



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

**PROYECTO DE TESIS PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE  
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**

**TEMA:**

**“GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO  
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR  
PARROQUIA SAN JOSÉ DE CHALTURA”**

**Autores:**

María Belén Vásquez Bedoya

Víctor Julio Abalco Quishpe

**Director de tesis:**

Lcdo. Carlos Aguinaga

Ibarra 2016

## AUTORÍA

Nosotros, MARIA BELEN VASQUEZ BEDOYA, VICTOR JULIO ABALCO QUISHPE portadores de la cédula de ciudadanía número 171622458-7 y 171824048-2 respectivamente, declaramos bajo juramento que la presente investigación es de nuestra autoría: **“GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR PARROQUIA SAN JOSÉ DE CHALTURA”**; no ha sido previamente presentado para ningún grado, ni calificación profesional; y que hemos consultado las referencias bibliográficas que contiene este documento.

Acedimos:

(Firma):  \_\_\_\_\_

Nombre: **MARIA B. VASQUES B.**

Cédula: **171622458-7**

(Firma):  \_\_\_\_\_

Nombre: **VICTOR J. ABALCO Q.**

Cédula: **171824048-2**

**APROBACIÓN DEL DIRECTOR DE TESIS**

Yo, Lic. Carlos Aguinaga en calidad de director de la tesis titulada: "GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR PARROQUIA SAN JOSÉ DE CHALTURA", de autoría de María Belén Vásquez Bedoya y Víctor Julio Abalco Quishpe, una vez revisada y hechas las correcciones solicitadas certifico que esta apta para su defensa, y para que sea sometida a evaluación de tribunales.

Ibarra, a los 12 días del mes de enero del 2016.

Atentamente



Lic. Carlos Aguinaga.

C.I. AUTORES

FIRMA

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR DEL TRABAJO DE GRADO A FAVOR DE LA**  
**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**

Yo, María Belén Vásquez con cédula Nro 171622458-7 y yo Víctor Julio Abalco con cédula Nro 171824048-2, expresamos nuestra voluntad de ceder los derechos a la Universidad Técnica del Norte, los derechos patrimoniales consagrados en la Ley de propiedad intelectual de trabajo denominado: "GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR PARROQUIA SAN JOSÉ DE CHALTURA"; que ha sido desarrollado para optar por el título de Licenciatura en Gastronomía, en la Universidad Técnica del Norte, facultada para ejercer plenamente los derechos cedidos anteriormente. En calidad de autores nos reservamos los derechos de morales de la obra antes citada. Suscribimos este documento en el momento que hacemos la entrega del trabajo final entrega del trabajo final en formato impreso y digital a la biblioteca de la Universidad Técnica del Norte.

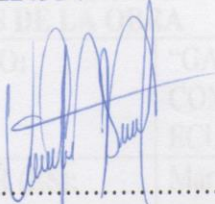
Ibarra, a los 13 días del mes de Febrero del 2016.

**LOS AUTORES**

FIRMA.....

Nombre: María Belén Vásquez

C.I. 171622458-7

FIRMA.....

Nombre: Víctor Julio Abalco

C.I. 1718240482

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

### 1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

La Universidad Técnica del Norte dentro del proyecto repositorio digital institucional, determino la necesidad de disponer de textos complejos en formato digital con la finalidad de apoyar los procesos de investigación, docencia y extensión de la universidad. Por medio del presente documento dejo sentada mi voluntad de participar en este proyecto para lo cual pongo a disposición de la siguiente información:

DATOS DE CONTACTO			
<b>CÉDULA DE IDENTIDAD:</b>	171824048-2		
<b>APELLIDOS Y NOMBRES:</b>	Abalco Quishpe Víctor Julio		
<b>DIRECCIÓN:</b>	Cayambe Parroquia Juan Montalvo		
<b>EMAIL:</b>	vjpacifista25@hotmail.es		
<b>TELÉFONO FIJO:</b>	022 362 758	<b>TELÉFONO MÓVIL:</b>	0990853903

DATOS DE CONTACTO			
<b>CÉDULA DE IDENTIDAD:</b>	171622458-7		
<b>APELLIDOS Y NOMBRES:</b>	Vásquez Bedoya María Belén		
<b>DIRECCIÓN:</b>	Cayambe calle Olmedo y Panamá		
<b>EMAIL:</b>	mabelita_2209@hotmail.com		
<b>TELÉFONO FIJO:</b>		<b>TELÉFONO MÓVIL:</b>	0987464672

DATOS DE LA OBRA	
<b>TÍTULO:</b>	“GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR PARROQUIA SAN JOSÉ DE CHALTURA”
<b>AUTOR (ES):</b>	María Belén Vásquez y Víctor Julio Abalco
<b>FECHA: AAAAMMDD</b>	2016/02/13
<b>SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO</b>	
<b>PROGRAMA:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>PREGRADO</b> <input type="checkbox"/> <b>POSGRADO</b>
<b>TITULO POR EL QUE OPTA:</b>	Licenciatura en Gastronomía
<b>ASESOR /DIRECTOR:</b>	Lic. Carlos Aguinaga




## 2. AUTORIZACIÓN DE USO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD

Yo, María Belén Vásquez con cédula Nro y yo Víctor Julio Abalco con cédula Nro. en calidad de autores y titulares de los derechos patrimoniales de la obra o trabajado de grado descrito anteriormente, hacemos la entrega del ejemplar respectivo en formato digital y autorizamos a la Universidad Técnica del Norte, la publicación de la obra en el Repositorio Digital Institucional y uso del archivo digital en la Biblioteca de la Universidad con fines académicos , para ampliar la disponibilidad del material y como apoyo a la educación , investigación y extensión; en concordancia con la ley de Educación Superior Artículo 144.

## 3. CONSTANCIAS

Los Autores manifiestan que la obra objeto de la presente autorización es original y se la desarrollo, sin violar derechos de autor de terceros, por lo tanto la obra es original y que son las titulares de los derechos patrimoniales, por lo que asumen la responsabilidad sobre el contenido de la misma y saldrán en defensa de la Universidad en caso de reclamación por parte de derechos. Ibarra, a los 12 días del mes de Enero del 2016.

### LOS AUTORES:

FIRMA.....

Nombre: María Belén Vásquez

C.I 171622458-7

FIRMA.....

Nombre: Víctor Julio Abalco

C.I. 1718240482

## DEDICATORIA

A mi familia, en especial a mi madre Sara Quishpe quien me inculcó, principios y valores, el cual resalta el respeto a la mujer y es aquella persona quien planteó en mi concretar todo tipo de proyecto que tengamos en mente, ha sido mi guía y fue quien más estuvo pendiente de la culminación de mi vida profesional. A mi esposa y mis hijas quienes son mi inspiración para seguir superándome en mi trayectoria profesional y me han demostrado que para lograr alcanzar un objetivo se necesita de la unión, constancia y paciencia.

VICTOR ABALCO

Con amor incondicional dedico el presente trabajo a mis padres: señor WILSON ELIAS VÁSQUEZ CABEZAS y señora JOSEFINA YOLANDA BEDOYA ALMEIDA quienes han sido ejemplo de perseverancia, amor y lucha para con nosotras, a mi hermana ANDREA MISHHELL VÁSQUEZ BEDOYA que ha permanecido a mi lado con apoyo incondicional, a mi amada hija FERNANDA VALENTINA MESIAS VÁSQUEZ quien desde su llegada se ha convertido en mi pilar y mi única inspiración y por quien me esforzaré siempre, a FERNANDO DARIO MESIAS quien ha sido una persona muy importante en mi vida.

Con el reconocimiento sincero y armonioso a mis familiares y amigos quienes han estado de una u otra manera a mi lado brindándome su apoyo y cariño.

En fin, a todos aquellos que constituyeron el impulso para lograr día a día las metas que me he propuesto.

MARÍA BELÉN VÁSQUEZ

## AGRADECIMIENTO

La culminación de este proyecto de tesis, están dedicados a todas las personas que me brindaron todo su apoyo académico y que de alguna forman parte de mi finalización en este periodo profesional. Mis más sinceros agradecimientos que van dirigidos a todas aquellas personas de la Parroquia San José de Chaltura, que supieron brindarme toda su colaboración en cuanto a la información requerida la cual fue muy valiosa y asertiva para lograr que este proyecto de investigación tome forma y posteriormente su finalización.

A mi familia por siempre brindarme su apoyo. Pero, principalmente mi agradecimiento está dirigido hacia mi tutor, Lic. Carlos Aguinaga que supo guiarme en el desarrollo de la presente tesis, con sus conocimientos desde el inicio hasta la finalización de la misma el cual no hubiese podido sobresalir sin su apoyo.

Gracias a Dios, a toda la comunidad de la Parroquia San José de Chaltura, gracias a mi Madre, hermanos, sobrinos y en especial, gracias Lic. Carlos Aguinaga.

VÍCTOR ABALCO

A DIOS Y A LA SANTÍSIMA VIRGEN DEL QUINCHE que con su amor ha permitido cumplir uno de los sueños más importantes y significativos de mi vida.

A la Universidad Técnica Del Norte y por su intermedio a la Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas, por abrir sus puertas y brindar apoyo a personas con aspiraciones y metas de superación.

Al Licenciado Carlos Aguinaga quien supo demostrarme sabiduría y buena voluntad en la guía para la elaboración de este trabajo.

MARÍA BELÉN VÁSQUEZ



## ÍNDICE GENERAL

AUTORÍA.....	ii
APROBACIÓN DEL DIRECTOR DE TESIS.....	iii
CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR DEL TRABAJO DE GRADO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE.....	iv
AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE.....	v
DEDICATORIA.....	vii
AGRADECIMIENTO.....	viii
ÍNDICE GENERAL.....	ix
LISTA DE TABLAS.....	xii
LISTA DE GRÁFICOS.....	xiii
RESUMEN.....	xiv
SUMMARY.....	xv
INTRODUCCIÓN.....	xvi
CAPÍTULO I.....	17
EL PROBLEMA.....	17
Tema.....	17
Contextualización del problema.....	17
Planteamiento del problema.....	18
Objetivos.....	19
Objetivo General.....	19
Objetivos Específicos.....	19
Pregunta directriz.....	19
Justificación.....	19
CAPÍTULO II.....	21
MARCO TEÓRICO.....	21
Teoría existente.....	21
Gastronomía.....	21
Gastronomía de la parroquia chaltura provincia de Imbabura.....	22
Gastronomía ancestral.....	27
Gastronomía tradicional.....	28
Gastronomía típica.....	29

Cultura y patrimonio .....	29
Ruta turística .....	34
Marco jurídico.....	37
Glosario de términos .....	40
CAPÍTULO III.....	42
METODOLOGIA .....	42
Diseño .....	42
Cualitativo.....	42
Cuantitativo.....	42
Naturaleza .....	43
Temporalidad .....	43
Tipo de datos.....	43
Teóricos.....	43
Prácticos.....	43
Población.....	43
Muestra .....	44
Métodos.....	45
Teóricos.....	45
Empíricos .....	45
Matemáticos.....	46
Estrategias, técnicas e instrumentos.....	46
Técnicas .....	46
Instrumentos.....	46
Estrategia.....	46
CAPITULO IV.....	47
ANALISIS DE DATOS.....	47
Plan de procesamiento de datos .....	47
Tabulación y análisis de resultados.....	48
Contexto socio cultural .....	65
Informe.....	65
Discusión.....	66
Recetas estándar.....	69
CAPÍTULO V.....	79
PROPUESTA.....	79

Introducción .....	79
Ruta turística .....	80
Atractivos Turísticos:.....	81
Atractivos gastronómicos.....	82
Paraderos gastronómicos .....	83
Componentes turísticos.....	83
Impactos.....	84
Análisis de impactos.....	84
Impacto turístico .....	86
Impacto socio-cultural.....	87
Impacto económico .....	88
Impacto educativo .....	89
Informe de impactos .....	90
Conclusión general de impactos .....	90
Conclusiones .....	91
Recomendaciones .....	92
BIBLIOGRAFÍA .....	93
ANEXOS .....	95
ANEXO 1. ENTREVISTA <sup>1</sup> LEVANTAMIENTO DEL INVENTARIO GATRONÓMICO	96
ANEXO 2. INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURISTICOS .....	98
ANEXO 3. DÍPTICO.....	119
ANEXO 4. BANNER.....	120

## LISTA DE TABLAS

Tabla 1 Alimentos ancestrales .....	48
Tabla 2 Alimentos actuales .....	49
Tabla 3 Métodos de conservación.....	50
Tabla 4 Temporada de cosecha.....	51
Tabla 5 Tipos de especias .....	52
Tabla 6. Platos típicos .....	53
Tabla 7 Técnicas de elaboración.....	54
Tabla 8 Utensilios .....	55
Tabla 9 Manifestaciones culturales.....	56
Tabla 10 Personas que intervienen .....	57
Tabla 11 Transmitir conocimientos .....	58
Tabla 12 Influencia de las preparaciones .....	59
Tabla 13 Fechas de preparación.....	60
Tabla 14 Utensilios en que se sirve.....	61
Tabla 15 Recuerdos relacionados .....	62
Tabla 16 Significado del plato .....	63
Tabla 17 Historia del plato.....	64
Tabla 18 Cuy al horno.....	69
Tabla 19 Caldo de gallina .....	70
Tabla 20 Aguado de limón.....	71
Tabla 21 Chicha de arroz .....	72
Tabla 22 Arroz con fréjol.....	73
Tabla 23 Agua de panela.....	74
Tabla 24 Pollo asado .....	75
Tabla 25 Helado de aguacate .....	76
Tabla 26 Morocho .....	77
Tabla 27 Fritada .....	78

**LISTA DE GRÁFICOS**

Gráfico 1 Alimentos ancestrales .....	48
Gráfico 2 Alimentos actuales.....	49
Gráfico 3 Métodos de conservación .....	50
Gráfico 4 Temporada de cosecha.....	51
Gráfico 5 Tipos de especies .....	52
Gráfico 6 Platos típicos.....	53
Gráfico 7 Técnicas de elaboración.....	54
Gráfico 8 Utensilios .....	55
Gráfico 9 Manifestaciones culturales.....	56
Gráfico 10 Personas que intervienen .....	57
Gráfico 11 A quien transmiten conocimientos .....	58
Gráfico 12 Influencia .....	59
Gráfico 13 Desde cuando se prepara .....	60
Gráfico 14 Utensilios en los que se sirve.....	61
Gráfico 15 Recuerdos asociados.....	62
Gráfico 16 Significado del plato .....	63
Gráfico 17 Historia del plato.....	64



## RESUMEN

Este trabajo de investigación, se realizó con el objetivo de Valorizar en la parroquia de Chaltura, Cantón Antonio Ante de la provincia de Imbabura, la Gastronomía de la misma. El presente trabajo de investigación parte en la falta de conciencia de los pobladores para rescatar los valores de la parroquia de Chaltura, sus creencias y tradiciones dejando así al olvido los recuerdos e identidad de su pueblo, también tomamos en cuenta el desinterés por los atractivos turísticos y lugares de visita de la zona provocando que su producción turística, artesanal, cultural, gastronómica no se reconozcan de la manera adecuada. En este estudio se determinó las características de cada plato típico existente en la zona, sus tradiciones, costumbres y lugares turísticos existentes en la parroquia, esto se consiguió gracias a las encuestas realizadas a pobladores mayores de la tercera edad. Se logró diseñar un inventario gastronómico y la ruta gastronómica esto es con el fin de que el turista no solo se dedique a conocer solo a la gastronomía sino también se impulsa a visitar, e informarse acerca de las costumbres y tradiciones del pueblo. Finalmente se logró identificar cuál será el impacto que este trabajo genere en el pueblo y sus habitantes, tanto en el aspecto turístico, socio cultural, económico y educativo, que nos dio como resultado que es medio positivo lo que nos quiere decir que se puede ejecutar este proyecto y obtener los resultados deseados en todos los ámbitos, logrando así un incremento en la revalorización de costumbres y tradiciones, mismas que se transmitirán a nuevas generaciones.

## SUMMARY

Research conducted for the population of the parish of Chaltura, Antonio Ante Canton of the province of Imbabura, in order to exploit the Gastronomy of it. The present research part at the lack of awareness of the people to rescue the values of the parish of Chaltura, beliefs and traditions leaving forgotten memories and identity of their people, we also take into account the disinterest attractions and places to visit in the area causing its tourism, craft, culture, gastronomy production does not recognize the right way. In this study the characteristics of each dish was determined existing in the area, its traditions, customs and touristic places in the parish, this thanks to surveys of people older seniors was achieved. It was possible to design a food inventory and gastronomic route that is so that tourists will not only spent learning only the cuisine but also driven to visit, and learn about the customs and traditions of the people. Finally he was able to identify what the impact that this work generated in the town and its inhabitants, both in the tourist aspect, cultural, economic and educational partner that gave us the result that is positive half what we want to say that you can run this project and get the desired results in all areas, thus achieving an increase in the revaluation of customs and traditions, which are being transmitted to new generations.

## INTRODUCCIÓN

El objetivo del presente trabajo es valorizar la gastronomía de la parroquia de Chaltura, en la actualidad no se puede concebir el cumplimiento de un objetivo sin antes planificar como lograrlo, necesariamente se debe visualizar el futuro. El propósito de este trabajo es de llegar a realizar un documento que sirva de herramienta para futuras generaciones que quieran informarse y conocer más acerca de la gastronomía y lugares turísticos de esta parroquia, para lo cual hemos distribuido nuestro trabajo de la siguiente manera y está constituido por cinco capítulos:

El capítulo 1 el mismo que abarca el tema en general, la contextualización del problema en la que se explica cómo se inicia el problema, el planteamiento del problema mismo que trata en general donde son los puntos vulnerables que necesitan una solución, los objetivos general y específicos con los que vamos a trabajar para dar una solución al problema, la pregunta directriz y la justificación del trabajo.

El capítulo 2 corresponde a la sustentación de la teoría existente que apoya la realización de este trabajo mediante consultas de bibliografía especializada y fuentes virtuales, se recopila información que ayuda a plasmar conceptos básicos de gastronomía, gastronomía de la parroquia de Chaltura, gastronomía ancestral, tradicional y típica, la cultura y patrimonio de la zona, el patrimonio intangible y gastronómico y finalmente lo que es ruta turística.

El capítulo 3 aplicara la técnica de investigación cualitativa, cuantitativa y descriptiva de campo los cuales nos ayudaran a a recopilar las información correcta para analizarla, interpretarla y obtener resultados precisos.

En el capítulo 4 se realizará un plan de procesamiento de datos, la tabulación y análisis de resultados, realizando un informe general entablando una discusión de cada punto del procesamiento de datos. También encontramos las recetas estándar obtenidas en base a la tabulación, por ultimo encontramos el contexto socio – cultural de la parroquia

En el capítulo 5 realizaremos una propuesta de ruta turística de la parroquia de Chaltura con sus componentes y los impactos que generen a futuro, los mismos que ayudaran al progreso de la parroquia. Finalmente como añadido están las conclusiones, recomendaciones y anexo.

# CAPÍTULO I

## 1. EL PROBLEMA

### 1.1 Tema

GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR PARROQUIA CHALTURA.

### 1.2 Contextualización del problema

El patrimonio turístico de la provincia de Imbabura está compuesto por 58 atractivos naturales y 173 atractivos culturales, que se transforman en una oferta de calidad para el consumo turístico nacional e internacional. (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2012)

El Turismo ha mostrado crecimiento dentro de los últimos años logrando situarse en un lugar importante en la Economía del país y de la provincia de Imbabura, permitiendo que el sector empresarial y productivo crezca y estimule la economía local.

Sus actividades económicas se han proliferado por la propia influencia de las ciudades vecinas e incluso de la Capital de la República, ya no es únicamente la agricultura la que prima, es ahora el campo artesanal, agroindustrial, industrial, comercial, artístico y en los últimos tiempos se encuentra en auge la actividad turística, que ha traído a personas de diferentes latitudes y estatus, ha contribuido en la difusión de sus cualidades, pues ahora en cualquier parte se oye hablar de Chaltura aunque sea para referirse a los famosos cuyes.

El limitado desarrollo gastronómico auténtico y sostenible de la zona, por la influencia de nuevas culturas alimentarias ha ocasionado el desconocimiento de los productos propios de la tierra y la riqueza de nuestros platos, por tanto la desvalorización de nuestra identidad gastronómica, lo que ha permitido que nuestra comida no sea apreciada a nivel nacional e internacional.

Este limitado conocimiento de la comida nacional ha mermado el interés del turismo internacional por nuestra gastronomía.

La falta de planificación de un sistema sustentable entre empresas de turismo como hoteles, restaurantes, agencias de viajes ha provocado que los turistas no cuenten con una guía detallada de los servicios que se ofertan y por lo tanto se ha disminuido la afluencia de potenciales consumidores.

Además la escasa alimentación rica en nutrientes ha provocado enfermedades alimentarias en la población y actualmente la migración del campo a ciudad ha suscitado el abandono de la agricultura dejándose de cultivar los productos auténticos de la región.

### **1.3 Planteamiento del problema**

Imbabura es reconocida por la variedad de sus recursos naturales y culturales, entre los que se destaca la hermosa ciudad de Ibarra, la misma que se distingue por su calidez y diversidad de culturas; goza de encantadores paisajes, un clima privilegiado y exquisita gastronomía que la convierten en uno de los principales atractivos turísticos.

La parroquia San José de Chaltura denominada la capital mundial del cuy es una de las ocho parroquias de esta ciudad que invitan a turistas nacionales y extranjeros a disfrutar de sus grandes riquezas. (Pasquel, 2010)

Varios son los motivos para que tan grande tesoro no haya sido descubierto en su totalidad; en las últimas décadas muchas de las ciudades y sus parroquias han atravesado niveles de olvido y la falta de conciencia para rescatar sus valores, creencias, tradiciones, dejando así al olvido los recuerdos e identidad de los pueblos ecuatorianos. El desinterés por los atractivos y lugares de visita de nuestras propias zonas, en este caso la Parroquia de Chaltura, provocan que su producción turística, artesanal, cultural, gastronómica, no se reconozcan de la manera adecuada.

