



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS

CARRERA DE INGENIERÍA EN MERCADOTECNIA

**TRABAJO DE GRADO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO DE INGENIERO EN MERCADOTECNIA**

TEMA:

**“ESTRATEGIAS PARA CONSOLIDAR Y DIFUNDIR
LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL EN LA CIUDAD
DE IBARRA”**

AUTOR: OMAR ANDRÉS MONROY VÁSQUEZ

DIRECTORA: MSC. MARGARITA CLERQUE

IBARRA, SEPTIEMBRE 2012

RESUMEN EJECUTIVO

El Trabajo de Grado denominado: “ESTRATEGIAS PARA CONSOLIDAR Y DIFUNDIR LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL EN LA CIUDAD DE IBARRA”, es de mucha importancia y de utilidad para la sociedad de la ciudad de Ibarra y del norte del país, porque va encaminado a solucionar los diferentes problemas que afecta a la población Ibarreña, en el aspecto de la gastronomía y los hábitos de alimentación que ha venido cambiando, es decir la gastronomía tradicional que hace no mucho 20 años, quizás 25 años atrás era muy rica, pero que poco se ha ido perdiendo, de ahí la idea de consolidar y difundir la gastronomía tradicional, que ayude a rescatar estos platos que no hacen más que fortalecer nuestra cultura y buenas costumbres. Los valores que nuestros abuelitos, padres nos enseñaron con respecto a la gastronomía se han venido perdiendo, hoy por hoy hablar de un morocho, unas tortillas de tiesto, empanadas, mojicones, arroz de cebada, arroz con leche, quinua, sopa de bolas, colada de haba, colada de arveja, zancocho, yahuarlocro, entre otros; nos da vergüenza y es ahí donde se va perdiendo nuestra identidad, por lo que los jóvenes y niños prefieren la comida rápida o conocida como comida chatarra, con el objetivo de no quedar mal frente a sus compañeros o amigos, haciéndose un mal a sí mismo por el alto colesterol que contienen. La presente propuesta es de interés para la comunidad Ibarreña, ya que por medio del rescate de su gastronomía tradicional, se fortalecerá la identidad de los Ibarreños, no se puede perder algo valioso, como es lo nuestro, lo que da la tierra, no se puede contribuir para que la juventud y la niñez no conozcan nada o conozcan poco de la comida tradicional de nuestra ciudad blanca, este contenido, esta temática, debe ser conocida y fortalecida por las nuevas generaciones. De esta manera existirán beneficiarios directos e indirectos; entre los primeros estará la población Ibarreña, sean los que nacieron en esta bella tierra, como los que vinieron a vivir en ella y el autor del Trabajo de Grado; entre los beneficiarios indirectos estarán los dueños de los restaurantes de la ciudad de Ibarra, los turistas nacionales y extranjeros.

EXECUTIVE SUMMARY

The final Project for my bachelor's degree is called "STRATEGIES TO STRENGTHEN AND SPREAD THE TRADITIONAL CUISINE IN THE CITY OF IBARRA", is very important and useful to Ibarra's society and the northern of the country because it is aimed at solving the various problems affecting the community talking about food and eating habits have been changing the traditional cuisine, maybe 20 or 25 years ago food used to be very traditional and healthy. The main idea come from rescuing, consolidates and expands traditional cuisine, to spread and rescue our culture. Food is part of the culture and identity, also we learn it from our grandparents, parents taught us about the food have been losing today speak of food like; morocho, tortillas de tiesto, empanadas, mojicones, arroz de cebada, arroz con leche, quinua, sopa de bolas, colada de haba, colada de arveja, zancocho, yahuarlocro, among others, we are ashamed and that's where our identity is lost, so that young children prefer fast food or junk food. It is important to be healthy and eat products from our region. This proposal become part of the interest's community, and that through the redemption of its traditional cuisine, will strengthen the identity of the citizens. Our products are great in order to contribute to youth and children so, they can understand little by little about traditional food of the white city, Ibarra.

This project it is important for the community. Also, there will be direct and indirect beneficiaries. We all are part of this beautiful earth. I feel proud to be an author of this final work which is a contribution for gastronomy in Ibarra.