellano y el kichwa.



Fuente: Comuna Agato

#### COMO LLEGAR A LA COMUNIDAD DE AGATO

La cooperativa de buses que van a la comunidad de Agato desde el terminal terrestre de la ciudad de Ibarra

Cooperativa Imbaburapak

Horarios de salida

Desde las 5:30 hasta las 19:00 con lapsos de 30 minutos de salida de bus.

Costo: \$ 0,60 ctv.

Duración: 1 hora intermitencia

Vehículo Particular

Por la panamericana E35

- Desde el redondel de la Madre tomar la panamericana E35 hasta el puente número uno de Paguche
- Desviarse a la izquierda hasta el adquinado de la vía antigua que conecta Ibarra - San Pablo
- Tomar la derecha por el adoquinado hasta llegar a la comunidad de Agato.
- Duración: 50 minutos.



Por la vía antigua

- Desde el redondel de la Madre tomar la panamericana E35 hasta la entrada principal de San Antonio
- Desviarse a la izquierda e ingresar a San Antonio
- Continuar hasta Tangarín por la calle 27 de noviembre y
- Tomar la carretera o vía antigua hacia la derecha, hasta llegar a la comunidad de Agato.

Duración: 1 hora



Comentarios



## Festividades



PAWKAR-RAYMI - 21 DE MARZO

Se realiza un ritual de purificación o de iniciación de las festividades denominado Tumarina (se hace con un yachak (sabo) un ritual con flores y agua), además se celebra un ritual de agradecimiento a la pachamama por el florecimiento.

Inauguración de eventos deportivos junto al Pawkar Raymi con autoridades del cantón Otavalo.

Ejecución de la Tuma

INTY-RAYMI - 21 DE JUNIO

Se hace entrega de gallos y castillos por parte de las familias de la comunidad y de otras comunidades.

Presentación de danzas tradicionales.

Vacas locas y quema de chamiza.

Se celebra la fiesta de San Pedro con una duración de una semana donde las personas se pueden disfrazar como ellos desean, generalmente con vestimenta de diferentes culturas nacionales e internacionales, al finalizar la festividad se escoge una pareja con la mejor vestimenta y baile.

KILLA-RAYMI - 21 DE SEPTIEMBRE

Ceremonia ritual junto a sus productos secos e inicio de la siembra, se hace ofrendas de agradecimiento y petición para que vuelvan a crecer los productos.

Feria cultural y gastronómica trueque




KAPAC-RAYMI - 21 DE DICIEMBRE

No se celebra en la actualidad, sin embargo, relatan que realizaban un ascenso al volcán Imbabura cerca del cráter a realizar ofrendas a sus deidades como por ejemplo a los volcanes, lagos, al sol y la madre tierra.



Compartir:

[Twitter](#) [Facebook](#)

[Me gusta](#)

Si al principio del clic que lo guías.



Figura 43 Festividades

## Productos de la Zona

**PRODUCTOS DE LA ZONA**



**MAÍZ**

Zeamays

El maíz es uno de los principales granos en el Ecuador, pues tiene un significado vital para los pueblos indígenas. La planta es originaria de América, de 2,5 m de altura; de su rigeño y silido nacen dos o tres mazorcas. Existen diferentes variedades de maíz como el blanco, morado, amarillo, chulpi, canguli, morochio y germinado. El que más se cultiva es el blanco y harinoso que se consume seco o tierno.

**PAPA**

Solanum sp

En Ecuador la variedad de papas es de 570 muchas de ellas son nativas. La papa más común es la papa chicha, esta tiene forma ovalada y un tono rojizo en la cascara con color crema en sus ojos. La papa chucha también es muy común pese a que por su pequeño tamaño se la usa más para entradas.







### QUINUA

*Chenopodium quinoa*

Es un alimento con cualidades alimenticias y medicinales por lo que se conmemora cada 7 de octubre el Día Nacional de la Quinoa por la importancia de la soberanía alimentaria. La quinoa ecuatoriana tiene un color dorado debido a la ubicación geográfica y es muy apetecida por su alto valor nutricional.



### HABA

*Vicia faba*

El haba tiene porte recto y erguido, con tallos fuertes y angulosos de hasta 1,0 m de altura. Su consumo es popular en todo el Ecuador, el cultivo es de gran importancia social y económica en la región de la serranía desde el Carchi hasta Loja.



### ARVEJA

*Pisum sativum*

Es una planta anual trepadora, produce una vaina que mide entre 5 y 10 centímetros que contiene granos redondos. Es una leguminosa que se utiliza el grano seco y tierno en múltiples maneras como en vaina grano seco entero o partido.