La poca difusión y publicidad de los medios audiovisuales e impresos, es otro de los motivos; es necesario concienciar sobre la importancia de promocionar las riquezas turística y cultural de estos bellos lugares desconocidos para muchos, como es el caso de la parroquia San José de Chaltura.



Por esto, es preciso el desarrollo de este trabajo de investigación denominado turismo – gastronómico a través de la cual contribuyamos al rescate del valor de lo cotidiano, de su gente, cultura, tradiciones y gastronomía que les permitan apropiarse de los símbolos de su identidad, de tal manera que no solo aporte al desarrollo social y cultural de su comunidad, sino, que beneficie también al desarrollo turístico económico en su parroquia, ciudad y provincia.

## **1.4 Objetivos**

### **1.4.1 Objetivo General**

Valorar la Gastronomía de la parroquia Chaltura Cantón Antonio Ante Provincia de Imbabura

### **1.4.2 Objetivos Específicos**

- Realizar el inventario gastronómico de la parroquia Chaltura y su contexto socio cultural.
- Diseñar la ruta gastronómica de la parroquia Chaltura
- Analizar técnica y prospectivamente los impactos que el proyecto genere en las áreas social, cultural, turística, gastronómica, económica y educativa

## **1.5 Pregunta directriz**

¿El rescate de la gastronomía ancestral y típica más el diseño de rutas de turismo gastronómico permitirá mejorar la actividad turística en la parroquia de Chaltura?

## **1.6 Justificación**

La palabra Chaltura es de origen Quechua y significa “Plano Bajo” como se muestra efectivamente dentro de la gran llanura que constituye el Cantón Antonio Ante, con una altitud de 2.340 metros sobre el nivel del mar y con un clima templado de 16° promedio de temperatura, que favorece a la producción agrícola, frutícola, pecuaria, ganadera y actualmente agroindustrial y turística

San José de Chaltura es una parroquia rural, perteneciente al Cantón Antonio Ante de la provincia de Imbabura está ubicada a 3.5 Km de la ciudad de Atuntaqui y a 12 Km de la capital provincial y a 128 Km de la capital ecuatoriana.

San José de Chaltura, noble pueblo que se levanta airoso, forjando diariamente su grandeza, asentada sobre amplias praderas de tierra fértil, bañada por las brisas del Río Ambi, custodiada por el Cotacachi y el Taita Imbabura, y cobijada por un cielo generoso que ha impregnado en sus pobladores la suerte de criar hijos buenos; la mística del trabajo y de la actividad intelectual; el patriotismo y el temple para surgir ; la valentía de sus hombres y la belleza de sus mujeres; y sobre todo ha depositado en sus hijos la calidez y la hospitalidad con propios y extraños.

El presente proyecto permitirá el desarrollo del turismo gastronómico a nivel nacional e internacional, reactivando de esta forma la economía de la población.

Permitirá incentivar la producción del alimento auténtico y rico en nutrientes, mejorando el estilo de vida y rescatando la identidad cultural.

Los beneficiarios de este proyecto serán directos e indirectos, dentro del primer grupo están la población, los niños, madres y personas adultas mayores; en los indirectos tenemos las entidades gubernamentales, empresas turísticas y hoteleras.

## CAPÍTULO II

### 2. MARCO TEÓRICO

#### 2.1 Teoría existente

##### 2.1.1 Gastronomía

Gastronomía es un compendio de sabores, olores, colores, texturas, a un conjunto de técnicas y artefactos, a los valores nutritivos, a las incidencias festivas, a las posibilidades culinarias como hojas y productos marginados de consumo, al protocolo de la mesa y a las ideas erróneas con respecto a la cocina tradicional. Pero la cocina, como objeto de estudio tiene otros alcances.

Todo ser vivo necesita, para subsistir, alimentarse con elementos del entorno. A diferencia de los demás animales, el ser humano ha desarrollado una serie de pautas culturales relacionadas con la comida. Por naturaleza es omnívoro, pero con gran frecuencia necesita procesar los alimentos del entorno para posibilitar y mejorar rechazos de algunos alimentos.

El procesamiento de alimentos con frecuencia tiene el propósito de deleitar el paladar lo que ha dado lugar al arte culinario. Más allá de la función básica la nutrición, las comidas son muy rico veneno de expresiones de la cultura popular y un análisis con un enfoque antropológico es de enriquecedora importancia. (Centro interamericano de artesanías y artes populares, 2000)

Gastronomía es el arte de preparar y apreciar una buena comida (Delgado, 1996). La gastronomía nos da a conocer la forma adecuada de preparar nuestros alimentos, cuáles son sus términos de cocción y preparación para así alimentar a nuestro cuerpo con alimentos nutritivos de y de buena calidad.

*Organización Mundial del Turismo (2002), dice que: “La definición de gastronomía como una ciencia multidisciplinaria en la cual se conjuga la biología, la historia, la cultura, la antropología, la etnografía, la geografía, la botánica, la zoología. El concepto de que la comida como lenguaje es un acto de comunicación y para juzgarla hay que penetrar en los códigos culturales de quienes la crearon, defendiendo una alimentación de calidad, de la biodiversidad,*

*de la sabiduría de nuestros campesinos, de los abuelos como los propietarios de una memoria que no debe morir, de esa herencia alimentaria que estamos obligados a perennizarla.”*

### **2.1.2 Gastronomía de la parroquia chaltura provincia de Imbabura**

La cocina imbabureña es considerada una de las más variadas, esto gracias a la diversidad de los pisos climáticos por tal motivo la tierra imbabureña es favorecido por la variedad de productos con los que se prepara los platos de su gastronomía. (Almeida, 2015).

La palabra Chaltura de origen Quechua y significa “Plano Bajo”, como se muestra efectivamente dentro de la gran llanura que constituye el Cantón Antonio Ante, con una altitud aproximada de 2.340 metros sobre el nivel del mar y con un clima templado de 16° promedio de temperatura, que favorece a la producción que actualmente se destacan son: agrícola, frutícola, pecuaria, ganadera y actualmente agroindustrial y turística.

Su tierra, es prodigiosa, fértil, productiva, de grandes praderas y huertos, que además le dan el encanto de un paisaje envidiable, con un clima excepcional, que contribuye con la vitalidad y alegría de su gente, el patriotismo y el temple para surgir; la valentía de sus hombres y la belleza de sus mujeres; y sobre todo ha depositado en sus hijos la calidez y la hospitalidad.

Sus actividades económicas se han proliferado por la propia influencia de las ciudades vecinas e incluso de la Capital de la República, ya no es únicamente la agricultura la que prima, es ahora el campo artesanal, agroindustrial, industrial, comercial, artístico y en los últimos tiempos se encuentra en auge la actividad turística, que ha traído a personas de diferentes latitudes y estatus, ha contribuido en la difusión de sus cualidades, pues ahora en cualquier parte se oye hablar de Chaltura, elogiando la gastronomía inigualable que existe actualmente “los cuyes” (Mallamas, 2011)

En la actualidad son los pueblos indígenas quienes han sabido preservar la forma de preparar los alimentos usando diferentes técnicas tradicionales o ancestrales que sin duda ha dado un matiz diferente a los platos.

Una de las parroquias de la provincia de Imbabura es Chaltura un conjunto armónico de tierras, costumbres y tradiciones con su gente trabajadora, creativa y una gran sencillez y con enormes principios morales.

La parroquia de Chaltura es conocida actualmente como la “CAPITAL DEL CUY” ya que la gente se ha dedicado a la crianza y preparación del mismo. Hoy en día existen restaurantes y asaderos que ofrecen este delicioso plato que se ha convertido en el favorito de los visitantes.

Esta actividad ha generado fuentes de empleo ya que se requiere de mano de obra para el proceso de crianza alimentación y limpieza de los criaderos. Pero no es la única actividad existente ya que la gente también ofrece deliciosos helados con pan de casa.

Tanto en la provincia de Imbabura como en la parroquia de Chaltura a existido el maíz (*Zea mays*) ha sido siempre parte de sus ritos y tradiciones. Esta gramínea, originaria de América, es una planta anual de rápido crecimiento que alcanza hasta 2,5 m de altura. De su tallo erguido, rígido y sólido nacen dos o tres inflorescencias muy densas, las mazorcas. Hay siete variedades de maíz como el blanco, el morado, el amarillo, el chulpi, el canguil, el morocho y la jora (maíz germinado). El maíz blanco y harinoso es el que más se cultiva y se consume en esta provincia, que es la primera en producción de maíz suave, tanto en choclo como en grano seco. Las filas de granos pueden variar de ocho a treinta. El maíz, ancestralmente considerado un alimento sagrado, es una fuente nutricional de gran importancia. Es rico en hidratos de carbono; vitaminas A, B y C; fibra y sales minerales como potasio, calcio y fósforo. El maíz morado es el que más se destaca por sus grandes beneficios nutricionales y medicinales, constituye un gran aliado para la lucha contra la diabetes y la obesidad. Su extracto contiene altos niveles de antocianina, el pigmento que le da su coloración, que incrementa la actividad de un gen que inhibe el colesterol malo, estimula la circulación sanguínea e impide el desarrollo del cáncer colon rectal. Otros cultivos importantes son el trigo, la cebada, el maíz duro seco y el fréjol seco. (Ministerio de Turismo del Turismo, 2012)

Otro de los productos que se dan en la parroquia es el fréjol que Gracias a la gran adaptabilidad que posee el fréjol a todo tipo de suelo, ha constituido sin lugar a dudas que esta gramínea haya trascendido de tal manera en el planeta y por ende en uno de los de mayor consumo no solo por su rico sabor sino por el grado de nutrientes proteicos y calóricos con los que aporta en la dieta diaria humana y bajo costo. Entre las variedades de fréjol voluble tenemos el Balon Bayo, Toa



(rojo motéalo), y canario principalmente y como vulgarmente se los conoce, el ciclo de cultivo de esta especie oscila entre 165 y 178 días verde (tierno) 180 y 195 días en grano seco, es importante realizar una aclaración ya que el fréjol arbustivo posee un ciclo que esta dado entre los 80 o 90 días para el grano tierno y entre 110 y 115 días para el grano seco.

La época de siembras se extienden desde el mes de septiembre hasta el mes de diciembre, claro está dependiendo de las condiciones climatológicas y de la zona, cabe mencionar que las siembras se realizan durante los meses de febrero a abril y septiembre a noviembre en los valles, mientras que para las estribaciones se los realiza en los meses de mayo a julio, por lo que de manera general se puede consumir fréjol durante casi todo el año, como es de suponerse los pico de cosecha esta localizados en los meses de junio-julio agosto, es decir cuando salen las siembras de los valles en cuanto a fréjol sexo se refiere, mientras que para fréjol verde (tierno o vainita) el pico de cosecha alcanza su máximo en los meses de abril y mayo. (Almeida, 2015)

En lo referente a los utensilios utilizados ancestralmente, Nuestra gastronomía tiene muchos elementos que interfieren para la peculiaridad de cada plato; En cada región de nuestro país, el ambiente, el lugar geográfico, la diversidad de especies de dicho lugar, los materiales con los que contaban en la antigüedad (utensilios), todos estos factores forman una única mezcla cultural hablando de gastronomía que puede llegar a ser reconocidos por grandes masas de gente y así promover nuestra riqueza cultural a través de la gastronomía. Por eso una de las tantas opciones ante esta riqueza cultural es el uso de los utensilios de barro en el que se aplica un trabajo de alfarería que se realizaba hace miles de años para la construcción de vasijas, refugios, y elementos para cocinar, por eso no han sido nada efímeros en el tiempo y al contrario subsisten hasta nuestros días.

Es importante que el mundo empiece a conocer la riqueza cultural y gastronómica que existe en el Ecuador y a la vez promover el turismo en nuestro país que a pesar de la gran riqueza gastronómica aún es poco reconocido en el mundo en comparación con otros países.

El Ecuador tiene una abundante y variada cultura gastronómica. Una comida auténtica y mestiza, cocida por igual en cazuelas de barro y en viejos y ahumados peroles castellanos. Una cocina, en fin, con tradición de siglos y en la que se han fusionado culturas de otros continentes, sin embargo en la antigüedad nuestros aborígenes usaban más el barro para muchas de sus necesidades.

El barro es una mezcla semilíquida de agua y tierra compuesta por sedimentos, partículas de polvo y arcilla por lo que ha sido ampliamente utilizado por las civilizaciones antiguas así como por las culturas ubicadas en entornos desérticos, donde escasea la piedra y la madera.

La cazuela de barro es uno de los recipientes empleados como vajilla sobre las mesas de las más antiguas civilizaciones. Es considerado como uno de los precursores del plato y hoy en día se emplea bien para dar un aspecto estético o rústico a un plato tradicional o para ser servido como un recipiente que retiene el calor. Las cazuelas de barro son muy recomendables tanto para guisos como estofados, ya que da otro tipo de consistencia a las recetas, ya que las espesa algo más. Por último y es otro punto a tener en cuenta, es que se aconseja que se cocine ella a fuego lento, ya que de lo contrario, también pueden partirse por la mitad.

Las ollas de barro están asociadas en las gastronomías modernas a la elaboración de comida y bebida de una forma clásica y tradicional, por regla general con la preparación de alimentos de una forma lenta: en la mayoría de los casos de cocidos. Las ollas de barro más pequeñas suelen utilizarse para elaborar café. Debemos tener mucho cuidado al momento de utilizar ollas o vasijas de barro, es aconsejable dejarla en remojo durante 24 horas con agua solamente. Una vez pasado el día en remojo, se deja secar. Tras el secado debemos insertarle agua con vinagre y refregarle en la parte inferior de la cazuela con un diente de ajo. Se deja hervir durante unos minutos y está lista para su uso. Si omitimos estos pasos, corremos el riesgo de que la cazuela acabe rota o rajada.

El barro en la actualidad es utilizado y elaborado en la provincia de Manabí donde antiguos y sabios conocedores de la alfarería aportan su conocimiento para enriquecer nuestra gastronomía. Generalmente se usa el barro en la presentación de mariscos un ejemplo muy famoso de estos es la “cazuela de mariscos” que es típica de la gastronomía costeña ecuatoriana.

Detrás de la preparación de este plato existen muchos secretos que varían su sabor dependiendo de qué región de la costa nos encontremos, (Esmeraldas, Manabí, Guayas), Por ejemplo: El primero lo pone Esmeraldas, a través del maní; el segundo Manabí con sus cazuelas y, finalmente, Guayas aporta con el verde. Por esto en este platillo tan espectacular podemos ver la mezcla de culturas que hacen un plato digno representante de la gastronomía Ecuatoriana. Otros utensilios de barro pueden ser las cucharas de barro que utilizadas y preservadas como se mencionó anteriormente obtendremos un sabor espectacular, exquisito y seguro (Jaramillo, 2012)

En lo referente a métodos de conservación, la comida sufre el ataque destructivo de ciertos agentes que la estropean, con lo cual se hace necesario utilizar métodos de conservación que eviten este proceso de deterioro. Algunos de estos sistemas para mantener los alimentos en buen estado, se emplean desde hace mucho tiempo, aunque han sido mejorados a lo largo de la historia e incluso se han creado nuevos métodos. Una de las ventajas de estas formas de tratar los productos alimenticios supone conseguir cualquier comida a lo largo de todo el año y no tener que esperar a una época concreta, además de ofrecer la posibilidad de guardar los alimentos cuando no se van a consumir en el momento.

Agentes de descomposición de alimentos.- Llamamos agentes de descomposición a toda influencia negativa en los alimentos causada por organismos, condiciones o elementos. Los principales son: Las bacterias y hongos, Descomposición enzimática y Oxígeno, el cual estropea la grasa y destruye la vitamina C de las frutas y verduras.

Sistemas de conservación de los alimentos.- Si bien el frío se ha sumado con extraordinaria eficiencia a los sistemas de conservación de antaño, no es menos cierto que éstos siguen siendo perfectamente válidos prestan aún valiosos servicios; en especial para nosotros como scouts que no disponemos de energía eléctrica en nuestros campamentos.

1. La desecación Puede realizarse naturalmente dejando que el agua se evapore por sí misma, en lugares aireados y secos, por exposición al sol ó por secado en horno en períodos superiores a 8 horas a una temperatura muy baja, incrementada progresivamente. Estos productos se conservan desecados en recipientes cerrados: bolsas, tarros o cajas. El sabor de estos productos suele ser más intenso

2. El ahumado El ahumado es una técnica que consiste en someter alimentos a humo proveniente de fuegos realizados de maderas de poco nivel de resina (no utilizar madera de pino). Además de dar sabores ahumados sirve como conservador alargando la vida de los alimentos. Un factor importante a considerar es la duración de la exposición al humo, siendo de poca duración (uno o dos días) para piezas pequeñas como truchas, o de larga duración (ocho a diez días) para piezas grandes.

3. La salazón La sal actúa haciendo salir el agua de los productos alimenticios, se disuelve en los jugos y acaba por penetrar en el interior de los alimentos. Se prefiere la sal marina por ser más

rica en magnesio y otras sales minerales. El azúcar en forma de almíbar a cierta densidad también frena el desarrollo de microorganismos y fermentaciones.

Las Formas milenarias de conservación de alimentos, desde tiempos prehistóricos el hombre ha hallado la manera de conservar los alimentos: las bayas, frutas, raíces, bulbos, recubiertos de ceniza, de sal o de miel. Los sumerios sabían conservar mediante la desecación, la salazón y el ahumado todos los alimentos. En Egipto a partir de 1350 AC, se almacenaban las reservas en bodegas y trojes. En Grecia en el siglo VII AC se guardaba el grano en tinajas bien tapadas, que eran enterradas. También el pescado seco o en aceite se constituyó en el rancho de tropas de campaña. Embutidos y jamones ahumados. Para el pueblo Inca y comunidades centrales de los Andes, la conservación de los alimentos constituyó una gran preocupación de los Gobernantes. Cada Inka (Jefe del Imperio considerado divino) destinaba gran parte de recursos para la fabricación de silos. El medio ambiente difícil en medio del cual se desarrollaron las culturas andinas, creó una necesidad y una permanente angustia por poseer y almacenar alimentos. Las carnes se secaban al sol y con ellas se preparaba el charqui, ya fuese de llama o de venado. También deshidrataban las carnes de aves como perdices y palomas, además de las ranas. El camarón se secaba por medio de piedras o arena caliente. A este producto se le conocía con el nombre de anuka y se le embalaba en cestos o petacas de totora llamadas (Castro, 2015)

### **2.1.3 Gastronomía ancestral**

Los ingredientes que América ha donado al mundo y que han cambiado la gastronomía mundial. Aquellos ingredientes, modos de cocinar e instrumentos usados desde antes de la colonia y que persisten en nuestros días siguen siendo utilizados pero con menos frecuencia.

Es un derecho de todos los ecuatorianos; conocer el pasado de los pueblos que habitaron nuestro país. No solo el pasado inmediato, sino desde la aparición misma de los primeros habitantes, recorriendo todas las etapas de desarrollo cultural hasta llegar al presente.

El acercamiento a la interacción de todas las personas con sus propias formas de vida, pensamientos, lenguajes, costumbres, etc., es lo que permite reconocernos con nuestras identidades y con la de los demás.

El rescate etnogastronómico es fundamental para rescatar aquellos platos que van desapareciendo con métodos de cocción simples y sabores únicos y auténticos que impulsan a identificar productos que han transformado la gastronomía mundial y otros por ser únicos van desapareciendo. El conocimiento ancestral de los ingredientes de la cocina prehispánica nos ha ido dotando de un orgullo que si bien existía- ahora es el eje de nuestra identidad. La sofisticación del conocimiento para la expresión cultural que es la gastronomía no puede sino mostrar la grandeza de los pueblos que nos precedieron. (Cuasapás, 2013)

*Sin duda la gastronomía ancestral está involucrada con métodos de preparación, utensilios, que en su época fue de lo más relevante y que sigue tomando fuerza en poder revivir sus sabores; con nuevas técnicas, combinaciones y texturas para de esa manera no dejar desaparecer lo que es nuestra identidad, dentro de la gastronomía mundial.*

#### **2.1.4 Gastronomía tradicional**

Cocinar es algo tan antiguo como la humanidad, puede que incluso conformase nuestra anatomía. Cerebros grandes, bocas pequeñas, dientes romos y pelvis estrechas son posibles consecuencias del hecho de que el *homo sapiens* dominase el fuego para transformar los alimentos crudos en comida cocinada. Al hornear una hogaza de pan, asar una pierna de cordero o echar una hamburguesa sobre la parrilla, se invoca técnicas consagradas por el tiempo, transmitidas de generación en generación desde los albores de la especie. Estos métodos tradicionales de preparación de los alimentos son tan familiares y cómodos como nuestras propias cocinas. (Myhrvold, 2011)

La gastronomía tradicional es el conjunto de platos que una generación hereda de los anteriores y usualmente por estimarlos, transmite a las siguientes. La gastronomía tradicional coincide así, con la cultura y el folklore o sabiduría popular.

Como herencia, la gastronomía de un pueblo es un testimonio de mestizaje y sabores que identifican a una región y ofrecen el reconocimiento de un pasado en común; como testimonio, los platillos de una región muestran el medio en que fueron creados, los ingredientes que había en ese momento y con los cuales se creaba la comida de todos los días. (Cuasapás, 2013)



*Es considerada gastronomía tradicional ya que esta puede ser transmitida a través de una región, comunidad o familia y de tal manera mantener su sabor, cultura que por décadas fueron conservadas tanto en su manera de preparación como en su forma de presentarlo.*

### **2.1.5 Gastronomía típica**

La gastronomía típica se le llama a aquellos platillos con características muy especiales y únicas que se tienden a realizar con frecuencia en un lugar.

El concepto de comida étnica tiene que ver con la idea de que cada parte del planeta mantiene su propia etnia. La etnia es no solamente la raza a la que se pertenece si no también todo el trasfondo cultural que hace que esa raza sea diferente a las demás. Así, la etnia americana es completamente diferente a la etnia asiática o africana, aunque hoy en día estas diferencias no sean tan visibles a partir del fenómeno conocido como globalización. Las etnias se componen entonces de un sin fin de elementos culturales entre los cuales encontramos a la gastronomía típica de cada región, compuesta en base a los productos y materias primas que se pueden encontrar fácilmente en ese espacio geográfico. (Cuasapás, 2013)

*Son todos aquellos platillos que hacen referencia a un lugar, país o ciudad que de tal manera son reconocidos por sus texturas, aromas, colores y sabores que sin duda pueden ser exóticas por su exquisitez, novedoso para otras culturas.*

### **2.1.6 Cultura y patrimonio**

Marco Álvarez, investigador en el Instituto Nacional de Antropología y pensamiento latinoamericano de Argentina, secretario de cultura y contribuyente/escritor para el primer congreso de las cocinas andinas afirma que las cocinas son patrimonio cultural: “ el alimento transformado en comida... manifiesta y reafirma diversas expresiones de identidad colectiva” (Álvarez, 2005: 21) somos lo que conocemos y se puede reconocer a un pueblo por sus costumbres gastronómicas o por lo menos se podía. (Barrera, 2010)

### 2.1.6.1 Patrimonio

La palabra patrimonio viene del latín; es aquello que proviene de los padres. Según el diccionario, patrimonio son los bienes que poseemos o los bienes que hemos heredado de nuestros ascendientes. Lógicamente patrimonio es también todo lo que traspasamos en herencia entendemos que se trata fundamentalmente de objetos materiales como una casa, unos libros, unos utensilios o un trozo de tierra. De forma parecida podemos referirnos a derechos y obligaciones, es decir, a cosas menos tangibles. Incluso podemos hablar de patrimonio en un sentido menos materialista, más abstracto o más espiritual. (Hernandez, 1997)

*Es el conjunto de bienes y derechos heredables, pertenecientes a una persona, comunidad o pueblo. También se le denomina así a Patrimonios Regionales y/o Nacionales como por ejemplo; Patrimonios Nacionales, Industriales y Culturales.*

Patrimonio es todo aquello que nos rodea y que fue heredado por nuestros ancestros, y nos han dejado aquello que podemos utilizarlo en un bien común

### 2.1.6.2 Cultura

Es todo lo que existe en el mundo, y que ha sido producido por la mente y la mano humana. Por ejemplo, las fiestas, los alimentos, los sistemas políticos, la manera de pensar, la ropa y las modas, los medios de convivencia, el daño al medio ambiente, la manera de jugar al fútbol, la guerra y las armas, los actos humanitarios... Todos éstos son productos culturales porque han surgido de la creación humana y de su manera de entender, sentir y vivir el mundo, lo mismo que el Internet, que en los últimos años ha revolucionado la conducta humana cambiando la manera de pensar y coadyuvando al desarrollo global intercultural a velocidad impensable. Por eso también se dice que la **cultura** es la forma, para bien o para mal, como el ser humano ha modificado la naturaleza.

La cultura de un pueblo se refiere a todos aquellos elementos que forman parte de su manera de ser, de pensar y de vivir en un momento determinado y de su historia. Son las características espirituales, materiales, intelectuales y afectivas que identifican a un sociedad y grupo social. (Patrimonio, 2012)

Identidad y cultura, artículos materiales e inmateriales tales como gastronomía en sí, festejos, manifestaciones religiosas, rituales, considerados riquezas y un sin fin de atractivos por descubrir e investigar.

Eso es lo que somos la cultura incluye los conocimientos, costumbres, practicas, creencias y valores, rituales organización social, expresiones artísticas y literarias tecnológicas para la producción, tipos de vivienda y vestimenta, lengua y normas de comportamiento. (Patrimonio, 2012)

La Cultura es el producto del trajín de muchos hombres y mujeres ejerciendo el oficio originario de artesano y manipulador del mundo. Las culturas son producto del esfuerzo del hombre a lo largo de la historia, son artefactos complejísimos diseñados para que la colectividad en cuestión pueda poseer su mundo, habérselas con él, y transformarlo de acuerdo a sus necesidades, expectativas y posibilidades. Este inicial responder a lo real dándole nombre lo ilustra el mito de la creación del Génesis. En el primer libro de la Biblia, el autor nos relata que en el principio Dios creó el cielo y la tierra, los astros del firmamento, las aguas, las plantas y los animales, al final creó al hombre y a la mujer. (Sandoval, 2008)

### **2.1.6.3 Patrimonio intangible**

Es todo aquello y forma parte de nuestra identidad con la que crecimos, entre cantos, danza, juegos, ritos, leyendas, comida que fueron transmitidos por nuestros antepasados y de tal manera seguir con esta misión que es la de enseñar a las generaciones venideras y conservar nuestra cultura con respeto y protección a lo que es tan nuestro. Acorde a la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (UNESCO, 2003) Artículo 2, numeral 1. Menciona:

“los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes-que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana. A los

efectos de la presente Convención, se tendrá en cuenta únicamente el patrimonio cultural inmaterial que sea compatible con los instrumentos internacionales de derechos humanos existentes y con los imperativos de respeto mutuo entre comunidades, grupos e individuos y de desarrollo sostenible” Acorde a la convención para la salvaguardia del patrimonio inmaterial en el 2003 en su artículo 2 numeral 1 afirman que los usos, expresiones, conocimientos, espacios culturales que en casos los individuos se reconozcan como parte importante de su cultura inmaterial, el cual se transmiten de generación en generación. Se recrea continuamente con los grupos que viven en interacción con la naturaleza, la historia; todo esto crea sentimientos de identidad o familiaridad todo esto promueve a la variedad cultural y la creatividad humana.

“El patrimonio intangible está constituido, entre otros elementos, por la poesía, los ritos, modos de vida, tesoros humanos vivos, la religiosidad popular, música tradicional, tradición oral y las tecnologías tradicionales de nuestra tierra que integran la cultura popular, con diferentes lenguas, los modismos regionales y locales, la música y los instrumentos musicales tradicionales, las danzas religiosas y los bailes festivos, los trajes que identifican a cada región, la cocina ,los mitos y leyendas; las adivinanzas y canciones de cuna; los cantos de amor y villancicos; los dichos, juegos infantiles y creencias mágicas”.

El patrimonio intangible es el espíritu de las culturas, que no se limita a la parte material que caracterizan a una parte de la población en particular; la forma de transmitir es la tradición oral de generación en generación. El patrimonio intangible engloba, derechos fundamentales, tradiciones y creencias. (Cuasapás, 2013)

El patrimonio cultural intangible se expresa en los siguientes ámbitos, entre otros: las tradiciones y expresiones orales, incluyendo el lenguaje como el vehículo del patrimonio cultural intangible; las artes escénicas (como la música, la danza y el teatro); las prácticas sociales, los rituales y los acontecimientos festivos; el conocimiento y las prácticas relativas a la naturaleza y al universo, y las artesanías tradicionales. Aunque la culinaria o cocina no forma, obviamente, parte del patrimonio cultural monumental de un país, en la misma forma que un templo o una escultura, sí es claro que ella, no obstante tener un fundamento material al mismo nivel que la música, forma parte del patrimonio cultural llamado intangible. La cocina, en efecto, como, por lo demás, todas las artes, tiene una base física o material que es la que, impresionando alguno de nuestros sentidos o la sensibilidad en su conjunto, produce en nosotros la emoción de la belleza y del placer a ella asociado; belleza que es, según la definición de los antiguos, “la contemplabilidad

y gozabilidad de la forma”, la cual ha de referirse obviamente, en este contexto, a una forma material. Pero esta forma material es efímera: tan pronto es creada en los fogones como desaparece en los platos, perdurando, hasta una nueva materialización, sólo en el recuerdo de los seres humanos. Lo que perdura de la comida, una vez consumida, es la memoria de los productos y técnicas de preparación a que fueron sometidos para obtener el resultado comestible. Por ello es que la cocina, como la música, forma parte, por derecho propio, del patrimonio cultural intangible. (Unigarro, 2010)

Patrimonio tangible es el objeto o conjunto de los mismos, que al reunir caracteres significativos, tienen interés o relevancia para la cultura. Son evaluados de acuerdo a criterios especializados y constituyen testimonios que identifican una época o una civilización. De este patrimonio material se dice que actúa como el elemento más visible del patrimonio cultural, y se compone de:

86 Patrimonio tangible mueble: Se refiere al grupo de cosas que califican como patrimonio tangible y pueden ser trasladados de un lugar a otro, que son movibles, desplazables para su restauración, mantenimiento, conservación, exposición o cualquier otra razón.

Patrimonio tangible inmueble: Son las riquezas del patrimonio tangible que se caracterizan por su inamovilidad, como sitios arqueológicos, históricos, edificaciones, u otros que no se pueden trasladar de lugar.

*El Patrimonio Intangible está constituido por esa parte invisible que está alojado en el espíritu de las culturas. Éste tipo de patrimonio no se caracteriza por ser del tipo material, sino por pertenecer a un tipo de enseñanza abstracta. Se concentran en la memoria de los antepasados y en la tradición oral. El patrimonio intangible coincide con la de cultura en sentido espiritual, intelectual y afectivo, que caracterizan a una sociedad, grupo social o cultura indígena, que más allá de las artes y letras engloban los modos de vida, de las diferentes culturas que existen hoy en día.*

#### **2.1.6.4 Patrimonio gastronómico**

El concepto de patrimonio culinario regional engloba a las producciones alimentarias y a las cocinas regionales, articuladas a través de las actividades de preparación y consumo de alimentos y contextualizadas en un entorno ambiental y sociocultural específico.

La producción alimentaria y la cocina no se pueden concebir como dominios separados, ya que son interdependientes. Quizás pueda escindírselas en el ámbito del gran comercio, pero nunca a nivel regional porque allí se privilegian los matices que definen a una zona.

El patrimonio culinario regional expresa el perfil productivo de cada región, su medio ambiente, historia y cultura, por lo que sus alcances e implicancias son múltiples.

Este modo de entender al patrimonio culinario regional condice con la caracterización del turismo rural como actividad generadora de rentas para distintos sectores del ámbito campesino. Al no limitar la mirada solamente sobre la cocina tradicional se logra una visión integral del fenómeno alimentario, aportando elementos para comprender mejor las identidades locales. Por otra parte, contribuye a plantear con claridad la existencia de una gama de recursos con importante potencial de explotación. (Garuffi, 2011)

Cuando llegaron los conquistadores a los países de los andes se encontraron con pueblos muy sanos y bien nutridos y por ende es evidente que los habitantes de Ecuador tenían un patrimonio alimentario de un valor sumamente alto. Los productos que consumían los aborígenes, tanto los cultivados (los granos, los tubérculos y las raíces), los que recolectaban (las hojas y la frutas) y los que casaban, proveían de suficientes nutrientes y micronutrientes para sostener la población. No había hambre ni desnutrición, en parte debido al sistema del almacenamiento estatal implantado por el inca. Haciendo un rescate del sistema alimentario practicado al momento de la llegada de los conquistadores, la gente moderna podía restablecer un sistema alimentario para erradicar el hambre. (Barrera, 2010)

Sin duda nuestros ancestros nos han dejado un legado en cuanto a la alimentación se trata ya que en aquella época los alimentos que consumían era variada y aprovechaban cada uno de sus nutrientes, por ende cada uno de nuestros pueblos del Ecuador eran sanos y bien nutridos. Dentro de su alimentación diaria constaban de tubérculos, vegetales, granos, animales de pesca y caza.

### **2.1.7 Ruta turística**

Inicialmente, el concepto de “ruta turística” se utilizó para definir el corredor o camino utilizado por turistas itinerantes, que se trasladaban por vía terrestre entre dos destinos turísticos

(localidades o puntos geográficos), apreciando los atractivos complementarios que se ubicaban en el trayecto.

En la actualidad y frente a la proliferación de una nueva oferta turística local que pretende mostrar el patrimonio natural y cultural (atractivos, actividades, costumbres, tradiciones, etc.) de las comunidades rurales, ese concepto ha evolucionado, como respuesta a la necesidad de organizar y estructurar productos afines y complementarios, adquiriendo una connotación más temática y particular.

La “Ruta Turística” puede ser definida como un itinerario o recorrido temático propio de una comunidad o área geográfica, que permite el conocimiento de sus valores y atractivos más particulares, capaz de atraer visitantes y motivar su desplazamiento a lo largo de ella, visitando los atractivos, realizando actividades y utilizando los servicios que han sido habilitados con ese objeto.

Representa el producto básico del turismo rural estructurado y constituye una oferta organizada y elaborada que incluye atractivos, actividades, instalaciones y servicios turísticos propios del área, susceptible de ser comercializada en forma integrada o parcialmente. Se debe calificar más bien como un macro producto que posee características específicas que lo diferencian de otros productos turísticos tradicionales:

Responde a una imagen motivadora atractiva, particular y predeterminada se circunscribe a un espacio geográfico definido posee una extensión espacio - temporal posible de recorrer en plazos razonables, con tiempos mínimos y máximos establecidos debe ser factible de visitar parcialmente o de integrarse a recorridos propios de otros ámbitos territoriales debe contener e integrar diferentes productos y servicios tiene una gestión unitaria, pero incorpora a distintos agentes intermediarios (Operadores y prestadores de servicios turísticos) privilegiando la participación de los miembros de la comunidad local.

La elaboración de este macro producto debe ser capaz de generar una demanda en el mercado y de su solidez y coherencia, así como de la capacidad de atracción de sus productos y de la calidad de sus servicios, dependerá no sólo el éxito de la Ruta y su permanencia en el tiempo, sino también su sustentabilidad.

La determinación de una imagen propia puede responder a diferentes motivaciones (histórica, geográfica, gastronómica, arquitectónica, cultural, étnica, etc.), pero en lo posible debe ser única, novedosa, motivadora y consistente, de modo que por sí misma represente una invitación para realizar el viaje y descubrir las características y particularidades de su oferta.

Para que la Ruta resulte creíble y tenga fuerza en el mercado, su diseño debe ser atractivo y coherente, manteniendo la unidad y complementariedad entre sus componentes y la imagen adoptada, pero ofreciendo al mismo tiempo una cierta diversidad que genere sinergias, revalorizando cada uno de los productos que la integran, propiciando y justificando la visita a todos ellos.

Una de las más evidentes ventajas que ofrece la integración de productos en una Ruta o circuito turístico, es que el conjunto de ellos tiene mayor capacidad de atracción que la mayoría de sus integrantes por separado, justificando desplazamientos, permanencias y gastos que por sí solos no los provocarían.

Toda Ruta debe circunscribirse a un espacio geográfico determinado, a una unidad cultural o una comunidad reconocible, estableciendo recorridos e itinerarios que se extiendan por distancias y tiempos razonables, que no abarquen más de quince hitos o alternativas a visitar, en un plazo máximo de dos a tres días. Más allá de esas magnitudes, la Ruta debiera dividirse en tramos o sub circuitos.

El objetivo de una Ruta es favorecer la movilidad de los turistas, de modo que se desplacen de un lugar a otro, a lo largo de ella y según un itinerario establecido. En consecuencia sus componentes (atractivos, servicios, instalaciones, eventos) no deben ser autosuficientes sino complementarios, para aprovechar las sinergias que se producen. Una Ruta debe necesariamente ofrecer e integrar al menos atractivos, actividades, alojamiento, alimentación, entretenimientos e información, y eventualmente guías y transporte local.

La conformación de una Ruta debe responder a los intereses de los diversos actores de la actividad turística, pero principalmente de su mercado objetivo (los turistas), de los agentes operadores y prestadores de servicios turísticos y de la comunidad local. Éstos deben establecer modalidades de asociación para determinar las formas de gestión y coordinación que permitan la



consolidación, comercialización y operación de la oferta local y la Ruta constituye sólo el soporte para esa oferta.

El tipo de asociación que se establezca debe tener como objetivos la correcta puesta en valor del patrimonio turístico, la adecuada habilitación de las instalaciones y servicios requeridos, la coordinación con otros actores involucrados (municipios, artesanos, comerciantes, etc.) y la comercialización de la oferta incorporada a la Ruta, dejando a sus miembros y asociados la responsabilidad de operar los productos y servicios ofrecidos a los visitantes. Una de las principales razones que justifica la asociación de los actores locales en este tipo de organizaciones, es que por una parte la acción unificada permite una reducción de los costos que implica la gestión integral de este tipo de actividades (puesta en valor, operación, comercialización de la oferta) y por otra, la oferta integrada facilita el acceso a los mercados y genera una mayor demanda de visitantes. En todo caso, el éxito y el dinamismo de una Ruta no depende solamente de la iniciativa y capacidad de gestión de la persona a cargo de la organización, sino también del compromiso, dedicación y espíritu de solidaridad de sus asociados, de la calidad de las actividades, instalaciones y servicios proporcionados y de los sistemas de control de calidad y evaluación de resultados que se adopten.

## **2.2 Marco jurídico**

El patrimonio cultural tangible e intangible ecuatoriano está conformado por sus lenguas; edificaciones, espacios y conjuntos urbanos; documentos, objetos y colecciones; y creaciones artísticas, científicas y tecnológicas. Todos estos elementos generan un baje cultural ecuatoriano muy rico, que se expresa de múltiples formas.

La riqueza cultural y el patrimonio natural de gran biodiversidad, hacen del Ecuador un destino turístico privilegiado. No obstante, muchos de los territorios con vocación turística son zonas con pobreza y un bajo nivel de cobertura en servicios, donde sus habitantes han sido relegados a los beneficios directos de la actividad turística; frente a esta realidad, es necesario retomar una vez más el concepto de economía endógena, enfocando la actividad turística nacional e internacional, de forma sostenible, como una poción para las poblaciones locales, y canalizando los beneficios de esta actividad en mejoras a su calidad de vida.

En nuestro país existen varias leyes que regulan este tipo de actividades, así podremos citar a las siguientes:

La Constitución Política del Ecuador en el Capítulo II que hace relación al buen vivir, y de forma especial en la Sección Primera, Art. 13 trata sobre el temo objeto de nuestro trabajo de investigación y que copiado textualmente dice: “Derecho a la Alimentación:- 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.

Este artículo guarda relación con el Artículo 281, del Título III que habla de la soberanía alimentaria el mismo que transcrito dice: “Responsabilidad del Estado.- La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiados de forma permanente. Por ello será responsabilidad del Estad.” En este punto se menciona una serie de responsabilidades que debe realizar el Estado encaminado a cumplir este objetivo.

Si entendemos que en el orden jerárquico legal la Constitución Política del Ecuador es la máxima ley que nos rige, de ella se desprende varias leyes y reglamentos que norman la actividad turística en nuestro país como la ley de turismo y su respectivo reglamento de aplicación; también podemos mencionar a la ley orgánica de defensa del consumidor.

De la Ley de Turismo vamos a realizar un pequeño extracto de los artículos que hacen relación a nuestro tema:

“Art.- 1.- La presente ley tiene por objeto determinar el marco jurídico legal que regirá para la promoción, el desarrollo y la regulación del sector turístico; las potestades del Estado y las obligaciones y derechos de los prestadores y de los usuarios.

También esta ley da un concepto a lo que se denomina turismo manifestando lo siguiente:

“Art. 2.- Turismo es el ejercicio de todas las actividades asociadas con el desplazamiento de personas hacia lugares distintos al de su residencia habitual, sin ánimo de radicarse

permanentemente en ellos”. Existen también principios de la actividad turística, el mismo que entre otros lo determina el.

Art. 3 de la mencionada Ley, que manifiesta en su literal a) a la iniciativa privada como pilar fundamental del sector; como su contribución mediante la inversión directa, la generación de empleo y promoción nacional e internacional. 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 actividades como por ejemplo el servicio de alimentos y bebidas, así lo determina el Capítulo II

Art. 5, numeral b de la Ley de Turismo, la misma que guarda relación con lo que determina el Reglamento de Aplicación a la Ley de Turismo en su Art. 2 numeral h; Título II, Capítulo I, Art. 42 literal b; y Art. 43 literal b que hace relación a la actividades turísticas y la definición de lo que es el servicio de alimentos y bebidas, manifestando que se entiende por servicio de alimentos y bebidas a las actividades de prestación de servicios gastronómicos, bares y similares, de propietarios cuya actividad esté relacionada con la producción, servicio y venta de alimentos y/o bebidas para consumo. Además, podrán prestar otros servicios complementarios, como diversión, animación y entretenimiento.

También en las Disposiciones Transitorias de este Reglamento, específicamente en la transitoria segunda se determina la tipología de las actividades turísticas así:

Actividad: alimentos y bebidas.

- b.1. Restaurantes.
- b.2. Cafeterías.
- b.3. Fuentes de Soda.
- b.4. Drives Inn.
- b.5. Bares.

Es necesario mencionar que esta Ley, en el Capítulo X hace relación a la Protección al Consumidor de Servicios Turísticos; estas medidas protectoras están mencionadas en los Arts. 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48 49, 50, 51 y 52 inclusive.

La Ley Orgánica de Defensa del Consumidor consideramos que también norma nuestra actividad diaria ya que es una ley que regula las relaciones entre proveedores y consumidores, promoviendo el conocimiento y protegiendo los derechos de los consumidores y procurando la equidad y la seguridad jurídica en dichas relaciones entre las partes.

### 2.3 Glosario de términos

#### Hornear

Poner un alimento a cocer, asar o dorar en el horno. El horneado es el proceso de cocción por medio de calor seco que generalmente se efectúa en un horno. Consiste en someter a un alimento a la acción del calor sin mediación de ningún elemento líquido.