### BERROS

*Nasturtium officinale*

Es una planta acuática o semiacuática de 10 a 50 cm de altura. Sus hojas son de color verde y con limbo ancho. Contiene grandes cantidades de hierro, calcio yodo y ácido fólico.



### CUY

Es considerado como un plato ancestral que no puede faltar en las celebraciones y diario vivir de los pueblos indígenas. El 'cuy', conocido a nivel mundial como conejillo de indias o cobaya —también acure—, es un roedor mamífero propio de Ecuador, Colombia, Bolivia y Perú. En las fiestas y celebraciones indígenas el cuy se come asado acompañado con papas y una zarza de mani hecha con las vísceras de dicho animal.

Compartéalo:

[Twitter](#) [Facebook](#)

[Me gusta](#)

Se el primero en decir que te gusta.

Figura 44 Productos de la zona

## Gastronomía



### GASTRONOMÍA

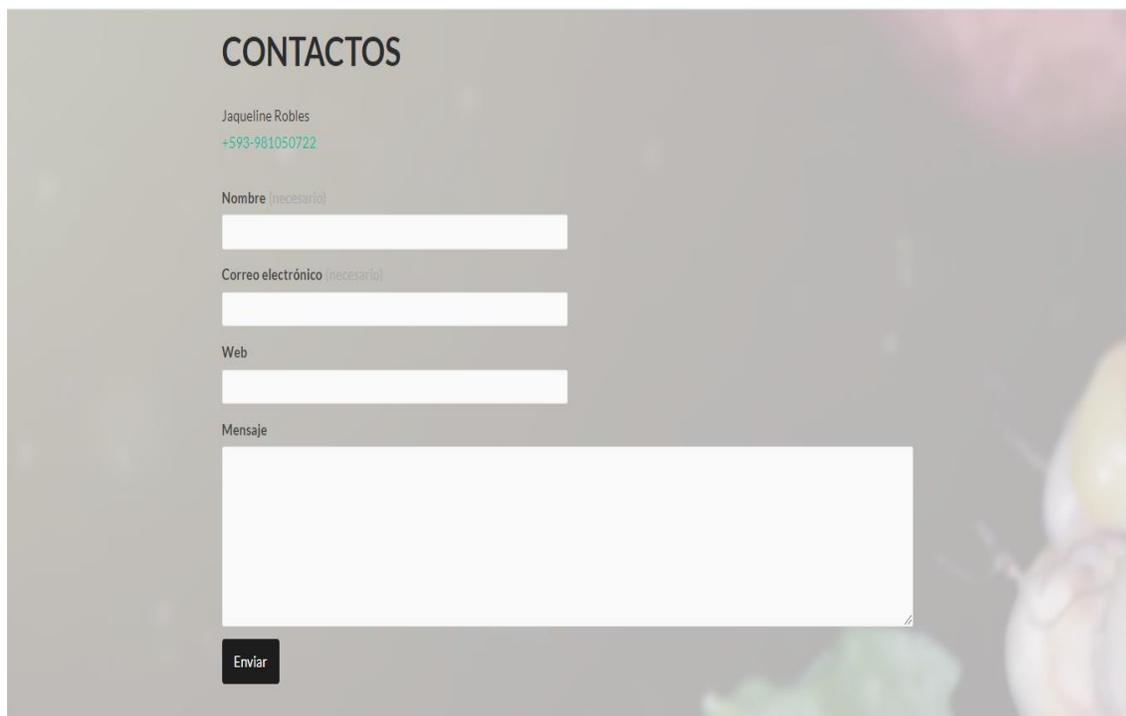
### MATALUCY

Es una sopa que lleva como ingrediente principal choclo, acompañado de frejol, papa, col, zanahoria, hierbabuena, palco y cebolla.



**Figura 45 Gastronomía**

## Contactos



The image shows a contact form on a website. The form is titled "CONTACTOS" in a large, bold, black font. Below the title, the name "Jaqueline Robles" and a phone number "+593-981050722" are displayed in a smaller font. The form consists of several input fields: "Nombre (necesario)" with a white text box, "Correo electrónico (necesario)" with a white text box, "Web" with a white text box, and "Mensaje" with a larger white text area. At the bottom left of the form is a black button with the word "Enviar" in white text. The background of the form is a light gray, and the overall page has a blurred background image of a snail.