#### Hogaza

La Hogaza es un tipo de pan de gran tamaño. En España es característico pero no exclusivo de las provincias de Zamora y León (generalmente en zonas de Castilla y León).

#### Troje

Troje, troj, troja o atroje es una estructura destinada al depósito de productos agrícolas. Existen variaciones en la forma de construirlos de acuerdo al producto que se guarda y a condicionantes económicos y culturales.

#### Adobo

El adobo es la inmersión de un alimento crudo en un preparado en forma de caldo (o salsa) de distintos componentes: pimentón (el más habitual), orégano, sal, ajos y vinagre, mezclados según el lugar de procedencia y alimento en el que se vaya a usar destinado, principalmente a conservar y realzar el alimento.

#### Batea

Recipiente grande de madera, de forma circular u oblonga, y sin asas.

#### Maceración

La maceración es un proceso de extracción sólido-líquido. El producto sólido (materia prima) posee una serie de compuestos solubles en el líquido extractante que son los que se pretende extraer. En general en la industria química se suele hablar de *extracciones*, mientras que cuando

se trata de alimentos, hierbas y otros productos para consumo humano se emplea el término *maceración*.

#### Vasija

Una vasija, como sinónimo de vaso o recipiente, es toda pieza cóncava, de diferentes tamaños y morfología, fabricada en distintos materiales, usada para albergar o manipular líquidos, alimentos y otros contenidos indeterminados.

#### Tendal

Toldo o cubierta de tela para dar sombra. Tela o red que se tiende en el suelo, debajo de determinados árboles (avellanos, olivos, etc.) para que caigan en él los frutos cuando se recogen.

Conjunto de cosas

## **CAPÍTULO III**

### **3. METODOLOGÍA**

#### **3.1 Diseño**

El trabajo de tesis a realizarse se basó en una investigación de tipo cualitativa, cuantitativa y descriptiva de campo; los mismos que a continuación se explica el ámbito a utilizarse en cada uno de estos procedimientos de investigación, que guiarán todo el proceso de recopilación de la información como datos, tabulación, análisis, interpretación y conclusiones

En lo referente a la invetifacion descriptiva ayudará a describir situaciones, eventos y hechos. Esto es, decir cómo es y cómo se manifiesta determinado fenómeno. También ayudó a especificar las propiedades, las características y los perfiles importantes de personas, grupos, comunidades o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis.

##### **3.1.1 Cualitativo**

Los métodos cualitativos fueron muy útiles para descripciones interpretativas (palabras) más que estadísticas (números) para analizar los significados subyacentes y patrones relacionadas a nuestro tema de estudio. En este punto nos guiaremos de antecedentes inmemoriales para poder saber cuáles eran y si se mantienen las cualidades culinarias en la parroquia

##### **3.1.2 Cuantitativo**

El método cuantitativo ayudó a estudiar las propiedades cuantitativas de los objetos de estudio y sus relaciones para proporcionar la manera de establecer, formular, fortalecer y revisar la teoría existente. Esto servirá de ayuda para plasmar conceptos mas concretos y específicos a nuestro trabajo.

### **3.2 Naturaleza**

En esta investigación se utilizó el diseño no experimental, ya que se asistió a la parroquia de Chaltura, durante aproximadamente un año, para analizar y observar a los pobladores que integran esta parroquia, sin la intención de modificar conductas o alterar el entorno y las condiciones en el que se desarrollan. Aparte de ello la información obtenida fue procesada tal y como se recolectó sin ninguna alteración.

### **3.3 Temporalidad**

El estudio de investigación es transversal elaborado desde el mes de junio del 2014 hasta el mes de octubre del año 2015

### **3.4 Tipo de datos**

#### **3.4.1 Teóricos**

Este método que permitió una ejecución ordenada de la investigación, permitiendo así un excelente desarrollo de la misma, concluyendo con una propuesta que se presentó como alternativa de solución a la problemática planteada.

#### **3.4.2 Prácticos**

Son aquellos datos obtenidos en la investigación que nos servirán básicamente para llevarlos a la práctica, como son en las recetas estándar las cuales las elaboraremos posteriormente.

### **3.5 Población**

De acuerdo al último Censo de Población de Noviembre del 2001, la Parroquia de San José de Chaltura cuenta con 2840 habitantes.

### 3.6 Muestra

La presente investigación será de tipo descriptivo transversal. La población de estudio estará conformada por 32227 adultos mayores de los 6 cantones de la provincia de Imbabura, de acuerdo el Censo de Población y Vivienda del año 2010. (INEC 2010)

En base a esta población se calculará una muestra usando la fórmula de poblaciones finitas con un margen de error del 5 %.

$$n = \frac{Z^2 * P * Q * N}{e^2 (N-1) + Z^2 * P * Q}$$

#### Dónde:

- n** = Es el tamaño de la muestra a determinarse  
**N** = Universo o población  
**Z** = Nivel de confianza 1.95  
**P y Q** = Constante de la varianza, 50  
**e** = Margen de error, 5

$$n = \frac{2^2 \times 50 \times 50 \times 32227}{5^2 \times (32227 - 1) + 2^2 \times 50 \times 50}$$

$$n = \frac{322270000}{815650}$$

n = 395 encuestas

La muestra calculada redondeada es de 400 adultos mayores. Que serán distribuidos en 49 parroquias de la provincia de Imbabura en forma equitativa; es decir en cada una de las parroquias se llevarán a cabo alrededor de 20 entrevistas con los instrumentos diseñados.



### **3.7 Métodos**

#### **3.7.1 Teóricos**

Inductivo: permitió formular las conclusiones generales a partir de premisas específicas dadas desde el marco teórico, que proporcionará los segmentos a investigar dentro del campo gastronómico patrimonial de la parroquia Chaltura

Deductivo: Permitted un conocimiento específico de los productos, utilización y aplicación en el patrimonio gastronómico de acuerdo a las costumbres y tradiciones socioculturales de la parroquia Chaltura, partiendo de conocimientos generales.

Analítico – Sintético: Este método permitió sintetizar y analizar la información recopilada en la investigación, documental y de campo de la parroquia Chaltura del cantón Antonio Ante de la provincia de Imbabura, para luego ser descrito y valorado. Además se utilizará cuadros, tablas y gráficos, como estrategia de interpretación de la información recopilada.

#### **3.7.2 Empíricos**

Su aporte al proceso de investigación es resultado fundamentalmente de la experiencia. Estos métodos posibilitan revelar las relaciones esenciales y las características fundamentales del objeto de estudio, accesibles a la detección sensorial, a través de procedimientos prácticos con el objeto y diversos medios de estudio.

Entrevista: Se recoge toda la información posible mediante entrevistas y estructuras, las cuales se las realizará a una muestra de los adultos mayores de la parroquia de Chaltura, la cual se analizará para aplicarlas ordenadamente en la investigación.

Observación: Para el levantamiento del inventario gastronómico, se visitan los principales lugares con presencia de platos tradicionales, fiestas y folklore. Para identificar su valor histórico y cultural. La información se recoge a través de la observación y plasmándolas en fichas de inventario cultural.

### **3.7.3 Matemáticos**

Este método se usa para recopilar, elaborar e interpretar datos numéricos por medio de la búsqueda de los mismos y poder dar cumplimiento a los requerimientos de validez y precisión de las variables en estudio.

## **3.8 Estrategias, técnicas e instrumentos**

### **3.8.1 Técnicas**

Encuesta: Con la encuesta se obtuvo información de interés sociológico, mediante un cuestionario previamente elaborado, a través del cual podremos conocer la opinión o valoraciones de la persona encuestada acerca del asunto dado.

### **3.8.2 Instrumentos**

Cuestionario: Grupo de preguntas debidamente estructuradas que serán formuladas en la entrevista dirigida a aquellas personas que aportarán con información relevante para la elaboración del proyecto.

Fichas de inventario: Para la investigación del inventario gastronómico se utilizó una ficha de recolección de datos gastronómicos, propuesto por el Ministerio de Turismo, para la inclusión de datos tanto técnicos propios de la elaboración, como relevantes como producto de culturas, tradiciones, modos de vida, etc. Se utiliza una ficha para cada bien observado.

Video – Grabadora: Se utilizará para recopilar los datos de la entrevista

## **3.9 Estrategia**

Las estrategias metodológicas utilizadas en el trabajo de investigación ya que se lo realizó de manera personal y directa puesto que los investigadores acudieron con las personas de la parroquia de Chaltura, gracias a lo cual se recopiló la información de sus culturas, tradiciones, costumbres y gastronomía para establecer conceptos básicos y enfocados exclusivamente a la parroquia.

## CAPÍTULO IV

### 4. ANÁLISIS DE DATOS

#### 4.1 Plan de procesamiento de datos

El plan de procesamiento de datos es una técnica que nos ayudara para la recolección de datos primarios que serán evaluados y ordenados, para obtener información útil, que luego serán analizados para poder tomar decisiones o realizar las acciones que estime conveniente.

Este procesamiento de datos lo aplicaremos a los pobladores de la zona de la tercera edad, porque son las personas que más tiempo han vivido en la zona, tienen mucha más experiencia y conocimientos de los temas que se van a tratar para así poder obtener datos precisos y confiables y un ordenamiento exacto de nuestros datos

Para llevar a cabo el procesamiento de datos llevaremos el siguiente orden:

Primero los datos deben ser obtenidos y llevados a un bloque central para procesarlos y verificaremos que las encuestas se hayan hecho de acuerdo a lo establecido y que ninguna información haya sido modificada o alterada.

Luego ejecutaremos operaciones necesarias para convertir los datos en información significativa y poder tabularlos y graficarlos de acuerdo a los porcentajes. Cuando la información este completa se ejecutará un informe que servirá como base para tomar decisiones

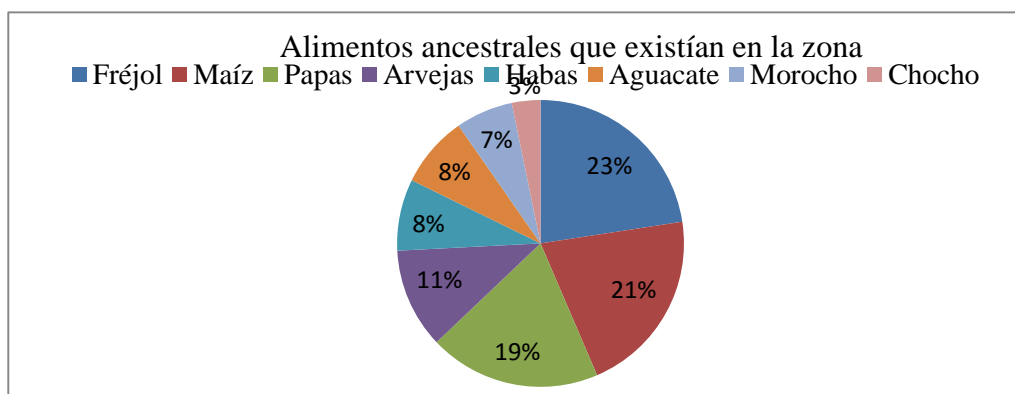
Como punto final nos aseguraremos que los datos estén siendo procesados en forma correcta.

## 4.2 Tabulación y análisis de resultados

Pregunta n°1 ¿Que alimentos ancestrales existían en la zona?

**Tabla 1 Alimentos ancestrales**

Alimentos	Personas	Porcentajes
Fréjol	14	23%
Maíz	13	21%
Papas	12	19%
Arvejas	7	11%
Habas	5	8%
Aguacate	5	8%
Morocho	4	7%
Chocho	2	3%
Total		100%



**Gráfico 1 Alimentos ancestrales**

Fuente: Encuestas habitantes de la parroquia de Chaltura

Elaborado por: Los Autores

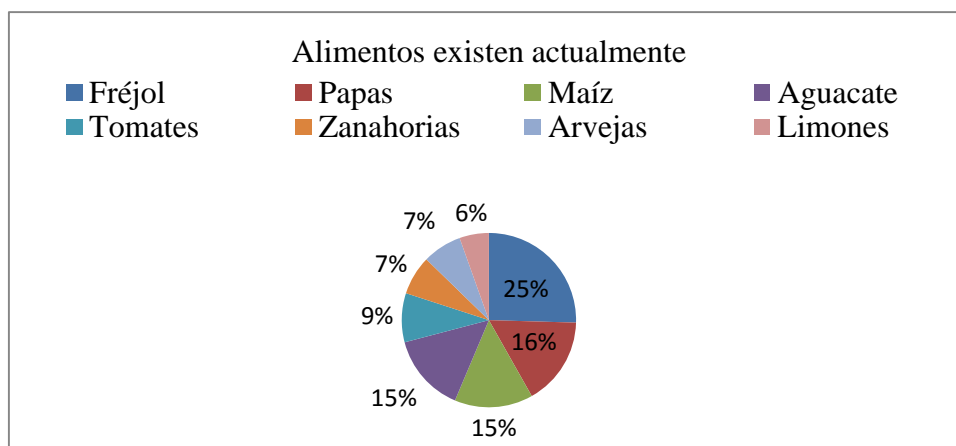
### Análisis

Las respuestas que obtuvimos en esta encuesta fueron varias por persona. Y se concluye que tanto en la antigüedad como en la actualidad las personas de esta parroquia han consumido alimentos naturales, dados por las tierras de este poblado ya que su gente se dedica a la siembra y cosecha de estos productos en los cuales se destacan el fréjol y el maíz con un 23% y 21% respectivamente que no solo se da en la zona sino en toda la región sierra de nuestro Ecuador, y son productos consumidos por todas las personas

Pregunta n° 2 ¿Qué alimentos se producen actualmente?

**Tabla 2 Alimentos actuales**

Alimentos	Personas	Porcentaje
Fréjol	14	25%
Papas	9	16%
Maíz	8	15%
Aguacate	8	15%
Tomates	5	9%
Zanahorias	4	7%
Arvejas	5	7%
limones	3	6%
Total		100%



**Gráfico 2 Alimentos actuales**

Fuente: Encuestas habitantes de la parroquia de Chaltura

Elaborado por: Los Autores

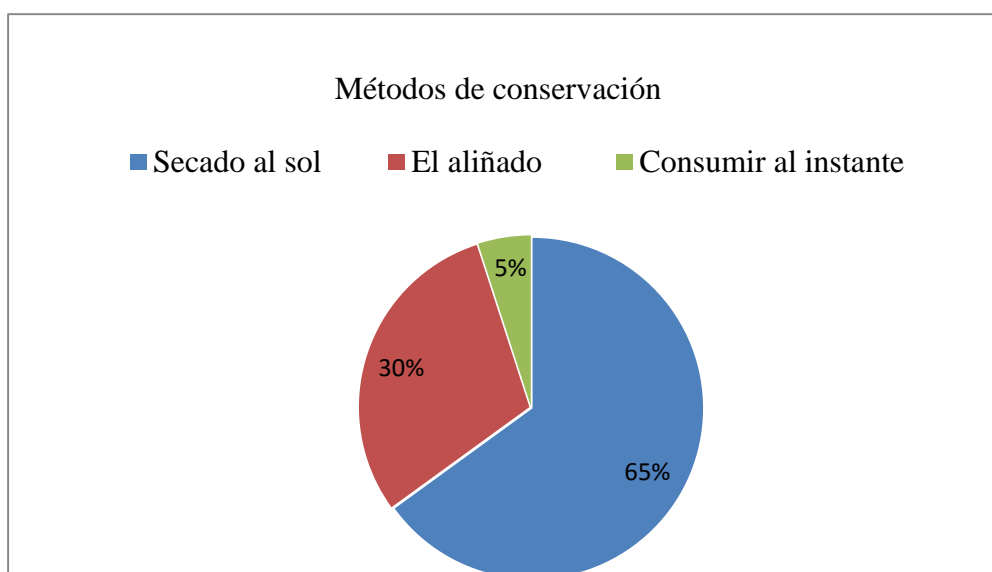
### Análisis

Los alimentos que se dan actualmente no tienen mucha diferencia con los que se consumían en la antigüedad, sigue destacándose el Fréjol con un 25% ya que se siguen sembrando y cosechando en las tierras de esta parroquia, la única diferencia es que los productos que se dan actualmente son utilizados para la producción de nuevas recetas como en este caso el aguacate es utilizado en la elaboración del helado de paila, el cual es muy llamativo para los turistas y con mucha acogida.

Pregunta n° 3 ¿Cuáles son los métodos de conservación de los alimentos que existían?

**Tabla 3 Métodos de conservación**

Métodos	Personas	Porcentajes
Secado al sol	13	65%
El aliñado	6	30%
Consumir al instante	1	5%
Total	20	100%



**Gráfico 3 Métodos de conservación**

Fuente: Encuestas habitantes de la parroquia de Chaltura

Elaborado por: Los Autores

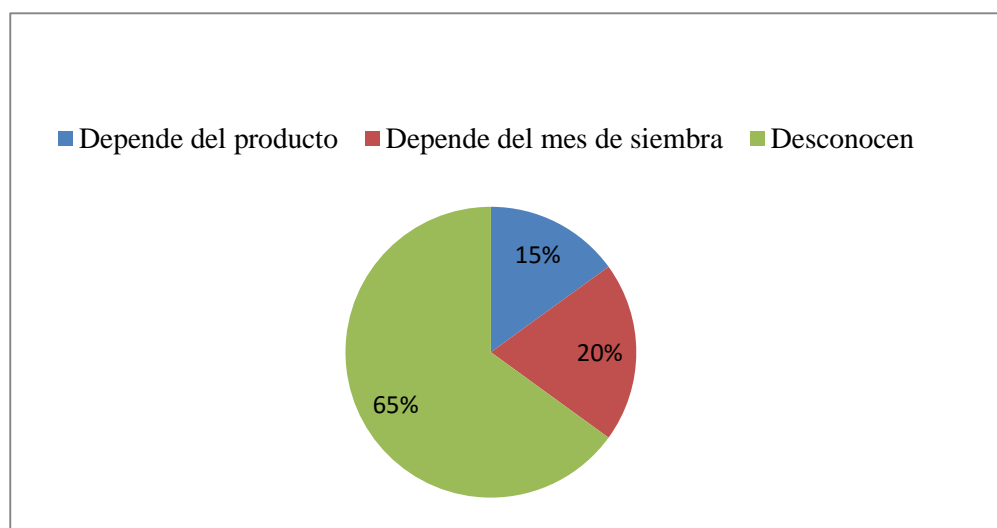
### **Análisis**

El método de conservación más utilizado era el secado al sol; que consistía en colocar los productos cárnicos y de mazorca al sol, el tiempo de duración dependía del producto. Otro de los métodos era el aliñado el cual dependía del gusto de cada habitante, por lo general utilizaban: sal, ajo, comino y achiote una vez aliñado le colocaban en una batea para el día siguiente extenderlos en tendales el tiempo máximo de duración era de ocho a quince días. Otras personas optaban por consumir sus alimentos al instante

Pregunta n° 4. ¿Cuál es la temporada de cosecha de los alimentos?

**Tabla 4 Temporada de cosecha**

Temporada de cosecha	Personas	Porcentaje
Cada seis meses, depende del producto	3	15%
Depende de la siembra	4	20%
Desconocen	13	65%
Total	20	100%



**Gráfico 4 Temporada de cosecha**

Fuente: Encuestas habitantes de la parroquia de Chaltura

Elaborado por: Los Autores

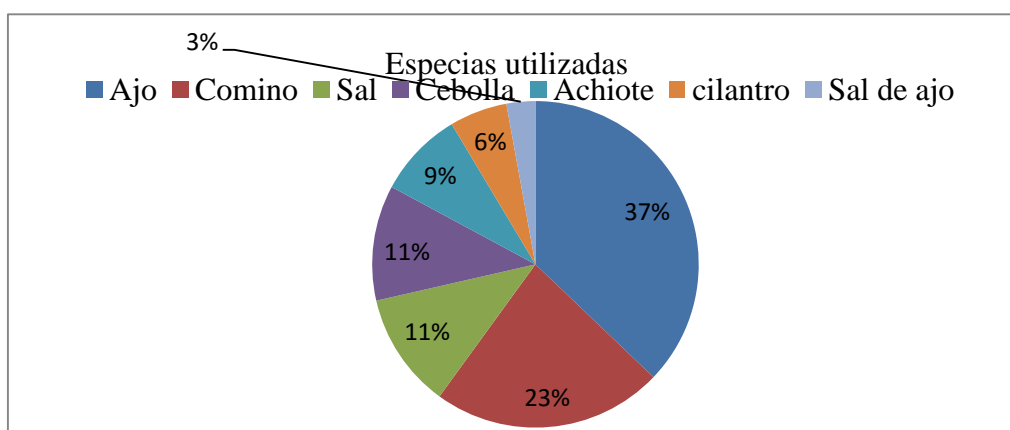
### **Análisis**

Básicamente existe un desconocimiento bastante alto en los encuestados acerca de la temporada de cosecha de los alimentos ya que a nuestro parecer nuestros antepasados se guiaban más por el clima, el sol y la luna para realizar sus siembras y sus cosechas y esos conocimientos en la actualidad existen en muy pocas personas.

Pregunta n° 5 ¿Qué tipos de especias se usan en las preparaciones de comidas y bebidas de la zona?