**Figura 46 Contactos**

Link de acceso a la página web

<https://agatocomidatradicional.wordpress.com/contactos/>

## CAPÍTULO V

### 5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

#### 5.1. Conclusiones

- La gastronomía tradicional de la comunidad de Agato ha sido parcialmente reemplazada por otros alimentos, disminuyendo la frecuencia de preparación y consumo por lo cual los jóvenes de la localidad desconocen de ciertos platos tradicionales.
- Se determinó el perfil del turista que visita el cantón Otavalo mismo que podría llegar a visitar la comunidad de Agato de lo cual principalmente se destaca la disponibilidad de los mismos, debido a que estaría interesado en conocer lugares rurales en donde pueda degustar de comida tradicional.
- Se recopiló información de 11 platos tradicionales como: chuchuca, mazamorra, mata lucy, chagla assay, sopa de quinua, mote pilla, habas calpu, habas pila, sopa de zambo, zambo de dulce y papas con berros. Mismos que la población manifiesta ser los platos de mayor relevancia tradicional de la comunidad de Agato.
- Para el fortalecimiento de la gastronomía tradicional de la comunidad de Agato se estableció algunas estrategias como el diseño de un recetario, un programa de capacitación y el diseño una página web como medio de difusión, herramientas con las cuales se prevé el fomento de la actividad turística.

## 5.2. Recomendaciones

- Compartir el recetario en centros de educación con la finalidad que las nuevas generaciones conozcan la gastronomía tradicional.
- Desde el Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial se debe generar resoluciones o normativas de apoyo para la revitalización cultural a través de la gastronomía e inclusión en la actividad turística.
- Crear espacios de formación con diferentes temáticas relacionadas a la actividad turística con la finalidad de prepararse y en un futuro satisfacer las necesidades y expectativas de los visitantes que lleguen a la comunidad.
- Diseñar paquetes turísticos en donde se articule la comunidad de Agato con la cabecera cantonal de Otavalo y otros atractivos turísticos del cantón y provincia de Imbabura.
- Realizar alianzas con universidades públicas y privadas a fines a la actividad turística para optimizar recursos de la propuesta considerando que la comunidad no tiene ingresos para realizar estas actividades.

## GLOSARIO DE TÉRMINOS

**Aromatizar.** - Transmitir un aroma complementario a una preparación a través de plantas aromáticas.

**Autóctono.** - Originario de un país.

**Aventar.** - Arrojar los granos al viento para eliminar impurezas.

**Brunoise.** - Picar muy fino un alimento, Primero se laminan en tiras finas y a continuación en sentido contrario en daditos muy pequeños.

**Bledo.** - Planta de la familia rodofícea.

**Ceniza.** - Polvo mineral que se obtiene de la combustión de algún material.

**Cernir.** - Pasar un ingrediente seco por un tamiz o colador para separar elementos gruesos.

**Costumbre.** - Hábito adquirido por la repetición de actos de la misma especie.

**Culinario.** - Pertenciente o relativo a la cocina. Arte de cocinar.

**Cuy.** - es el plato fuerte de las fiestas de indígenas y mestizos. Preferentemente se acostumbra a comerlo asado con papas rehogadas mote y ají

**Chiffonade.** - es una técnica culinaria de corte empleada para cortar con un cuchillo ciertas verduras de grandes hojas en tiras alargadas muy finas

**Champús.** - Bebida típica y muy popular en el suroccidente de Colombia, en Ecuador y en Perú.

**Deshilachar.** -Separar en hebras un producto.

**Diversidad.** - Variedad, desemejanza, diferencia.

**Estera.** - Tejido elaborado con totora seca que sirve para secar alimentos como maíz, frejol y arveja.

**Habito.** - Modo especial de proceder o conducirse por repetición de actos iguales o semejantes u originarios por tendencias instintivas.

**Herencia.** - Bienes derechos y obligaciones que se heredan.

**Identidad.** - Conjunto de circunstancias que determinan quien y que es una persona.

**Mediano.** - Preparaciones de comida que se regala a los padrinos.

**Moler.** - Dar pequeños golpes con algo a una materia sólida, hasta conseguir trozos pequeños, polvo o líquido.

**Pepa de zambo.** - semillas de calabaza o zambo que tiene vitaminas y ácido fólico.

**Salvaguardar.** - Defender, amparar, proteger.

**Sazonar.** - Dar sabor a una comida con condimentos.

**Tamizar.** - Separa usando un tamiz granos o acumulaciones en preparaciones en forma de polvo. Convertir un alimento cocinado en puré pasándolo por un tamiz o pasapurés. Pasar una salsa o un producto por un colador.

**Tiesto.** - Utensilio hecho a base de barro que sirve para tostar alimentos.

**Tostar.** - Poner algo al calor del fuego hasta que dore y tenga una textura crujiente.

**Turista.** - Toda persona que se desplaza hacia un lugar fuera de su residencia habitual y permanece en él por lo menos 24 horas.

**Tradición.** - Transmisión de noticias composiciones literarias doctrinas costumbres hecha de generación en generación.