**Tabla 5 Tipos de especias**

Especias	Personas	Porcentajes
Ajo	13	37%
Comino	8	23%
Sal	4	11%
Cebolla	4	11%
Achiote	3	9%
Cilantro	2	6%
Sal de ajo	1	3%
Total		100%



**Gráfico 5 Tipos de especias**

Fuente: Encuestas habitantes de la parroquia de Chaltura

Elaborado por: Los Autores

### **Análisis**

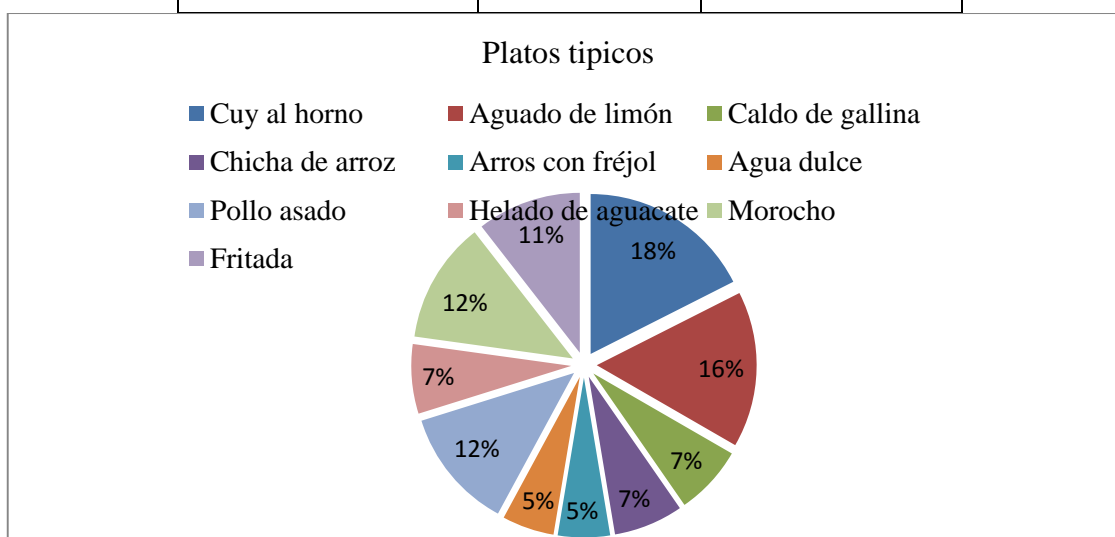
Algunas personas dieron varias respuestas a la pregunta y los resultados fueron que el ajo en un 37% es la especia muy utilizado en diversas preparaciones por las amas de casa que fueron las que más contestaron a nuestra pregunta, otras especias son el comino con un 23% y la sal con la cebolla en un 11%, el achiote y el cilantro en porcentajes menores y por ultimo detenemos la sal de ajo que tiene el 3% este es un condimento que se utiliza para la preparación del cuy que se vende como plato típico en la parroquia. Por que son los condimentos que logran dar mejor sabor a sus preparaciones y se concentran mas en las carnes en especial el cuy.



Pregunta n° 6 ¿Cuáles son las comidas y bebidas que se preparan en la zona? (incluir sopas, platos principales, postres, panes, otros)

**Tabla 6. Platos típicos**

Preparaciones	Personas	Porcentajes
Cuy al horno	10	18%
Aguado de limón	9	16%
Caldo de gallina	4	7%
Chicha de arroz	4	7%
Arroz con fréjol	3	5%
Agua de dulce	3	5%
Pollo asado	7	12%
Helado de aguacate	4	7%
morocho	7	12%
fritada	6	11%
Total		100%



**Gráfico 6 Platos típicos**

Fuente: Encuestas habitantes de la parroquia de Chaltura

Elaborado por: Los Autores

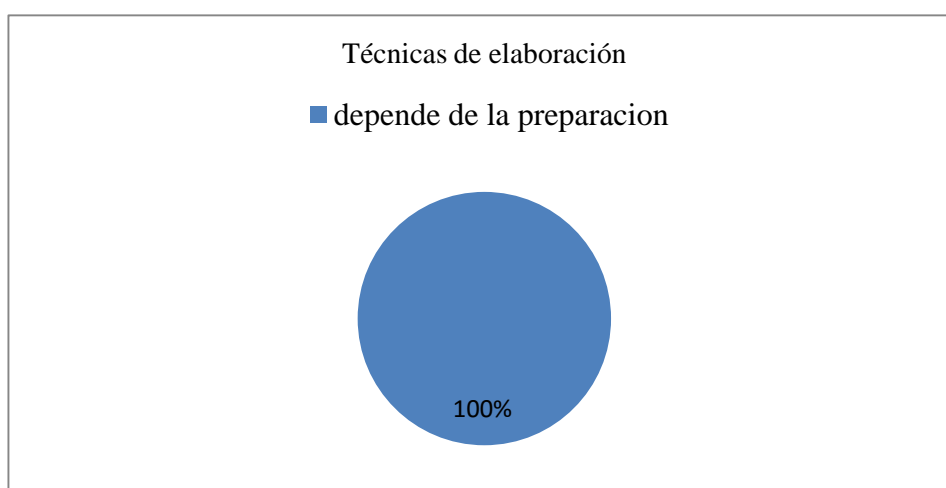
### **Análisis**

En esta pregunta también dieron múltiples respuestas las personas y con un 31% tenemos que el plato que hace relevancia en esta parroquia y atrae a los turistas nacionales es el cuy el cual ha dado prestigio y es por eso que se ha considerado a esta parroquia como la capital mundial del cuy, otra opción gastronómica es el aguado de limón ya que es una parroquia productora del mismo gracias a su clima y ubicación. Otros platos consumidos tenemos el caldo de gallina criolla

Pregunta n° 7 Técnicas de elaboración

**Tabla 7 Técnicas de elaboración**

Técnicas	Personas	Porcentajes
Horneado		
Sofrito		
Fermentación		
Filtración		
Depende de la preparación	20	100%
Total		100%

**Gráfico 7 Técnicas de elaboración**

Fuente: Encuestas habitantes de la parroquia de Chaltura

Elaborado por: Los Autores

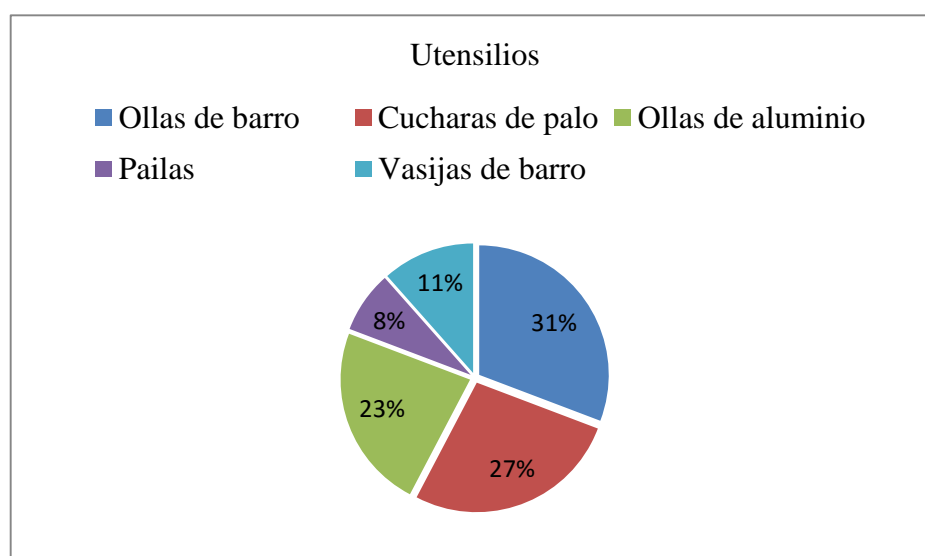
### **Análisis**

Los encuestados nos respondieron que dependía mucho de la preparación, y es verdad, pero basándonos en nuestras recetas estándar encontramos técnicas diferentes por ejemplo en una de nuestras bebidas típicas como es la chicha de arroz utilizamos dos técnicas de elaboración que son la fermentación y filtración. Las técnicas de elaboración de nuestros antepasados se han ido perdiendo, en la actualidad se han adoptado distintas formas de preparar los alimentos, depende mucho del tipo de alimento que sea y del gusto de las personas que lo vayan a consumir, cada quien lo hace a su manera y gusto en los hogares esto fue lo que nos manifestaron nuestros encuestados.

Pregunta N° 8 Utensilios que se usan para elaborar las comidas y bebidas

**Tabla 8 Utensilios**

Utensilios	Personas	Porcentajes
Ollas de barro	8	31%
Cucharas de palo	7	27%
Ollas de aluminio	6	23%
Vasijas de barro	3	11%
Pailas	2	8%
Total		100%



**Gráfico 8 Utensilios**

Fuente: Encuestas habitantes de la parroquia de Chaltura

Elaborado por: Los Autores

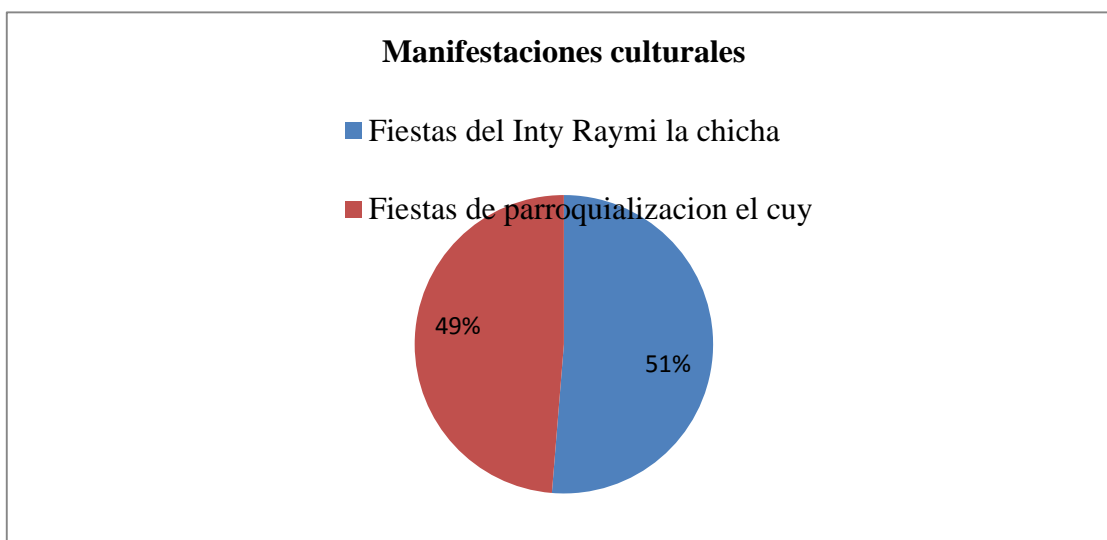
### **Análisis**

En esta pregunta nos respondieron que los utensilios utilizados en la cocina eran las ollas y vasijas de barro, las cucharas de palo y las ollas de aluminio las cuales utilizaban para la preparación de los alimentos y también para servir los alimentos en ellas y que en la actualidad todo se ha modernizado y que ya todo se ha cambiado.

Pregunta n° 9 ¿Cuáles son las manifestaciones culturales de la zona y que alimentos o bebidas se relacionan con estas?

**Tabla 9 Manifestaciones culturales**

Manifestaciones	Personas	Porcentajes
Fiestas de parroquializacion Mes de marzo Plato típico el cuy	20	
Fiestas del Inty Raymi Mes de junio Bebida típica la chica	19	



**Gráfico 9 Manifestaciones culturales**

Fuente: Encuestas habitantes de la parroquia de Chaltura

Elaborado por: Los Autores

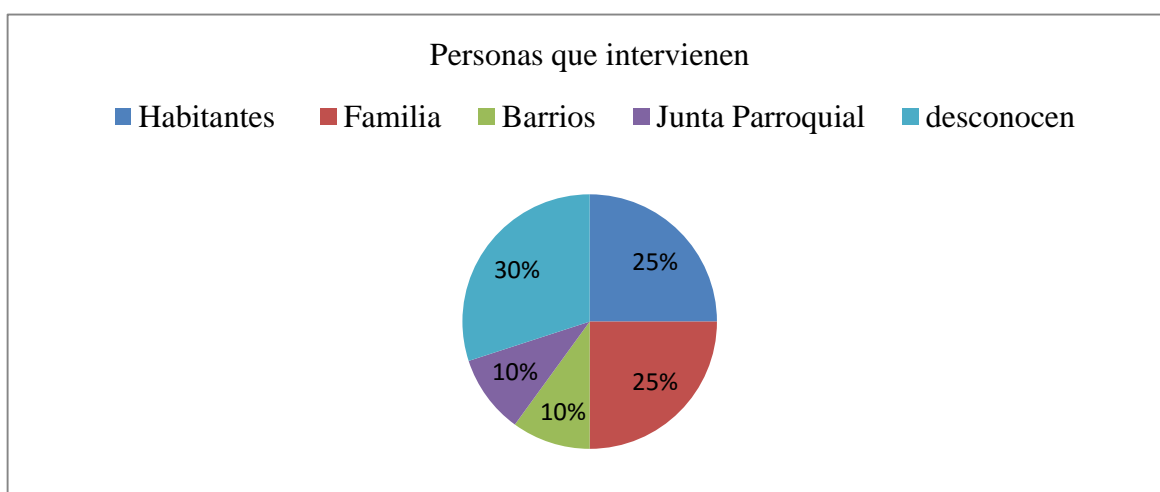
### **Análisis**

En la parroquia de Chaltura las manifestaciones culturales son dos la primera son las fiestas de parroquialización en la cual el mayor atractivo es el cuy entre otras comidas típicas de toda la región sierra de nuestro Ecuador y las segunda que son las fiestas del Inti Raymi fiesta celebrada en toda la serranía ecuatoriana (homenaje en agradecimiento al sol) en la cual la bebida más tradicional que los pobladores beben y ofrecen a los turistas es la chicha.

Pregunta N° 10 ¿Quiénes intervienen en la preparación de alimentos?

**Tabla 10 Personas que intervienen**

Intervienen	Personas	Porcentajes
Desconocen	6	30%
Habitantes	5	25%
Familias	5	25%
Los barrios	2	10%
Junta parroquial	2	10%
Total	20	100%



**Gráfico 10 Personas que intervienen**

Fuente: Encuestas habitantes de la parroquia de Chaltura

Elaborado por: Los Autores

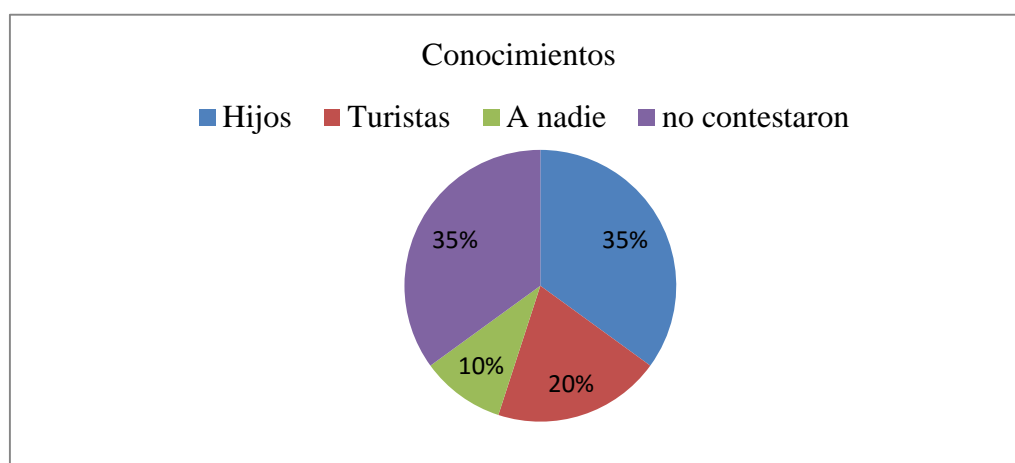
### **Análisis**

Las personas que intervienen en la preparación de alimentos, si es en el hogar será la familia, si es en el barrio intervienen los vecinos y si es a nivel parroquial actúan la junta parroquial, los barrios y las familias colaboradoras, ya depende de la organización que necesite cada evento.

Pregunta N° 11 ¿Cómo o a quién se transmiten los conocimientos?

**Tabla 11 Transmitir conocimientos**

Trasmiten	Personas	Porcentajes
A hijos	7	35%
A turistas	4	20%
A nadie	2	10%
No contestaron	7	35%
Total	20	100%



**Gráfico 11 A quien trasmiten conocimientos**

Fuente: Encuestas habitantes de la parroquia de Chaltura

Elaborado por: Los Autores

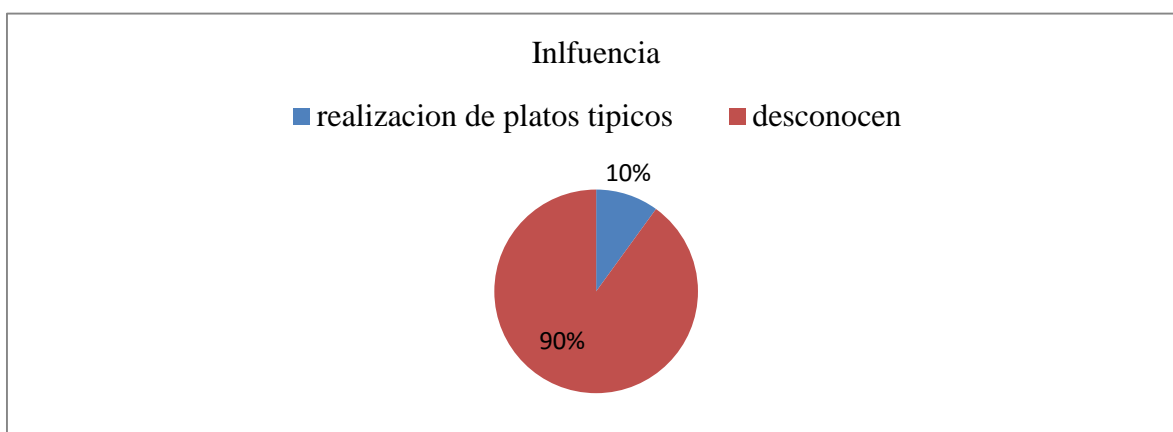
### **Análisis**

Básicamente los conocimientos se transmiten de padres a hijos inculcando siempre el bien y sin perder las costumbres y tradiciones de los hogares y el pueblo, por otra parte también se da a conocer a los turistas parte de los conocimientos del lugar. Los conocimientos se transmiten para seguir manteniendo costumbres y tradiciones a las futuras generaciones.

Pregunta N° 12 ¿Cómo influyen las preparaciones de las comidas y bebidas en el comportamiento de la comunidad?

**Tabla 12 Influencia de las preparaciones**

Influencia	Personas	Porcentaje
Realización de platos típicos	2	10%
desconocen	18	90%
Total	20	100%



**Gráfico 12 Influencia**

Fuente: Encuestas habitantes de la parroquia de Chaltura

Elaborado por: Los Autores

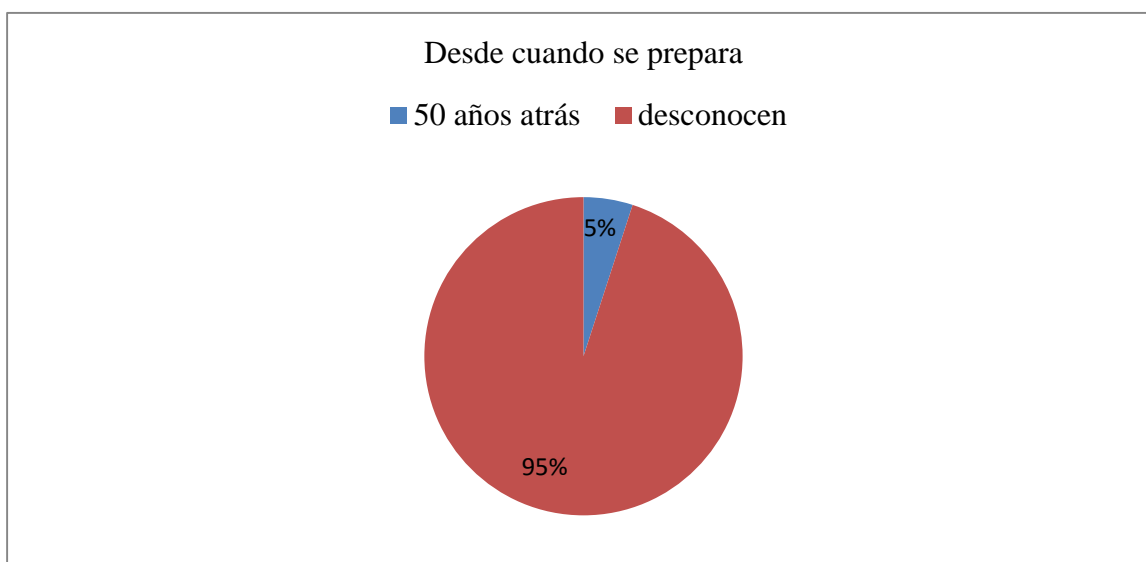
### **Análisis**

La influencia que tiene la preparación de las comidas y bebidas en el comportamiento de la comunidad es que estimulan a la preparación de ferias gastronómicas en donde pueden exponer los platos típicos de la parroquia, esta es una manera de dar a conocer las costumbres y tradiciones de la misma.

Pregunta N° 13 ¿Desde cuándo se prepara?