**Zambo.** - Planta herbáceas similar a la sandía, de coloración verde por fuera y con carne blanca y fibrosa.

## BIBLIOGRAFÍA

- Aguilar, J., y Guevara, F. (2017). El rescate de una historia culinaria - Gastronomía típica Bolívar Ecuador. *Caribeña de Ciencias Sociales*, 1. Recuperado en <http://www.eumed.net/rev/caribe/2017/04/bolivar.html>
- Almeida, A. (2011). *Estudio de la gastronomía de la provincia de Imbabura, análisis e influencia de la misma en el desarrollo de la zona*. (tesis de pregrado). Universidad Tecnológica Equinoccial, Quito, Ecuador.
- Asamblea Nacional Constituyente. (2008). *Constitución de la República del Ecuador*. (2008). Montecristi, Ecuador: LEXIS. Recuperado de <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2016/02/CONSTITUCI%C3%93N-DE-LA-REP%C3%9ABLICA-DEL-ECUADOR.pdf>
- Bernal, C. (2010). *Metodología de la investigación*. Bogotá, Colombia: PEARSON
- Cazau, P. (2006). *Introducción a la investigación en Ciencias Sociales*. Recuperado de <http://alcazaba.unex.es/asg/400758/MATERIALES/INTRODUCCI%C3%93N%20A%20LA%20INVESTIGACI%C3%93N%20EN%20CC.SS..pdf>
- Cuevas, M., Pérez, M y Pecero, M. (2018). Preservación de la herencia cultural a través del turismo gastronómico. *Hitos de ciencias económico administrativas*, 15(68), 177-189. Recuperado de <http://revistas.ujat.mx/index.php/hitos/article/view/2520/1927>
- David, F. (2003). *Conceptos de Administración Estratégica*. Recuperado de <https://maliaoceano.files.wordpress.com/2017/03/libro-fred-david-9a-edicion-con-estrategica-fred-david.pdf>
- Enríquez, P. (17 de abril del 2013). Pueblo Otavalo [Mensaje en un blog]. Recuperado de <http://pamenriquez.blogspot.com/2013/04/pueblo-otavalo.html>
- Fabián, L. (2017). *Perfil del turista aficionado a la gastronomía caso de estudio Cantón Patate* (tesis de pregrado). Universidad Técnica de Ambato, Ambato, Ecuador.
- Fuerez, C. (2013). *Guía gastronómica ancestral de los platos autóctonos de las comunidades kichwas de la parroquia de Quichinche del cantón Otavalo*. (tesis de pregrado). Universidad Regional Autónoma de los Andes, Ibarra, Ecuador.
- Gallardo, C. (2012). *Ecuador Culinario*. Quito, Ecuador: Ediecuatorial.
- Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Otavalo. (2015). *Actualización del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Otavalo - Provincia de Imbabura*. Recuperado de <http://app.sni.gob.ec/sni->

link/sni/PORTAL\_SNI/data\_sigad\_plus/sigadplusdocumentofinal/1060000500001\_DOCUMENTO%20FINAL%20PDOT%20OTAVALO\_15-03-2015\_19-55-15.pdf

Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (2011). *Instructivo para fichas de registro e inventario Patrimonio Cultural Inmaterial*. Obtenido de <https://downloads.arqueoecuadoriana.ec/ayhpwxgv/noticias/publicaciones/INPC-X-InstructivoParaFichasDeRegistroInventarioPatrimonioInmaterial.pdf>

Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (2011). *Instructivo para fichas de registro e inventario Bienes inmuebles*. Obtenido de <http://www.competencias.gob.ec/wp-content/uploads/2017/06/09IGC2011-INSTRUCTIVO02.pdf>

Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (2011). *Instructivo para fichas de registro e inventario Bienes muebles*. Obtenido de <https://downloads.arqueoecuadoriana.ec/ayhpwxgv/noticias/publicaciones/INPC-X-InstructivoParaFichasDeRegistroInventarioBienesMuebles.pdf>

Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2016). *Ley orgánica de cultura*. Quito- Ecuador.

Ministerio de turismo del Ecuador. (2014). *Ley de turismo*. Quito - Ecuador.

Ministerio de Turismo. (2016). *Ecuador Culinario Saberes y Sabores*. Recuperado de <https://www.amevirtual.gob.ec/ecuador-culinario-saberes-y-sabores>.

Mondragón, X. (2012). *La mesa que Seduce y Abrasa*. Montevideo, Uruguay: Trilce.

Montecinos, A. (2012). *Planificación del Turismo Gastronómico Sostenible: servicios, rutas, productos y destinos*. México, México: Cegaho

Núñez, M., y Jarrín, S. (2016). *Gastronomía de La Provincia de Imbabura como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador Parroquia San Antonio Cantón Ibarra* (tesis de pregrado). Universidad Técnica del Norte, Ibarra, Ecuador.

Onofre, T., y Marroquín, J. (2016). *Gastronomía de la provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial de Ecuador, parroquia de Urcuquí* (tesis de pregrado). Universidad Técnica del Norte, Ibarra, Ecuador.

Pazos, J. (2014). *Cocinas Regionales Andinas*. Quito, Ecuador: Corporación Editora Nacional - CEN

Pilla, M. (2014). *La actividad agrícola y su impacto en el desarrollo económico local en la parroquia Salasaka, cantón Pelileo, provincia Tungurahua en el año 2014*. (tesis de pregrado). Universidad Técnica de Ambato, Ambato, Ecuador.

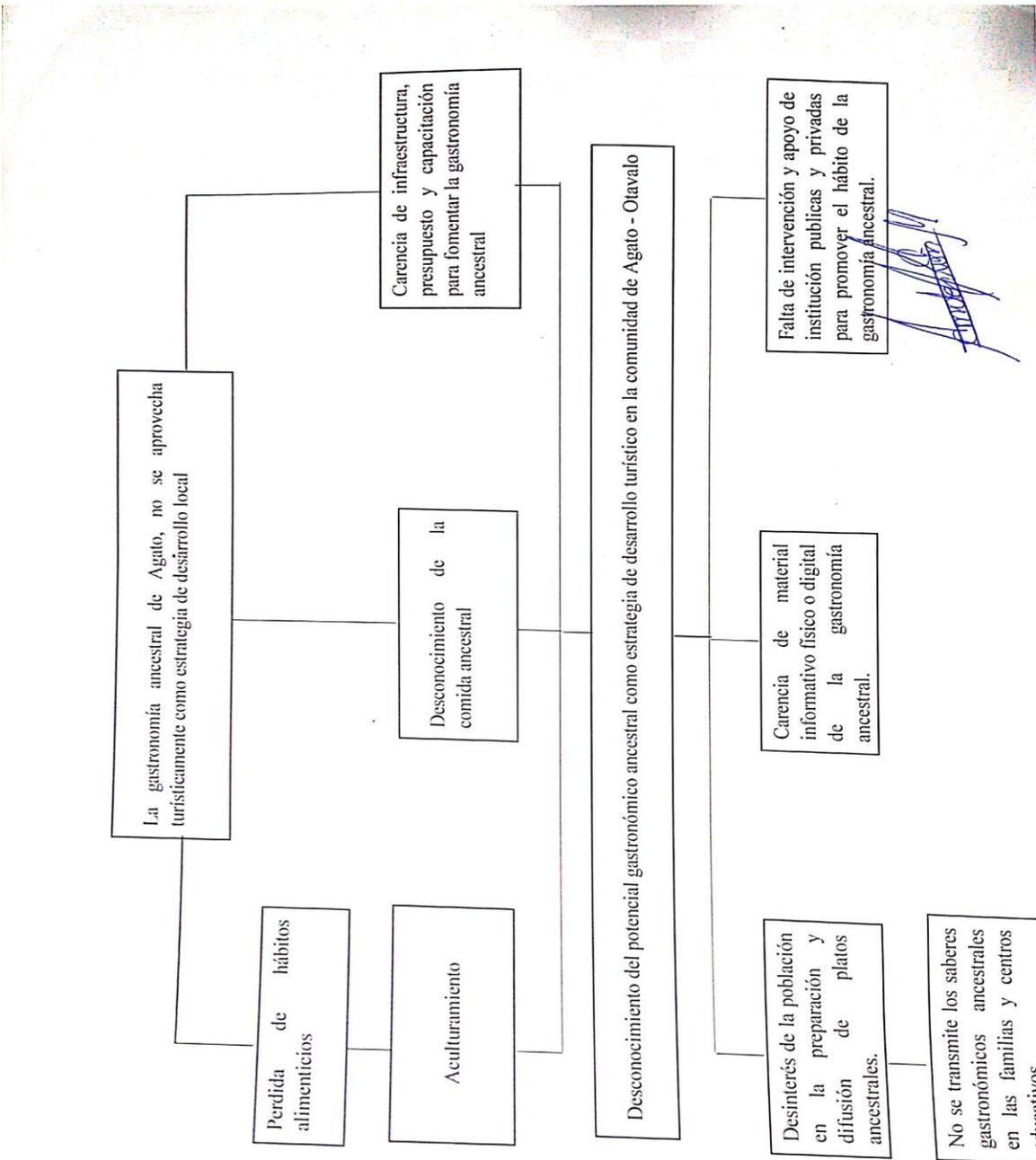
Pujota, C., y Pulamarin, M. (2016). *Gastronomía de la provincia de Imbabura como Patrimonio cultural inmaterial del Ecuador parroquia rural Imantag Cantón Cotacachi* (tesis de pregrado). Universidad Técnica del Norte, Ibarra, Ecuador.