**Tabla 13 Fechas de preparación**

Se prepara	Personas	Porcentajes
Hace 50 años atrás	2	10%
Desconocen	18	90%
Total	20	100%



**Gráfico 13 Desde cuando se prepara**

Fuente: Encuestas habitantes de la parroquia de Chaltura

Elaborado por: Los Autores

### **Análisis**

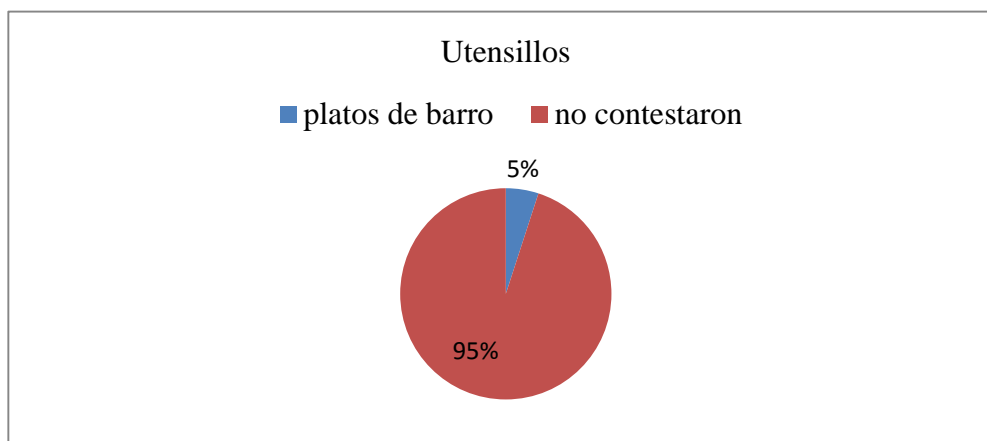
Con respecto a esta pregunta las personas conocedoras nos supieron manifestar que desde que ellos recuerdan las preparaciones de los plastos vienen ya desde mas de cincuenta años atrás, las demás personas encuestadas desconocían totalmente fechas o datos exactos de esta pregunta.



Pregunta N° 14 ¿En qué utensilios o cuáles son las características en las que se los sirve?

**Tabla 14 Utensilios en que se sirve**

Utensilios en los que se sirve	Personas	Porcentajes
Platos de barro	1	5%
No contestaron	19	15%
Total	20	100%



**Gráfico 14 Utensilios en los que se sirve**

Fuente: Encuestas habitantes de la parroquia de Chaltura

Elaborado por: Los Autores

### Análisis

El 5% de los encuestados nos manifestaron que se sirve en platos de barro, en la actualidad el plato típico de la parroquia es servido en este utensilio. Pero en la antigüedad para la preparación de este y otros platos se utilizaban otros utensilios como bateas de madera, cucharas de palo, ollas de barro, ollas de aluminio lo que en la actualidad todo se ha modernizado y ya casi no se utilizan.

Pregunta N° 15 ¿Qué recuerdos asociados tiene con relación a los alimentos preparados?

**Tabla 15 Recuerdos relacionados**

Relación	Personas	Porcentajes
Recuerdos familiares	1	5%
Desconocen	19	95%
Total	20	100%



**Gráfico 15 Recuerdos asociados**

Fuente: Encuestas habitantes de la parroquia de Chaltura

Elaborado por: Los Autores

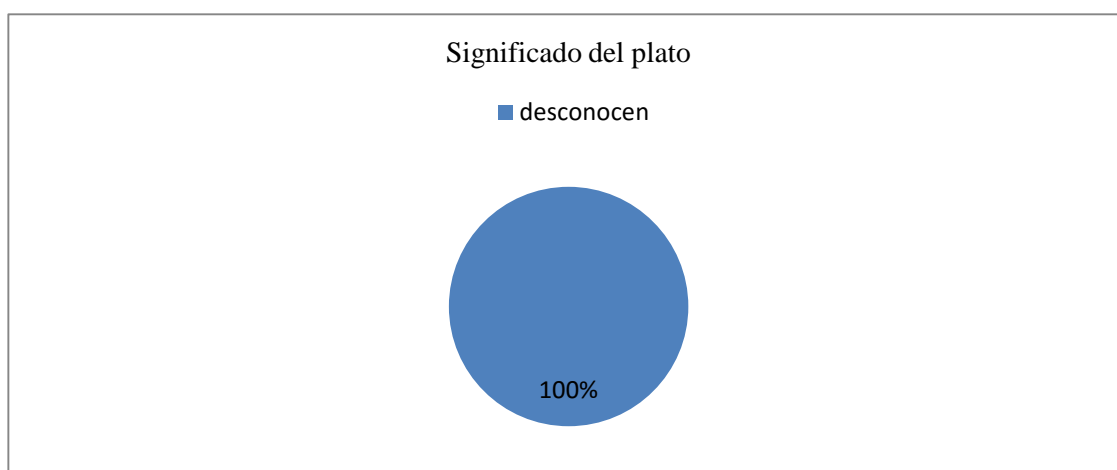
### **Análisis**

Las personas adultas mayores relacionan la preparación de los alimentos con eventos familiares, en la actualidad las personas no relacionan los alimentos debido a que se ha perdido las costumbres y tradiciones y las generaciones han adoptado otro estilo de vida.

Pregunta N° 16 ¿Qué significado tiene el plato?

**Tabla 16 Significado del plato**

Significado	Personas	Porcentajes
Desconocen	20	100%
Total	20	100%



**Gráfico 16 Significado del plato**

Fuente: Encuestas habitantes de la parroquia de Chaltura

Elaborado por: Los Autores

### **Análisis**

Debido a varios factores tales como el transmitir los conocimientos de padres a hijos, la gente que ha migrado de otras ciudades y la falta de interés por falta de moradores de la zona ocasionado el desconocimiento total del significado que posee cada plato o bebida tradicional o típica de nuestras parroquias, en nuestros encuestados no obtuvimos ninguna información que nos ayude a entablar una respuesta concreta.

Pregunta N° 17 ¿Qué historia conoce del plato?

**Tabla 17 Historia del plato**

Historia	Personas	Porcentajes
Desconocen	20	100%
Total	20	100%



**Gráfico 17 Historia del plato**

Fuente: Encuestas habitantes de la parroquia de Chaltura

Elaborado por: Los Autores

### **Análisis**

Nuestros antepasados a cada uno de los platos para elaborarlos tuvieron que haber tenido una historia misma que con el pasar del tiempo no se transmitió y ahora existe un total desconocimiento de historias relacionadas con la elaboración de los platos.

### **4.3 Contexto socio cultural**

Las manifestaciones culturales que se celebran en la Parroquia San José de Chaltura son dos la primera que es la de Parroquialización celebrada el 19 de marzo de cada año, en esta fecha sus moradores y autoridades organizan diversas actividades como la feria de comidas típicas y actividad culinaria con el único objetivo de unir a la comunidad y a las familias

En la feria de comidas típicas se exhiben platos como el hornado, la fanesca, el yahuarlocro, tortillas de papa, caldo de gallina criolla y los tradicionales cuyes al horno plato por el cual es conocida esta parroquia como la capital mundial del cuy.

Otra de las actividades que realizan son desfiles cívicos, desfiles alegóricos y los famosos desfiles del chagra evento que es considerado un atractivo tanto para los habitantes de la parroquia como para los turistas.

La segunda manifestación cultural se celebra en el mes de junio que es la fiesta del INTI RAYMI (fiesta del sol y la cosecha) es una celebración en la cual se hace un homenaje al sol en agradecimiento por las cosechas obtenidas durante el año, en esta fiesta la bebida más consumida es la chicha de jora, es una bebida fermentada la cual se elabora en muchos pueblos indígenas en agradecimiento al Dios Sol, tiene un grado de alcohol elevado por eso es utilizada para las celebraciones.

### **4.4 Informe**

De acuerdo con datos recopilados a los pobladores de la parroquia de Chaltura podemos constatar que cada alimento en su estado natural o procesado es sagrado para cada uno de los mismos ya que en la antigüedad cada producto era cosechado y almacenado de tal manera que lo conservaban por mucho tiempo dependiendo cada uno de sus alimentos; ya sean estos de origen animal o vegetal.

La mayoría de los platos de la población de Chaltura es considerada típica ya que según los datos de algunos de los platillos según sus habitantes los preparaban hace más de 50 años, los cuales se fueron transmitiendo de padres a hijos, es ahí donde mantienen estos conocimientos de cómo preparaban muchos platos así como también la conservación de los productos

cárnicos como la carne de cerdo; el proceso de conservación consistía en lavar la carne, mucho de los pobladores únicamente utilizaban sal y ajo. Otros con algo más de especias como: comino, cebolla y hojas secas. Todos estos aliños eran molidos en piedra lo colocaban en una batea una vez cortada la carne en cecinas, lo mezclaban bien y posteriormente los colgaban en tendales al sol o en el soberado para que se conserve ahumado. Esta carne podría durarles hasta seis meses, pero muchos de ellos preferían consumirlo lo más pronto posible.

Los utensilios utilizados para elaborar y servir sus alimentos eran: calderas, cucharas de palo, vasijas de barro estos platos; el cuy al horno, el caldo de gallina, el aguado, la chicha de arroz entre otros lo realizabas en cada uno de sus hogares y aún más cuando festejaban la manifestaciones culturales, poniendo su destreza y transmitiendo a lo adolescentes, mujeres y a quienes los visitan. En donde también podían apreciar el baile, su cultura y tradiciones.

#### **4.5 Discusión**

El maíz, ancestralmente considerado un alimento sagrado, es una fuente nutricional de gran importancia. Es rico en hidratos de carbono; vitaminas A, B y C; fibra y sales minerales como potasio, calcio y fósforo. El maíz morado es el que más se destaca por sus grandes beneficios nutricionales y medicinales, constituye un gran aliado para la lucha contra la diabetes y la obesidad. Su extracto contiene altos niveles de antocianina, el pigmento que le da su coloración, que incrementa la actividad de un gen que inhibe el colesterol malo, estimula la circulación sanguínea e impide el desarrollo del cáncer colon rectal, otros cultivos importantes son el trigo, la cebada, el maíz duro seco y el fréjol seco. (Ministerio de Turismo del Turismo, 2012)

En este libro nos hace referencia a que el maíz es el alimento ancestral con mayor utilización tanto en la provincia de Imbabura como en la parroquia de Chaltura, con lo que existe un desacuerdo por que realizada nuestra investigación concluimos que el maíz si se cultiva en la zona pero no es el alimento primordial si no que es el fréjol, el cual es utilizado hasta la actualidad en uno de los platos típicos denominado, el arroz con fréjol (ver tabla receta estándar N° 5); seguido están otros alimentos como las papas, la arveja que constan en mayor porcentaje pero que en este caso son utilizados como guarniciones en algunos de los platos, las habas, el chocho y el aguacate existen en menor proporción, siendo este último utilizado en la elaboración del helado de paila con sabor a aguacate.

Nayeli Castro en su publicación del sitio web Conservación de alimentos y recetas sencillas (Castro, 2015) nos dice: “Que en la antigüedad existía tres formas de conservar los alimentos y son: la desecación, el ahumado y la salazón”. Una vez realizada nuestra investigación tenemos una similitud que es la técnica de la desecación con una gran diferencia que nuestros encuestados nos dieron otro término que es el secado al sol, el cual consistía en dejar los alimentos expuestos al sol por un largo tiempo y luego guardarlos en bandejas de madera para lo posterior ser consumidos.

La temporada de cosecha del alimento más sobresaliente de la parroquia que es el fréjol y nos dice que el ciclo de cultivo de esta especie oscila entre 165 y 178 días verde (tierno) 180 y 195 días en grano seco, es importante realizar una aclaración ya que el fréjol arbustivo posee un ciclo que está dado entre los 80 o 90 días para el grano tierno y entre 110 y 115 días para el grano seco. La época de siembras se extienden desde el mes de septiembre hasta el mes de diciembre, claro está dependiendo de las condiciones climatológicas y de la zona, cabe mencionar que las siembras se realizan durante los meses de febrero a abril y septiembre a noviembre en los valles, mientras que para las estribaciones se las realiza en los meses de mayo a julio, por lo que de manera general se puede consumir fréjol durante casi todo el año, como es de suponerse los picos de cosecha están localizados en los meses de junio-julio agosto, es decir cuando salen las siembras de los valles en cuanto a fréjol seco se refiere, mientras que para fréjol verde (tierno o vainita) el pico de cosecha alcanza su máximo en los meses de abril y mayo. (Maldonado, Estudio de la gastronomía de la provincia de Imbabura análisis e influencia de la misma en el desarrollo de la zona, 2011) De acuerdo a nuestros resultados no existe una temporada fija de cosecha de alimentos, ya que cada producto es diferente y que depende mucho del mes que hay sido sembrado para poder cosecharlo, la mayoría de personas desconocen de cuando es la temporada de cosecha de los alimentos.

Nuestra gastronomía tiene muchos elementos que interfieren en la peculiaridad de cada plato; En cada región de nuestro país el ambiente, el lugar geográfico, la diversidad de especies de dicho lugar, los materiales con los que contaban en la antigüedad (utensilios), todos estos factores forman una única mezcla cultural hablando de gastronomía que puede llegar a ser reconocidos por grandes masas de gente y así promover nuestra riqueza cultural a través de la gastronomía. El barro en la actualidad es utilizado y elaborado en la provincia de Manabí donde antiguos y sabios conocedores de la alfarería aportan su conocimiento para enriquecer nuestra gastronomía. Generalmente se usa el barro en la presentación de mariscos un ejemplo muy famoso de estos es la “cazuela de mariscos” que es típica de la gastronomía costeña ecuatoriana. (Jaramillo, 2012)

No estamos de acuerdo con este comentario ya que de nuestro trabajo de investigación se desprende que el plato de barro no es únicamente para la presentación de mariscos; en la parroquia de Chaltura también es costumbre servir el plato típico de cuy, en un plato de barro con lo que plasmamos que los platos de barro se siguen utilizando en todas las partes del Ecuador para la presentación de diferentes platos.

En el artículo encontrado en la página web del Gobierno Municipal de Antonio Ante (Ante, 2015) expresan lo siguiente “ que ciertas costumbres antiguas se han ido perdiendo por el agitado ritmo de vida como con: las serenatas trasnochadoras; ya no se anda pidiendo la candela en el típico plato de barro; ya no se come el pan de casa, los prístinos, los yapingachos, ni se toma el café de chuspa; nadie juega a las tortas, al florón; ya no se reza el rosario de la Aurora; casi se han perdido las procesiones; las mingas están en proceso de extinción; referente a estos puntos estamos en desacuerdo con uno que es el de referente a que ya no se come el pan de casa y los prístinos estamos en desacuerdo ya que eso no se ha perdido en su totalidad existen familias que mantienen esas tradiciones alimenticias, un claro ejemplo es en el feriado de finados que debido a la reunión familiar si se realiza el pan de casa para acompañar la colada morada, existen puntos en los q si estamos de acuerdo q son q algunas de las algunas costumbres y tradiciones se han ido perdiendo debido a que los tiempos han cambiado, la vida se ha vuelto más dura, se han creado más necesidades, ya no se transmiten los conocimientos de padres a hijos; a nuestro parecer, existen puntos que se han perdido con totalidad como el jugar al florón y a las tortas por el mismo hecho del avance tecnológico se han adoptado nuevas actividades tecnológicas; como ver televisión, juegos y redes sociales en internet y la falta de tiempo de los padres debido a sus labores de enseñar a sus hijos estos juegos tradicionales. En lo concerniente a rezar el rosario y las procesiones podemos decir que estamos de acuerdo porque la juventud ya no les interesa, en algunos casos ya pertenecen a otras religiones y si asisten a las procesiones es más por novelería, para que esto se vuelva nuevamente una tradiciones depende mucho del párroco que esté a cargo. En el aspecto de las mingas tiene mucho que ver con la junta parroquial ya que si no existe organización por parte de la misma mucho menos habrá voluntad por los moradores. Las tradiciones se han ido perdiendo por el progreso, por el avance tecnológico, por el agitado ritmo de vida, y por el mismo cambio de costumbres que la sociedad impone.



## 4.6. Recetas estándar

Tabla 18 Cuy al horno



Fecha:		15 de enero del 2015			
Fuente:		Encuestas ( 1, 3,4,5,6,7,8,11,12,14)			
Elaborado por:		Belén Vásquez Víctor Abalco			
Tipo de preparación:		Plato fuerte			
Tiempo de preparación:		1 hora			
N° de Ficha: 1		N° pax: 1			
N° de Ficha: 1		N° pax: 1			
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en Place	
Cuy	1 unidad	gr	600	Pelado y limpio	
Maíz tostado	½ libra	gr	125	Limpio y tostado	
Papa chola	1 libra	gr	454	Pelada y lavada	
Sal de ajo	2 cucharadas	gr	30		
Comino	1 pizca	gr	2		
Tomate	1 unidad	gr	110	Lavado y en rodajas	
Lechuga	3 hojas	gr	45	Lavada deshojada	
Maicena	2 cucharadas	gr	30		
Cebolla larga	Cuatro ramas	gr	80	Picada en brunoise	
Maní	4 cucharadas	gr	80		
Leche	½ litro	gr	500		
Menudencia de cuy	½ taza	gr	120	Limpio y frito	
<b>Procedimiento</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Limpiar correctamente el cuy y adobar con sal de ajo por unas dos horas</li> <li>2. Meter al horno el cuy en una lata</li> <li>3. Tostar el maíz con las menudencias del cuy</li> <li>4. Cocinar las papas</li> <li>5. Limpiar la lechuga, y cortar el tomate en rodajas</li> <li>6. Servir el cuy en un plato de barro típico en la parroquia de Chaltura</li> </ol>					

Tabla 19 Caldo de gallina

Fecha:		15 de enero del 2015		
Fuente:		Encuestas ( 2,5,7,20)		
Elaborado por:		Belén Vásquez Víctor Abalco		
Tipo de preparación:		Sopa		
Tiempo de preparación:		1 Hora		No. de ficha: 2
				No de pax: 2
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en Place
Gallina de campo	Dos presas	gr	600	En presas
Cebolla	3 ramas	gr	60	Brunoise
Zanahoria	Media zanahoria	gr	50	Brunoise
Alverjas	1 taza	gr	250	Lavadas
Papanabo	1 unidad	gr	30	Brunoise
Apio	3 ramas	gr	30	
Cilantro	2 cucharitas	gr	10	
Ajo	3 unidades	gr	20	brunoise
Arroz de sopa	½ taza	gr	125	Lavado
Papas	1 libra	gr	454	Peladas
<b>Procedimiento</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hacer hervir la gallina y espumarla</li> <li>2. Luego colocar la arveja y el papa nabo</li> <li>3. Aparte realizar un sofrito con la cebolla, el ajo y la zanahoria y colocarla en la preparación</li> <li>4. Añadir el arroz de sopa</li> <li>5. Las papas se puede cocinar en la misma sopa o aparte</li> <li>6. Al final servir con un picadillo de cebolla y cilantro</li> </ol>				

**Tabla 20 Aguado de limón**


Fecha:		15 de enero del 2015		
Fuente:		Encuesta (1,6,7,8,10,11,15,17,20)		
Elaborado por:		Belén Vázquez Víctor Abalco		
Tipo de preparación:		Bebida		
Tiempo de preparación:		10 minutos		No. de ficha 3
				Nº PAX: 4
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en Place
Limón	5 unidades	gr	250	zumo
Panela	½ libra	gr	227	granulada
Agua	1 ½ litro	gr	1500	hervida
<b>Procedimiento</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lavar los limones</li> <li>2. Sacar el zumo de limón</li> <li>3. Añadir al agua</li> <li>4. Endulzar al gusto con la panela</li> </ol>				

Tabla 21 Chicha de arroz



Fecha:		15 de enero del 2015		
Fuente:		Encuestas ( 5,7,8,12)		
Elaborado por:		Belén Vásquez Víctor Abalco		
Tipo de preparación:		Bebida		
Tiempo de preparación:		30 min.		No. De ficha: 4
				N° Pax: 4
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en Place
<b>Licuada:</b>				
Guanábana	1 unidad	gr.	600	Picado en trozos
Piña	½ litro	gr.	500	Pulpa
Naranja	1 taza	gr.	250	Zumo
Naranjilla	5 unidades	gr.	200	Pulpa
<b>Cocción:</b>				
Arroz	2 libras	gr.	1000	Molido
Agua	5 litros	gr.	5000	hervido
<b>Fermentación:</b>				
Limoncillo	5 hojas	gr.	40	hojas
cedrón	5 hojas	gr	40	Hojas
Hoja de naranja	5 hojas	gr.	40	Hojas
Hoja de arrayan	5 hojas	gr.	40	Hojas
<b>Preparación:</b>				
<b>Cocción</b>				
En una olla grande hervir los 10 litros de agua el limoncillo, cedrón, hojas de naranja, congona y la manzanilla. Luego dejar enfriar.				
<b>Fermentación</b>				
El arroz molido incorporar al agua hervida con especies y tapar dejar fermentar por 24 horas más. Se observa que toma un color amarillo pálido.				
<b>Licuada</b>				
Se procede a licuar todas las frutas, la piña, guanábana, naranjilla y naranja y se incorpora a la preparación anterior.				
<b>Filtración</b>				
Mediante el cedazo se realiza cuela el líquido donde separaremos el líquido de las hojas y el afrecho de las frutas.				
Finalmente se la sirve fría la chicha de arroz.				