- Quinche, M., y Sánchez, J. (2016). *Gastronomía de la provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador parroquia San Pablo del Lago cantón Otavalo* (tesis de pregrado). Universidad Técnica del Norte, Ibarra, Ecuador.
- Rodríguez, K. (2017). *Análisis de los recursos turísticos del cantón Naranjito, para el diseño de un producto gastronómico del cantón* (tesis de pregrado). Universidad de Guayaquil, Guayaquil, Ecuador.
- Sáenz, L. (2016). *Análisis de la gastronomía como atractivo turístico de la ciudad de Cotacachi, mediante la identificación de platos ancestrales representativos de la localidad* (tesis de pregrado). Universidad de las Fuerzas Armadas, Sangolquí, Ecuador.
- Sarango, P. (2016). *Cocina Ecuatoriana*. Recuperado de [https://issuu.com/gabrielamunoz76/docs/modulo\\_de\\_cocina\\_ecuatoriana](https://issuu.com/gabrielamunoz76/docs/modulo_de_cocina_ecuatoriana)
- Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo. (2017). *Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021 Toda una Vida*. Quito. Ecuador
- Talancón, P. (2006). La matriz FODA: una alternativa para realizar diagnósticos y determinar estrategias de intervención en las organizaciones productivas y sociales. *Contribuciones a la Economía*. 1-16. Recuperado de <https://eco.mdp.edu.ar/cendocu/repositorio/00290.pdf>
- Terán, P. (2015). *Estrategia de revalorización de la comida tradicional del cantón Otavalo, parroquia San Juan de Ilumán. Instituto* (tesis de pregrado). Tecnológico Superior de Turismo y Hotelería, Quito, Ecuador.
- Tustón, L. (2017). *Perfil del turista aficionado a la gastronomía caso de estudio cantón Patate* (tesis de pregrado). Universidad de Ambato, Ambato, Ecuador. (p.21)
- Unigarro, C., Terán, S., Oacheco, M., Guerrón, A y Anda, S. (2014). *De la Chagra al Fogón*. Quito, Ecuador: Digital Center
- UNESCO. (2008). *Manual de procesamiento documental para colecciones de Patrimonio Cultural*. Quito, Ecuador: copyrigh, UNESCO.
- UNESCO. (2003). *Descubre tu patrimonio, preservemos nuestro futuro, planes de manejo un instrumento de gestión y participación*. Ecuador: Grupo Impresor. (p.24)
- Vallejos, A., Torres, O y Enríquez, E. (2017). Experiencias de turismo creativo de la cocina ancestral Otavaleña en la provincia de Imbabura (Ecuador). *HOLOPRAXIS Ciencia, Tecnología e Innovación*, 1(2), 100-116. Recuperado de <http://revistaholopraxis.com/index.php/ojs/article/view/18/20>

Vásquez, M., Morales, E y Pérez, L. (2013). Turismo gastronómico, denominaciones de origen y desarrollo rural en Andalucía: situación actual. *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, 1(65), 113-137. Recuperado de [https://www.researchgate.net/publication/277814642\\_Turismo\\_gastronomico\\_De\\_nominaciones\\_de\\_Origen\\_y\\_desarrollo\\_rural\\_en\\_Andalucia\\_situacion\\_actual](https://www.researchgate.net/publication/277814642_Turismo_gastronomico_De_nominaciones_de_Origen_y_desarrollo_rural_en_Andalucia_situacion_actual)

ANEXOS

Anexo1. Validación del árbol de problemas



## Anexo 2. Diseño metodológico

Objetivos	Tipos de investigación	Métodos	Técnicas	Instrumentos	Indicadores	Fuentes de información
Diagnosticar la situación actual de la gastronomía tradicional en la comunidad de Agato.	Exploratorio	Deductivo	Entrevistas a autoridades	Cuestionario	Saberes de la gastronomía. Población	Fuentes primarias
Determinar el perfil del potencial turista de la comunidad de Agato.	Descriptiva	Deductivo	Encuesta a turistas	Cuestionario	Edad Género Gasto Lugar de procedencia	Fuentes primarias
Caracterizar los platos gastronómicos tradicional de la comunidad de Agato.	Descriptiva	Deductivo	Encuesta a los pobladores.	Ficha	Ingredientes Utensilios Procedimiento	Fuentes primarias
Diseñar estrategias para la difusión gastronómica como factor desarrollo turístico de la comunidad Agato.	Descriptiva	Analítico sintético	Análisis y estrategias FODA, Focus group	Matriz FODA	Número de estrategias	Fuentes secundaria

### **Anexo 3. Cuestionario entrevista**

## **UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**

### **FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**

#### **ENTREVISTA DIRIGIDA A AUTORIDADES DE LA COMUNIDAD DE AGATO**

**OBJETIVO:** Diagnosticar la situación actual de la gastronomía tradicional en la comunidad de Agato.

- ¿Cree usted que la población conoce los platos tradicionales?
- ¿Cuál es la importancia que tiene la gastronomía tradicional para la cultura de la comunidad?
- ¿Considera a la gastronomía tradicional como potencial turístico?
- ¿Cuáles consideran que han sido las dificultades políticas, sociales y económicas para conservar ciertos platos tradicionales hasta el día de hoy?
- ¿Considera usted que se debería realizar acciones para conseguir la visita de turistas a la comunidad de Agato para ofertar la gastronomía tradicional? ¿Cuáles serían las acciones?
- ¿Existe apoyo económico de entidades públicas para promover el patrimonio cultural inmaterial?
- ¿Qué alternativas propondría para promocionar la gastronomía de la comunidad?



- Empleado Privado
- Profesional
- Empresario
- Comerciante

### Perfil del turista

**6. ¿Cuántas veces ha visitado el cantón Otavalo en el último año?**

- 1 – 3
- 4 – 6
- 7 – 10
- Más de 11 veces

**7. ¿Qué motivo le llevó a visitar el cantón Otavalo?**

- Turismo
- Vista a familiares y amigos
- Negocios
- Gastronomía
- Compras
- Otro \_\_\_\_\_

**8. ¿Cuándo llega al cantón que es lo que más visita?**

- Sitios gastronómicos
- Sitios culturales
- Sitios Naturales
- Parques y Balnearios
- Otro \_\_\_\_\_

**9. ¿Usted estaría interesado en conocer lugares rurales en donde pueda degustar de comida tradicional del pueblo kichwa Otavalo?**

Si  No

**10. ¿Cuál es el grado de preferencia de la gastronomía tradicional en sus viajes?**

- Alto
- Medio
- Bajo

**11. ¿De los siguientes platos tradicionales cuál le gustaría consumir?**

- ( ) Chuchuca (sopa a base de maíz)
- ( ) Mazamorra (colada de maíz)
- ( ) Habas calpu (sopa de haba seca)
- ( ) Chagla isay (arvejas tiernas cocinas con vaina)
- ( ) Mote pilla (mote con plantas del huerto)
- ( ) Mataluci (choclo tostado en tiesto y molido)
- ( ) Sopa de quinoa (sal y dulce)
- ( ) Papas con berro
- ( ) Zambo de sal y dulce

Mutu luci  
Champus

Otros \_\_\_\_\_

**12. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un plato tradicional?**

- ( ) Menos de \$3,00
- ( ) \$3,01 - \$6,00
- ( ) \$6,01 - \$9,00
- ( ) Más de \$9,01

Otro \_\_\_\_\_

**13. ¿Con que frecuencia le gustaría visitar lugares rurales con fines gastronómicos?**

- ( ) Una vez por semana
- ( ) Dos veces por semana
- ( ) Una vez por mes

Otro \_\_\_\_\_

**14. ¿Cuál es su motivación principal para realizar un viaje con fines gastronómicos?**

- ( ) Degustar la gastronomía tradicional de lugares rurales
- ( ) Para estar en contacto con la población local e integrarse a su cultura
- ( ) Para disfrutar del placer de una buena comida
- ( ) Para mejorar mis conocimientos culinarios
- ( ) Para conocer la cultura de los pueblos kichwas

Otro \_\_\_\_\_

**15. ¿Cuál de las siguientes opciones influyen en usted para la elección de un servicio gastronómico?**

Gastronomía con identidad propia

Buena relación calidad/precio

Variedad en la gastronomía

Otro \_\_\_\_\_

**16. ¿Estaría interesado en conocer el proceso de preparación de los platos tradicionales?**

Si

No

¿Por qué? \_\_\_\_\_

**17. ¿Recomendaría el cantón Otavalo a familiares y amigos?**

Si

No

**18. ¿Regresaría al cantón Otavalo?**

Si

No

19.

**¡MUCHAS GRACIAS POR SU COLABORACIÓN!**



### Anexo 6. Validación de antecedentes y justificación

#### Revisión de objetivos



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
 FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS  
 CARRERA TURISMO  
 EVALUACIÓN DE LA FASE DE EJECUCIÓN DEL PLAN DE TRABAJO DE GRADO

Tema del Proyecto de Investigación: La gastronomía tradicional como patrimonio cultural inmaterial y factor de desarrollo turístico de la comunidad de Agato.  
 Docente Técnico: Msc. Anderson Maldonado  
 Estudiante(s): Odalis Jacqueline Robles Imbapungo  
 Fecha de presentación: día..... mes..... año.....  
 OBJETIVO EVALUADO .....