Tabla 22 Arroz con fréjol

Fecha:		15 de enero del 2015		
Fuente:		Encuestas ( 15,17,19)		
Elaborado por:		Belén Vásquez Víctor Abalco		
Tipo de preparación:		Plato principal		
Tiempo de preparación:		30 min.		
				No. de ficha: 5
				No de pax: 4
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en Place
Arroz	1 libra	gr.	454	Cocido
Fréjol	1 libra	gr.	454	Cocido
Cebolla paitaña	1 unidad	gr.	60	Picado en cubos pequeños
Tomate riñón	2 unidades	gr.	220	Licudo
Pimiento	1 unidad	gr.	70	Picado en cubos
Sal	1 cucharita	gr.	5	
Comino	1 pizca			
<p>Procedimiento</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Llevar a cocción el arroz durante 15 minutos y dejar terminar la cocción otros 15 minutos a fuego lento.</li> <li>2. Realizar un sofrito con la cebolla y el pimiento, añadir el tomate licudo y luego incorporar el fréjol.</li> <li>3. Servir caliente.</li> </ol>				

**Tabla 23 Agua de panela**



Fecha:		15 de enero del 2015		
Fuente:		Encuestas ( 15,17,19)		
Elaborado por:		Belén Vásquez Víctor Abalco		
Tipo de preparación:		Bebida		
Tiempo de preparación:		15 min.		No. de ficha: 6
				No de pax: 12
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Panela	1 libra	gr.	454	Raspadura
Agua	3 litros	gr.	3000	
<p>Procedimiento</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Colocar el agua en un recipiente.</li> <li>2. Añadir la raspadura de la panela en el agua y remover hasta que se disuelva la panela.</li> <li>3. Dejar reposar y servir frío.</li> </ol>				

Tabla 24 Pollo asado

Fecha:	15 de enero del 2015			
Fuente:	Encuestas ( 1, 3,4,5,6,7,8, 11,12,14)			
Elaborado por:	Belén Vásquez Víctor Abalco			
Tipo de preparación:	Plato fuerte			
Tiempo de preparación:	1 ½ hora			
N° de Ficha: 7	N° pax: 8			
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en Place
Pollo	1	gr	2270	Pelado y limpio
Papas chola	4 libras	gr	1816	lavada
Lechuga	5 hojas	gr	80	lavada
Tomate riñon	2 unidades	gr	220	Cortado en rodajas
Comino	½ cucharita	gr	2,5	
Sal	½ cucharada	gr	2,5	
<b>Procedimiento</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Limpiar correctamente el pollo y adobar con sal de ajo por unas dos horas.</li> <li>2. Meter al horno.</li> <li>3. Cocinar las papas.</li> <li>4. Limpiar la lechuga, y cortar el tomate en rodajas.</li> <li>5. Servir el pollo en un plato de barro típico en la parroquia de Chaltura</li> </ol>				

**Tabla 25 Helado de aguacate**


Fecha:		15 de enero del 2015		
Fuente:		Encuestas ( 2,5,7,20)		
Elaborado por:		Belén Vásquez Víctor Abalco		
Tipo de preparación:		Helado de aguacate		
Tiempo de preparación:		2 horas		No. de ficha: 8
				No de pax: 10
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en Place
Crema de leche	4 tazas	gr	1000	Liquida
Aguacates	2 unidades	gr	400	Cortado en cubos
Esencia de vainilla	½ cucharadita	gr	2,5	
Azúcar	1 taza	gr	250	
<b>Procedimiento</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Batir la crema de leche, hasta que tenga una forma consistente.</li> <li>2. Agregar el azúcar y la esencia de vainilla, llevar al congelar por una hora.</li> <li>3. Luego realizar un puré con los aguacates.</li> <li>4. Mezclar la crema con el puré de aguacates hasta obtener una mezcla cremosa. Llevar nuevamente a congelar por una hora.</li> <li>5. Retirar del congelador y servir.</li> </ol>				



Tabla 26 Morocho



Fecha:		15 de enero del 2015		
Fuente:		Encuesta (1,6,7,8,10, 17,20)		
Elaborado por:		Belén Vásquez Víctor Abalco		
Tipo de preparación:		Bebida		
Tiempo de preparación:		1 hora		No. de ficha 9
				N° PAX: 4
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en Place
Morocho molido	1 taza	gr	250	Molido
Leche	2 tazas	gr	500	
Agua	1 ½ litro	gr	1500	
Azúcar	6 cucharadas	gr	90	Granulada
Canela	3 palitos	gr	3	palitos
<b>Procedimiento</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dejar en reposo el morocho con agua el día anterior.</li> <li>2. Llevar a cocción el morocho con el agua, durante una hora.</li> <li>3. Luego añadir la leche, el azúcar y la canela.</li> </ol>				

Tabla 27 Fritada

Fecha:		15 de enero del 2015		
Fuente:		Encuesta (1,6,7,8,10,11,15,17,20)		
Elaborado por:		Belén Vásquez Víctor Abalco		
Tipo de preparación:		Plato fuerte		
Tiempo de preparación:		1 hora		No. de ficha 10
				N° PAX: 4
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en Place
Carne de chanco	1 libra	gr	456	Cortado en trozos
Ajo	3 cucharitas	gr	15	molido
Cebolla paitaña	1 unidad	gr	100	Molido
Sal	1 cucharada	gr	30	
comino	1 pizca	gr	0,5	molido
Mote	1 ½ taza	gr	370	Grano
papa	1libra	gr	454	Pelado y lavado
<b>Procedimiento</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cortar la carne en trozos.</li> <li>2. Moler el ajo, la cebolla, la sal y el comino, añadir a la carne.</li> <li>3. Llevar a cocción en juego alto en una paila de bronce durante 15 minutos.</li> <li>4. Dejar dorar la carne a fuego lento.</li> <li>5. Cocinar el mote.</li> <li>6. Realizar llapingacho de papa.</li> </ol>				

## **CAPÍTULO V**

### **5. PROPUESTA**

#### **5.1 Introducción**

En este capítulo se realizará una propuesta para promocionar el turismo de la parroquia y dar a sus visitantes una perspectiva amplia sobre sus atractivos turísticos y culturales.

Se Empezará realizando una ruta turística en la cual consta un itinerario con el cual podrán los turistas acudir a cada punto estratégico y sobresaliente de la parroquia, como son parques, iglesias y paraderos turísticos en los que podrán deleitar sus paladares con sus platos típicos.

En este capítulo también constara cada impacto que genere la creación de la ruta en la parroquia si afecta de manera positiva o negativa a los ámbitos turístico, socio – cultural, económico y educativo para saber si es factible o no la creación de dicha ruta.

El único fin de este proyecto es promover más los atractivos de la parroquia para lograr así un incremento de turistas y por ende la producción de los pequeños y grandes productores.

## 5.2 Ruta turística

<p><b>NOMBRE DE LA RUTA</b></p> <p>Ruta gastronómica y turística de la parroquia de Chaltura cantón Antonio Ante, Provincia de Imbabura.</p>		
<p><b>DATOS INFORMATIVOS:</b> Esta ruta tendrá una duración de 5 horas divididas en 8 puntos entre turísticos y gastronómicos detallados a continuación.</p>		
<p><b>LONGITUD</b></p> <p>0° 22' 13,06" de latitud norte y 78°09' 1,09" de longitud oeste.</p>	<p><b>UBICACIÓN</b></p> <p>Está ubicada al sur este de la ciudad de Ibarra.</p>	<p><b>TIEMPO</b></p> <p>25 a 30min.</p>
<p><b>MAPA: Gráfico diseño de ruta</b></p>		
<p><b>Itinerario:</b></p> <p>8:00 am Salida del terminal de Ibarra hacia la parroquia de Chaltura</p> <p>8:30 am Primera parada parque Gangotena</p> <p>8:50 am Visita a la iglesia de Chaltura</p> <p>9:30 am Heladería de Chaltura</p> <p>10:30 am visita a los distintos paraderos turísticos donde podremos elegir a nuestro gusto el que deseemos ( La Hornilla, El Chozón, Jatun Cuy, Y El Complejo Turístico Valle Hermoso) duración del recorrido 1:30 minutos</p> <p>12:00 pm visita al taller de artesanías</p> <p>12: 30 pm disfrutaremos del parque familiar de Chaltura</p>		

### 5.3 Atractivos Turísticos:

#### Parque Gangotena

En este lugar tendremos el agrado de observar un hermoso panorama junto a lo que encontraremos un monumento de Juan Ignacio Gangotena el fue quien donó sus tierras para lo que hoy es Chaltura. Sin duda en este lugar guardan muchas vivencias quienes los habitan



#### Iglesia de Chaltura:

En la mencionada casa de religiosos podremos apreciar por su parte externa esta infraestructura de piedra y barro que fue construida con la ayuda de sus moradores que sin duda guarda muchas historias y que engalana el hermoso parque.



#### Parque de la familia

Parque de la familia donde se podrá realizar una sana diversión ya que cuenta con juegos muy divertidos y una cancha de fútbol con césped sintético



### **Taller de artesanías**

Lugar lleno de arte y cultura, en el que podemos encontrar una gran variedad de artesanías tales como: jarrones, floreros, artículos religiosos y muchos más objetos para decorar el hogar, comprar con facilidad y a precios muy cómodos.



### **5.4 Atractivos gastronómicos**

#### **Heladería de Chaltura**



Sin duda en dicho lugar encontramos una gran variedad de golosinas entre ellos sus exquisitos helados, su propietario con gran amabilidad nos cuenta algo de la historia de lo que hoy es Chaltura y como cada vez va innovando sabores para realizar los helados, sabores como: mora, chocolate, fresa etc. Pero lo que más llama nuestra atención es el helado de cerveza y de aguacate, ya que el clima en esta parroquia es cálido y apto para el cultivo de dicho fruto.

## 5.5 Paraderos gastronómicos

El Chozón, La Hornilla, Valle hermoso y Jatun Cuy



En los mencionados restaurantes encontraremos un amplio menú por elegir; entre ellos el que más se destaca es el cuy frito o al horno, también el caldo de gallina criolla. Sus instalaciones son muy amplias y acogedoras en donde se puede compartir con la familia momentos gratos y llenos de alegría.

## 5.6 Componentes turísticos

Atractivos turísticos

Parque Gangotena.- lugar acogedor, con espacios verdes en el cual encontramos un monumento de Juan Ignacio Gangotena donador de las tierras que hoy en día son Chaltura.

Iglesia de Chaltura.- lugar de acogimiento familiar y recapitación espiritual donde los habitantes tienen un acercamiento a Dios

Parque de la familia.- Es un lugar donde se puede disfrutar de una sana diversión con los juegos de estructura novedosa y llamativa.

Taller de Artesanías.- Se encuentra a pocos pasos del parque central de Chaltura donde se puede observar una gran variedad de artesanías echas en madera de diversos colores formas y tamaños.

## Atractivos Gastronómicos

Entre los atractivos gastronómicos tenemos algunos paraderos como:

El Chozón, este es un restaurante en donde se disfruta de las delicias de las comidas con cuy, acompañado de tostado y ají.

Valle Hermoso, un lugar amplio lleno de espacios verdes sus instalaciones son muy acogedoras, su especialidad también es el cuy al horno.

La Hornilla, también cuenta con sucursales ubicadas en distintas partes de la parroquia un lugar tradicional con sabores sensacionales, en este lugar también se oferta lo que es el cuy al horno.

Jatun Cuy, es un lugar más familiar más acogedor no tan amplio como las otras instalaciones pero su servicio es de calidad, su plato principal el cuy al horno para ofertar a sus turistas.

Otro atractivo es la heladería ubicada en la esquina del parque, la cual ofrece variedad de golosinas y sus exquisitos helados de paila, una de sus novedades es el helado de aguacate fruto propio el cual se cultiva y cosecha en la misma parroquia.

## 5.7 Impactos

### 5.7.1 Análisis de impactos

Para el desarrollo del presente capítulo se ha decidido realizar un análisis de impactos prospectivos, es decir reflexionar los aspectos de la ingeniería del proyecto que genere en ciertos ámbitos o áreas

El análisis de impactos son las señales de aspectos positivos o negativos que la ejecución del proyecto provocará en un ámbito o área determinada.

Se plantea parámetros cuantitativos de los niveles de impacto sobre la base de los siguientes valores:



- 3 Impacto alto negativo
- 2 Impacto medio negativo
- 1 Impacto bajo negativo
- 0 No hay impacto
- 1 Impacto bajo positivo
- 2 Impacto medio positivo
- 3 Impacto alto positivo

Esta tabla y sus respectivos parámetros pueden variar, pero la propuesta tiene las siguientes características:

Para cada ámbito o área, se determina los indicadores de impacto en la respectiva matriz.

Es necesario realizar una sumatoria de los niveles de impacto en cada matriz y dividir éste valor para el número de indicadores, obteniéndose de este modo el impacto promedio por área.

Bajo cada matriz se debe incluir el análisis y argumentación de las razones y las circunstancias por la que asignó el valor correspondiente a cada indicador.

De ésta manera se presenta las matrices para el análisis de impactos del proyecto de

“Gastronomía de la provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador parroquia San José de Chaltura”

### 5.7.2 Impacto turístico

NIVELES DE IMPACTO INDICADOR	-3	-2	-1	0	1	2	3
	- Afluencia de turismo nacional y receptivo						X
- Diversificación de destinos turísticos					X		
- propuestas complementarias						X	
- Difusión y promoción del sector						X	
<b>Total</b>					1	6	7
$\Sigma = 7$ Nivel de Impacto Turístico = $\frac{\Sigma}{\text{Número De Indicadores}}$ Nivel de Impacto Turístico = $\frac{7}{4}$ Nivel de Impacto Turístico = 1.75 Impacto bajo Positivo							

Indicador	Análisis
Afluencia de turismo nacional y receptivo	Es impacto medio positivo porque permitirá que la comunidad sea reconocida por sus lugares turísticos gastronómicos y culturales, lo que ayudará a la afluencia de más visitantes a esa parroquia.
Diversificación de destinos turísticos	Es un impacto bajo positivo porque se propondrá nuevas alternativas relacionadas al turismo gastronómico.
propuestas complementarias	Es un impacto medio positivo ya que promoverá la gastronomía típica y habrá mayor afluencia de gente y como resultado beneficiara a otro tipo de artesanos del sector ofertando sus trabajos.
Difusión y promoción del sector	Es un impacto medio positivo debido a que la parroquia será conocida a nivel nacional e internacional y con esto habrá mayor promoción de productos autóctonos de la parroquia.

### 5.7.3 Impacto socio-cultural.

INDICADOR	NIVELES DE IMPACTO							
	-3	-2	-1	0	1	2	3	
- Identidad cultural.		X						
- Costumbres						X		
- Familia						X		
- Nutrición						X		
- Participación comunitaria					X			
<b>TOTAL</b>		-2			1	6		5
$\Sigma = 9$ Nivel de Impacto Socio-Cultural = $\frac{\Sigma}{\text{Número De Indicadores}}$ Nivel de Impacto Socio-Cultural = 9/5 Nivel de Impacto Socio- Cultural = 1,8 Impacto bajo Positivo								

Indicador	Análisis
Identidad cultural.	Es un impacto medio negativo debido que al pasar del tiempo el pueblo de Chaltura perderá sus raíces y tradiciones porque se irán adoptando nuevas formas de vida adoptadas por turistas y por las nuevas tendencias
Costumbres	Tiene un impacto medio positivo porque retomará antiguas costumbres que ayuden a la parroquia para la elaboración de platos ancestrales
Familia	Se le asigna un valor medio positivo porque se relacionará la familia y la alimentación como un fundamento directo para el desarrollo y convivencia de sus miembros.
Nutrición	Es un impacto medio positivo porque mejorará la nutrición de la población y por ende la calidad de vida de los pobladores de la parroquia.
Participación comunitaria	El indicador es bajo positivo porque la presencia y la participación de la comunidad ayudarán a mejorar las relaciones, de forma poco notoria.

### 5.7.4 Impacto económico

INDICADOR	NIVELES DE IMPACTO							
	-3	-2	-1	0	1	2	3	
- Generación de micro empresa			X					
- Reactivación de la producción agrícola						X		
- Mayores ingresos para empresarios del sector					X			
- Sustentabilidad					X			
- Importancia						X		
<b>TOTAL</b>			-1		2	4		4
$\Sigma = 10$  Nivel de Impacto económico = $\Sigma$ Nivel de Impacto económico = $\frac{\Sigma}{\text{Número De Indicadores}}$ Nivel de Impacto económico = $9/4$ Nivel de Impacto económico = 2.25 Impacto bajo Positivo								

Indicador	Análisis
Generación de micro empresa	Es un impacto bajo negativo porque se incentivará a la formación de micro empresas con la producción de productos cultivados en la zona
Reactivación de la producción Agrícola	Es un impacto medio positivo porque se retomará las actividades agrícolas se han mantenido por décadas, logrando mayores ingresos económicos
Mayores ingresos para empresarios del sector	Es un impacto bajo negativo ya que los ingresos decaerán si no se realiza una compra y venta de productos adquiridos de los mismos productores de la zona
Sustentabilidad	Es un impacto bajo positivo porque incrementará los costos tanto de alimentación y transporte.
Importancia	Es un impacto medio positivo porque se dará mayor importancia a productores de la zona los mismos que generarán mayores ingresos

### 5.7.5 Impacto educativo

INDICADOR	NIVELES DE IMPACTO							
	-3	-2	-1	0	1	2	3	
- Mayores conocimientos						X		
- Investigación						X		
- Capacitación					X			
Total					1	4		5
$\Sigma=8$  Nivel de Impacto educativo = $\Sigma$ Nivel de Impacto educativo = $\frac{\Sigma}{\text{Número De Indicadores}}$ Nivel de Impacto educativo = $5/3$ Nivel de Impacto educativo = 1.66 Impacto bajo Positivo								

Indicador	Análisis
Mayores conocimientos	Es un impacto medio positivo porque se incentivará a los pobladores de Chaltura a capacitarse para cubrir las necesidades de los turistas.
Investigación	Es un impacto medio positivo porque se realizará mayores investigaciones en la zona acerca de su gastronomía y producción de materia prima propia de la parroquia
Capacitación	Es un impacto bajo positivo ya que se dictará capacitaciones a propietarios y productores del sector para promover más sus ventas y negocios

### 5.7.6 Informe de impactos

INDICADOR	NIVELES DE IMPACTO							
	-3	-2	-1	0	1	2	3	
- Impacto turístico						X		
- Impacto Socio – cultural						X		
- Impacto Económico						X		
- Impacto Educativo						X		
Total						8		8
$\Sigma=8$ Nivel de Impacto = $\Sigma$ Nivel de Impacto = $\frac{\Sigma}{\text{Número De Indicadores}}$ Nivel de Impacto = 8/4								

Indicador	Análisis
Impacto Turístico	Es un impacto medio positivo porque se abrirán nuevos destinos turísticos y gastronómicos para visitar
Impacto Socio - Cultural	Es un impacto medio positivo por que existirá cambio de tradiciones y cultura de los pueblos por exposición a otras culturas
Impacto Económico	Es un impacto medio positivo porque tanto la industria del turismo como pobladores de la parroquia se beneficiarán con más ingresos por consumo de turistas
Impacto Educativo	Es un impacto medio positivo por que generará mayores conocimientos para atender mejor a turistas nacionales y extranjeros

### 5.8 Conclusión general de impactos

Se concluye que de los impactos que genera este proyecto se obtiene una valoración de Impacto Medio Positivo (2), lo que indica que este proyecto es factible y viable en la parroquia Chaltura en el Cantón Antonio Ante, de la Provincia de Imbabura tanto turística, socio cultural, económico y educativo.

## 5.9 Conclusiones

- Se concluyó que le cuy, el caldo de gallina, el helado de aguacate, el aguado de limón y la chicha de arroz son los platos más relevantes de esta parroquia los mismos que se brindan en las fiestas de parroquialización celebrada el mes de marzo y el Inti Raymi fiesta que es celebrada en toda la Sierra Ecuatoriana en honor al sol y a la cosecha; mediante el inventario gastronómico y las fichas técnicas obtenidas (capítulo 1) por encuestas ( anexo 1) realizadas a los pobladores de Chaltura y una vez obtenida la tabulación ( capítulo IV)
- Realizadas las fichas del inventario de atractivos turísticos diseñamos una Ruta Turística en la cual constan los paraderos gastronómicos, atractivos turísticos y puntos de artesanías los cuales se pueden visitar con un cronograma establecido en la ruta detallada en el (capítulo V), entre los atractivos turísticos tenemos el parque de Chaltura, la iglesia y el parque de la familia y el taller de artesanías. Con respecto a los atractivos turísticos tenemos a los paraderos como el Chozón, Valle Hermoso, Jatun Cuy y la Hornilla lugares dedicados a la venta del plato relevante de la parroquia que es el cuy al horno
- Los resultados de los impactos (capítulo V) que genera un esta investigación son medio positivo (2) tanto en el aspecto turístico, socio cultural, económico y educativo lo que significa un incremento en la revalorización de costumbres y tradiciones, mismas que se transmitirán de generación a generación y serán reforzadas en las instituciones educativas.

### 5.10 Recomendaciones

- Con bases plasmadas en este trabajo de investigación se recomienda seguir manteniendo y transmitiendo la realización de los platos típicos de la zona como el cuy al horno, el caldo de gallina, la chicha de arroz, el aguado de limón ya que son las preparaciones que han existido desde hace años atrás y se puede optar por incentivar al estudio de la gastronomía ancestral para que no se pierdan las tradiciones de nuestros antepasados , uno de los medios por los cuales se los puede realizar es organizando ferias alimenticias, con ayuda y colaboración de la junta parroquial y con la municipalidad correspondiente para acoger a más turistas y visitantes.
- Al hacer publica nuestra tesis difundiremos el diseño de la ruta gastronómica y el inventario turístico de la parroquia con la repartición de dpticos, trpticos o volantes en los cuales consten estos puntos y los turistas puedan orientarse y acceder a estos lugares, las entidades encargadas como la junta parroquial, el municipio y el ministerio de turismo de Imbabura pueden facilitar esta información a agencias de turismo y a canales televisivos para hacer más extensa la promoción y ayudar a un crecimiento económico para los pobladores de la zona.
- Con los impactos medio positivos (2) obtenidos tras el desarrollo del proyecto lo que se recomienda es transmitir a las nuevas generaciones el conocimiento ancestral mismo que se podría reforzar en las instituciones educativas mediante programas culturales logrando así que los niños y jóvenes mantengan las tradiciones y costumbres de la parroquia.