\*Simbología de evaluación:            MA= Muy aceptable            A= Aceptable            PA= Poco aceptable

ACTIVIDADES DESARROLLADAS SEGÚN CRONOGRAMA	CUMPLIÓ CRONOGRAMA			RESULTADOS			OBSERVACIONES
	MA	A	PA	MA	A	PA	
1. Definición del tema	√						08/10/2018
2. Árbol de Problemas	√						06/11/2018
3. Antecedentes	√						13/11/2018
4. Justificación	√						20/11/2018
5. Revisión de objetivos	√						27/11/2018

Fecha de entrega: día..... mes..... año.....  
 Firma Docente Técnico: [Firma]

Firma Estudiante (s) Odalis Robles I

**Anexo 7. Revisión de diseño metodológico**



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA TURISMO**  
**EVALUACIÓN DE LA FASE DE EJECUCIÓN DEL PLAN DE TRABAJO DE GRADO**

Tema del Proyecto de Investigación: La gastronomía tradicional como patrimonio cultural inmaterial y factor de desarrollo turístico de la comunidad de Agato.

Docente Técnico: Msc. Anderson Maldonado

Estudiante(s): Odalys Jacqueline Robles Imbaquingo

Fecha de presentación: día..... mes..... año.....

OBJETIVO EVALUADO .....

\*Simbología de evaluación:      MA= Muy aceptable      A= Aceptable      PA= Poco aceptable

ACTIVIDADES DESARROLLADAS SEGÚN CRONOGRAMA	CUMPLIÓ CRONOGRAMA			RESULTADOS			OBSERVACIONES
	MA	A	PA	MA	A	PA	
	1. Diseño metodológico	✓					
2. Instrumentos	✓						05/02/2019
3.							
4.							
5.							

Fecha de entrega: día..... mes..... año.....  
 Firma Docente Técnico: [Firma]

Firma Estudiante (s): Odalys Robles I

## Anexo 8. Solicitudes de autorización



**UNIVERSIDAD TECNICA DEL NORTE**  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS  
INGENIERIA EN TURISMO

Otavaló, 10 de abril de 2019  
Sra.: Matilde Gramal  
Presidenta de la junta parroquial de Miguel Egas Cabezas

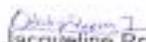
Asunto: Solicitud de entrevista

Cordial saludo.

Por medio de la presente solicito a usted autorización para realizar una entrevista acerca de la gastronomía tradicional del pueblo kichwa Otavaló dentro de la comunidad, con el fin de recibir información la cual será utilizada para la realización del trabajo de titulación en ingeniería en turismo.

Gracias por su atención.

Atentamente:

  
Jacqueline Robles  
C.I.: 0401883681  
Estudiante del décimo semestre de la carrera de Ing. Turismo



Scanned by CamScanner



Peguche, 25 de febrero de 2019

Cristian Gualsaqui  
 Presidente de la comunidad Faccha Llacta  
 Presente.

Reciba un atento y cordial saludo, deseando que sus actividades diarias en beneficio de la ciudadanía estén llenas de éxito y prosperidad.

Por medio del presente documento, yo Jacqueline Robles, con C.I: 0401883681, estudiante de noveno semestre de la carrera de Ingeniería en Turismo de la Universidad Técnica del Norte, solicito muy comedidamente que me facilite un espacio dentro de las oficinas del registro de ingresos de turista.

Con la finalidad de realizar encuestas dirigidas a los turistas nacionales y extranjeros como parte de los objetivos correspondientes al trabajo de titulación de la carrera de Turismo, al finalizar la investigación me comprometo a entregar los resultados obtenidos.

Por la atención recibida a esta petición anticipo mi más cordial agradecimiento.

Atentamente,

  
 Jacqueline Robles  
 C.I.: 0401883681



Estudiante del noveno semestre de la carrera de Ing. Turismo

Recibido  
 27-02-2019  


## Anexo 9. Fotografías trabajo de campo



Fuente: Propia

Descripción: Encuesta a turistas



Fuente: Propia

Descripción: Entrevista autoridades de la comunidad de Agato.

## Anexo 10. Reporte Urkund



### Urkund Analysis Result

Analysed Document: Robles,O.pdf (D55541114)  
Submitted: 9/13/2019 7:10:00 AM  
Submitted By: jacquelineroless@hotmail.com  
Significance: 3 %

#### Sources included in the report:

Jazmin Arias Alexandra Calderon Gastronomía San Rafael.docx (D18564622)  
Quinga,C, Hidalgo H. GASTRONOMIA TRADICIONAL.pdf (D40676698)  
Tesis Mayra Quinche y Jessica Sánchez.docx (D18181600)  
<https://eco.mdp.edu.ar/cendocu/repositorio/00290.pdf>

#### Instances where selected sources appear:

22