## BIBLIOGRAFÍA

1. Almeida, P. (2015). Estudio de la gastronomía de la provincia de Imbabura, análisis e influencia de la misma en el desarrollo de la zona.
2. Ante, G. M. (2015). Antonio Ante tejiendo desarrollo. Recuperado el 6 de noviembre de 2015, de <http://www.antonioante.gob.ec/AntonioAnte/index.php/about-us/parroquias>
3. Castro, N. (22 de junio de 2015). Conservación de alimentos y recetas sencillas. Recuperado el 4 de noviembre de 2015
4. Centro interamericano de artesanías y artes populares. (2000). Artesanías de América.
5. Cuasapás, A. (2013). Estudio del valor turístico del patrimonio tangible e intangible del cantón Montúfar.
6. Delgado, C. (1996). Diccionario Gastronómico.
7. FACTIBILIDAD PARA LA CREACION DE UN PARADERO TURISTICO EN LA PARROQUIA DE CHALTURA, CANTON ANTONIO ANTE, PROVINCIA DE IMBABURA. IBARRA.
8. Garuffi, J. A. (2011). Valorización del Patrimonio Culinario Regional en el Turismo Rural.
9. Gonzales, C. M. (s.f.). artesanías de america .
10. Hernandez, J. B. (1997). Patrimonio Histórico y Arqueológico.
11. Jaramillo, E. (24 de octubre de 2012). La epifanía de la cultura gastronómica Ecuatoriana. Recuperado el 4 de noviembre de 2015, de <http://estebanjaramillofabara.blogspot.com/2012/10/antiguos-y-ancestrales-utensilios-de.html>
12. Maldonado, P. A. (2011). Estudio de la gastronomía de la provincia de Imbabura análisis e influencia de la misma en el desarrollo de la zona.
13. Mallamas, M. (2011). Estudio de factibilidad para la creación de un complejo turístico en la parroquia Chaltura, Cantón Antonio Ante.
14. Marcalla, W. F. (s.f.). Plan Estratégico de Marketing para la promoción de las artesanías talladas en madera elaboradas por los Artesanos.
15. Ministerio de Turismo del Ecuador. (2012). ECUADOR CULINARIO SABERES Y SABORES. En M. D. ECUADOR, ECUADOR CULINARIO SABERES Y SABORES.

16. Ministerio de Turismo del Turismo. (2012). Ecuador Culinario saberes y sabores.
17. Myhrvold, N. (2011). Modernist Cuisine Técnicas y equipamiento.
18. Pasquel, W. (2010). Plan Estratégico de Marketing para la promoción de las artesanías talladas en madera elaboradas por los Artesanos de la Parroquia de Chaltura, Cantón Antonio Ante, Provincia de Imbabura.
19. Patrimonio, M. C. (2012). Manual para emprendedores culinarios patrimoniales.
20. Sandoval, S. (2008). Cultura y Seguridad Alimentaria.
21. telecomunicaciones, m. d. (20 de 10 de 2011). infocentros. Recuperado el 19 de 04 de 2015, de <http://www.infocentros.gob.ec/chaltura/noticias.php?idn=5>
22. Unigarro, C. (2010). Patrimonio Cultural Alimentario.

# ANEXOS

## ANEXO 1. ENTREVISTA<sup>1</sup> LEVANTAMIENTO DEL INVENTARIO GATRONÓMICO

Fuente: Sr. Luis Pilca

Fecha: 24 de junio del 2014

Lugar: Parroquia de Chaltura

Elaborado por: Belén Vásquez y Víctor Abalco

1. ¿Qué alimentos ancestrales existían en la zona?

Lo que existía antiguamente era chuchuca, morocho, arroz de cebada y en verduras las coles eso es lo que las personas antiguas inculcaban a sus hijos y familiares

2. ¿Qué alimentos se producen actualmente?

Actualmente se produce el frejol el maíz y las papas

3. ¿Cuáles son los métodos de conservación de alimentos que existían?

El secado en la casa donde le llegue el sol especialmente al maíz y en carnes le salaba y le exponían al sol para su conservación

4. ¿Cuál es la temporada en la que cosechan los alimentos?

5. ¿Qué tipos de especias se usan en las preparaciones de comidas y bebidas de la zona?

Cebolla y ajo

6. ¿Cuáles son las comidas y bebidas que se preparan en la zona (incluir sopas, platos principales, postres, panes, otros)?

Limonada, chicha, colada de churos

7. Ingredientes cantidad, unidad

8. Técnicas de elaboración

9. Utensilios que se usan para elaborar las comidas y bebidas



Evidencia en audio n°1  
Entrevista contexto socio cultural

1. ¿Cuáles (incluir fechas) son las manifestaciones culturales de la zona y qué alimentos o bebidas se relacionan con éstas?

Las manifestaciones culturales son el 19 de marzo celebrando al patrono san José, realizan la concentración de priostes dando la bebida tradicional que es la chicha  
y las fiestas del inty raymy en junio

2. ¿Quiénes intervienen en las preparaciones de los alimentos?
3. ¿Cómo o a quién se trasmiten los conocimientos?
4. ¿Cómo influyen las preparaciones de las comidas y bebidas en el comportamiento de la comunidad?
5. ¿Desde cuándo se prepara?
6. ¿En qué utensilios o cuáles son las características en las que se los sirve?
7. ¿Qué recuerdos asociados tiene con relación a los alimentos preparados?
8. ¿Qué significado tiene el plato?
10. ¿Qué historia conoce del plato?



## ANEXO 2. INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURISTICOS

	UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA	
Ficha para inventario de atractivos turísticos		
1. Datos generales		
Encuestador: Belén Vásquez, Víctor Abalco		Fecha: 12 diciembre 2014
Supervisor evaluador: Lic. Carlos Aguinaga:		No. Ficha:1
Nombre del atractivo: LA HORNILLA		
Propietario: Luis Bravo		
Categoría: tercera	Tipo: casa de banquetes y recepciones	Subtipo:
2. Ubicación: Chaltura	Longitud: -78.2	Latitud: 0.35
Provincia: Imbabura	Cantón: Antonio Ante	Localidad:
Calle: Obispo Mosquera	Número: s/n	transversal:
3. Centros urbanos mas cercanos al atractivo		
Nombre del poblado: Atuntaqui		Distancia(km): 4.5 km
1. Características físicas del atractivo		
Altura (m.s.n.m.): 2416m		Temperatura (°C): 15.3 °C.
1	Tamaño: 1000 metros	
2	Calidad del agua: potable (buena)	
3	Flora y Fauna:	
4	Descripción del paisaje:	
5	Descripción de sus riberas:	
6	Islas existentes	
7	Actividades varias:	
8	Puentes y puertos:	
9	Navegabilidad:	
10	Rápidos	
11	Cañones:	
12	Vados:	
2. Usos		(simbolismo)
Estado de conservación		
1	Alterado	
2	No alterado	
3	Conservado X	
4	En proceso de deterioro	
5	Causas del deterioro	

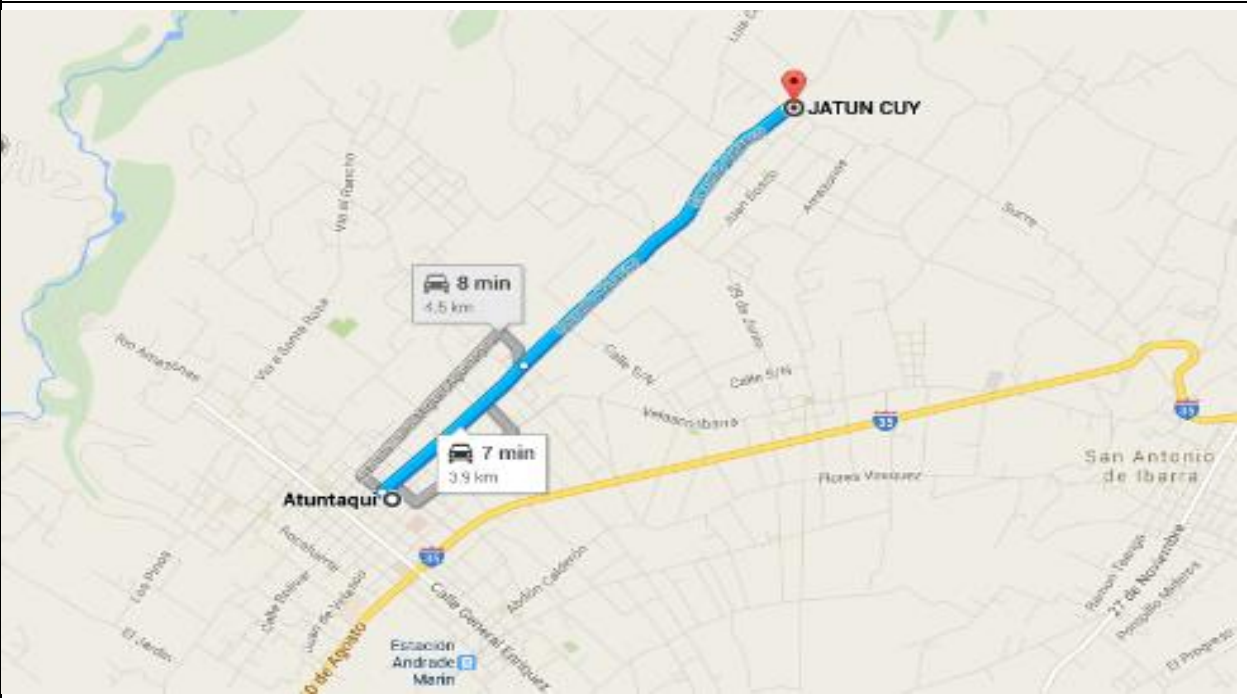
6	Ha sido declarado patrimonio				Nombre					
	Si				Fecha					
	No    X				Categoría					
3. Infraestructura vial y de acceso										
Tipo	Subtipo	Estado de las vías			Transporte	Frecuencias				
		Bueno	Regular	Malo		diar ia	sema nal	mens ual	event ual	ningu na
Terrestre	Asfalto	X			Bus	X				
	Lastrado				Automóvil	X				
	Empedrado				4x4					
	Sendero				Tren					
Acuático	Marítimo				Barco					
	Fluvial				Bote					
					Canoa					
					Avión					
					Avioneta					
					Helicóptero					
4. Facilidades turísticas										
Ruta de buses desde la población más cercana										
Desde:		Hasta:		Frecuencia		Distancia:				
	Lujo		Primera		Segunda		Tercera		Cuarta	
Servicios	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plaza s	No. Estab.	Plaza s	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas
Alojamiento										
Alimentación										
Esparcimiento										
Tarifa promedio por hotel \$										
Promedio días										
Tarifa promedio en alimentación estadía hotel										
Infraestructura básica										
Agua	Potable									
Energía	sistema interconectado									
Alcantarillado	pozo sépticos									
5. Turismo										



Tipo de turistas que recibe el turista		Tiempo promedio que permanece el turista en la zona		Formas de viajar del turista	
Local	X			AUTOMOVIL	
Provincial	X			BUS	
Internacional					
Indique si cuenta con					
Agencia de viajes		Almacenes de artesanía		Correo	Fax, fono, internet
				X	X
Señale si el atractivo turístico se difunde					
Local	X				
Provincial	X				
Nacional	X				
Internacional					
Observaciones					
Dibujar ruta					



		UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA			
Ficha para inventario de atractivos turísticos					
1. Datos generales					
Encuestador: Belén Vásquez, Víctor Abalco				Fecha: 12 diciembre 2014	
Supervisor evaluador: Lic. Carlos Aguinaga:				No. Ficha:2	
Nombre del atractivo: Jatun Cuy					
Propietario: Ximena Cevallos					
Categoría: tercera		Tipo:		Subtipo:	
2. Ubicación: Chaltura		Longitud: -78.2		Latitud: 0.35	
Provincia: Imbabura		Cantón: Antonio Ante		Localidad:	
Calle: Sucre		Número: s/n		transversal: Cornelio Velazco	
3. Centros urbanos más cercanos al atractivo					
Nombre del poblado: Atuntaqui			Distancia(km): 4.5 km		
6. Características físicas del atractivo					
Altura (m.s.n.m.): 2416m			Temperatura (°C): 15.3 °C.		
1	Tamaño: 1000 metros				
2	Calidad del agua: potable (buena)				
3	Flora y Fauna:				
4	Descripción del paisaje:				
5	Descripción de sus riberas:				
6	Islas existentes				
7	Actividades varias:				
8	Puentes y puertos:				
9	Navegabilidad:				
10	Rápidos				
11	Cañones:				
12	Vados:				
7. Usos		(simbolismo)			
Estado de conservación					
1	Alterado				
2	No alterado				
3	Conservado X				
4	En proceso de deterioro				
5	Causas del deterioro				
6	Ha sido declarado patrimonio			Nombre	
	Si			Fecha	



		No X			Categoría					
8. Infraestructura vial y de acceso										
Tipo	Subtipo	Estado de las vías			Transporte	Frecuencias				
		Bueno	Regular	Malo		diar ia	sema nal	mens ual	event ual	ningu na
Terrestre	Asfalto	X			Bus	X				
	Lastrado				Automóvil	X				
	Empedrado				4x4					
	Sendero				Tren					
Acuático	Marítimo				Barco					
	Fluvial				Bote					
					Canoa					
					Avión					
					Avioneta					
					Helicóptero					
9. Facilidades turísticas										
Ruta de buses desde la población más cercana										
Desde:		Hasta:		Frecuencia		Distancia:				
	Lujo		Primera		Segunda		Tercera		Cuarta	
Servicios	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plaza s	No. Estab.	Plaza s	No. Estab.	Plazas	No. Estab	Plazas
Alojamiento										
Alimentación										
Esparcimiento										
Tarifa promedio por hotel \$										
Promedio días										
Tarifa promedio en alimentación										
estadía hotel										
Infraestructura básica										
Agua	Potable									
Energía	sistema interconectado									
Alcantarillado	pozo sépticos									
10. Turismo										
Tipo de turistas que recibe el turista				Tiempo promedio que permanece el turista en la zona				Formas de viajar del turista		

Local	X		AUTOMOVIL	
Provincial	X		BUS	
Internacional				
Indique si cuenta con				
Agencia de viajes		Almacenes de artesanía	Correo	Fax, fono, internet
			X	X
Señale si el atractivo turístico se difunde				
Local	X			
Provincial	X			
Nacional	X			
Internacional				
Observaciones				
Dibujar ruta				
				

		UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA			
Ficha para inventario de atractivos turísticos					
1. Datos generales					
Encuestador: Belén Vásquez, Víctor Abalco				Fecha: 12 diciembre 2014	
Supervisor evaluador: Lic. Carlos Aguinaga:				No. Ficha:3	
Nombre del atractivo: Complejo Valle Hermoso					
Propietario: Fausto Terán					
Categoría: Segunda		Tipo: casa de banquetes y recepciones		Subtipo:	
2. Ubicación: Chaltura		Longitud: -78.2		Latitud: 0.35	
Provincia: Imbabura		Cantón: Antonio Ante		Localidad:	
Calle: Cornelio Velazco		Número: s/n		transversal: Av. Obispo Mosquera	
3. Centros urbanos mas cercanos al atractivo					
Nombre del poblado: Atuntaqui			Distancia(km): 4.5 km		
1. Características físicas del atractivo					
Altura (m.s.n.m.): 2416m			Temperatura (°C): 15.3 °C.		
1	Tamaño: 1000 metros				
2	Calidad del agua: potable (buena)				
3	Flora y Fauna:				
4	Descripción del paisaje:				
5	Descripción de sus riberas:				
6	Islas existentes				
7	Actividades varias:				
8	Puentes y puertos:				
9	Navegabilidad:				
10	Rápidos				
11	Cañones:				
12	Vados:				
2. Usos		(simbolismo)			
Estado de conservación					
1	Alterado				
2	No alterado				
3	Conservado X				
4	En proceso de deterioro				
5	Causas del deterioro				
6	Ha sido declarado patrimonio			Nombre	

		Si			Fecha						
		No			X			Categoría			
3. Infraestructura vial y de acceso											
Tipo	Subtipo	Estado de las vías			Transporte		Frecuencias				
		Bueno	Regular	Malo			diar ia	sema nal	mens ual	event ual	ningu na
Terrestre	Asfalto	X				Bus	X				
	Lastrado					Automóvil	X				
	Empedrado					4x4					
	Sendero					Tren					
Acuático	Marítimo					Barco					
	Fluvial					Bote					
						Canoa					
						Avión					
						Avioneta					
						Helicóptero					
4. Facilidades turísticas											
Ruta de buses desde la población más cercana											
Desde:		Hasta:		Frecuencia		Distancia:					
	Lujo		Primera		Segunda		Tercera		Cuarta		
Servicios	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plaza s	No. Estab.	Plaza s	No. Estab.	Plazas	No. Estab	Plazas	
Alojamiento											
Alimentación											
Esparcimiento											
Tarifa promedio por hotel \$											
Promedio días											
Tarifa promedio en alimentación											
estadía hotel											
Infraestructura básica											
Agua	Potable										
Energía	sistema interconectado										
Alcantarillado	pozo sépticos										
5. Turismo											

Tipo de turistas que recibe el turista		Tiempo promedio que permanece el turista en la zona		Formas de viajar del turista	
Local	X			AUTOMOVIL	
Provincial	X			BUS	
Internacional					
Indique si cuenta con					
Agencia de viajes		Almacenes de artesanía		Correo	Fax, fono, internet
				X	X
Señale si el atractivo turístico se difunde					
Local	X				
Provincial	X				
Nacional	X				
Internacional					
Observaciones					
Dibujar ruta					

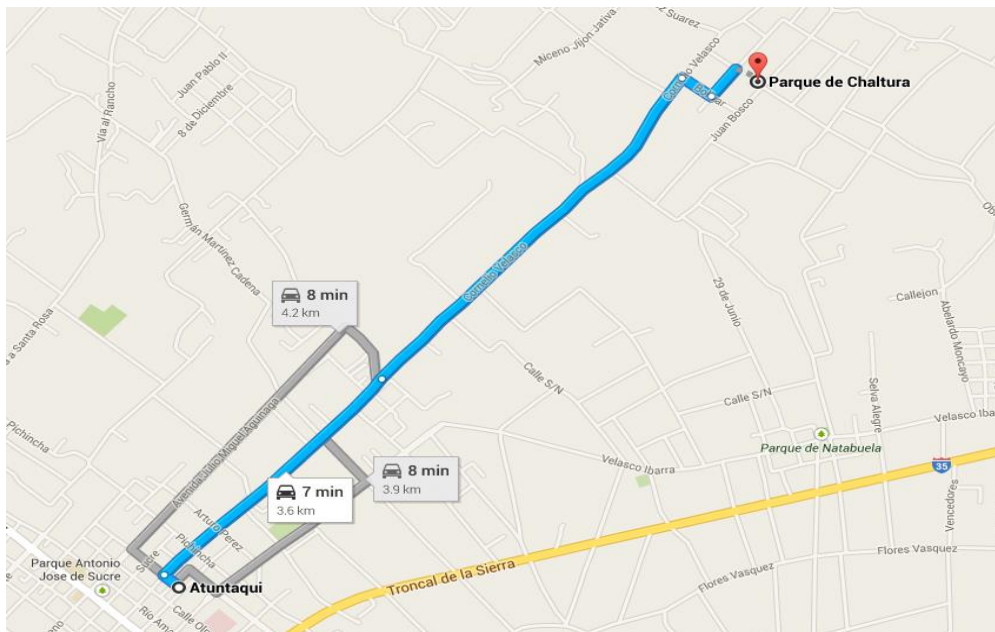
		UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA			
Ficha para inventario de atractivos turísticos					
1. Datos generales					
Encuestador: Belén Vásquez, Víctor Abalco				Fecha: 12 diciembre 2014	
Supervisor evaluador: Lic. Carlos Aguinaga:				No. Ficha:4	
Nombre del atractivo: Parque Gangotena de Chaltura					
Propietario: Municipio Antonio Ante					
Categoría: Manifestaciones Culturales		Tipo: Histórica		Subtipo: Arquitectura Cultural	
2. Ubicación: Chaltura		Longitud: -78.2		Latitud: 0.35	
Provincia: Imbabura		Cantón: Antonio Ante		Localidad:	
Calle: Juan Bosco		Número: s/n		transversal: Av. Obispo Mosquera	
3. Centros urbanos mas cercanos al atractivo					
Nombre del poblado: Atuntaqui			Distancia(km): 4.5 km		
1. Características físicas del atractivo					
Altura (m.s.n.m.): 2416m			Temperatura (°C): 15.3 °C.		
1	Tamaño: 1000 metros				
2	Calidad del agua: potable (buena)				
3	Flora y Fauna:				
4	Descripción del paisaje:				
5	Descripción de sus riberas:				
6	Islas existentes				
7	Actividades varias:				
8	Puentes y puertos:				
9	Navegabilidad:				
10	Rápidos				
11	Cañones:				
12	Vados:				
2. Usos		(simbolismo)			
Estado de conservación					
1	Alterado				
2	No alterado				
3	Conservado X				
4	En proceso de deterioro				
5	Causas del deterioro				
6	Ha sido declarado patrimonio			Nombre	



	Si				Fecha						
	No    X				Categoría						
3. Infraestructura vial y de acceso											
Tipo	Subtipo	Estado de las vías			Transporte	Frecuencias					
		Bueno	Regular	Malo		diar ia	sema nal	mens ual	event ual	ningu na	
Terrestre	Asfalto	X			Bus	X					
	Lastrado				Automóvil	X					
	Empedrado				4x4						
	Sendero				Tren						
Acuático	Marítimo				Barco						
	Fluvial				Bote						
					Canoa						
					Avión						
					Avioneta						
					Helicóptero						
4. Facilidades turísticas											
Ruta de buses desde la población más cercana											
Desde:		Hasta:		Frecuencia		Distancia:					
	Lujo		Primera		Segunda		Tercera		Cuarta		
Servicios	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plaza s	No. Estab.	Plaza s	No. Estab.	Plazas	No. Estab	Plazas	
Alojamiento											
Alimentación											
Esparcimiento											
Tarifa promedio por hotel \$											
Promedio días											
Tarifa promedio en alimentación											
estadía hotel											
Infraestructura básica											
Agua	Potable										
Energía	sistema interconectado										
Alcantarillado	pozo sépticos										
5. Turismo											



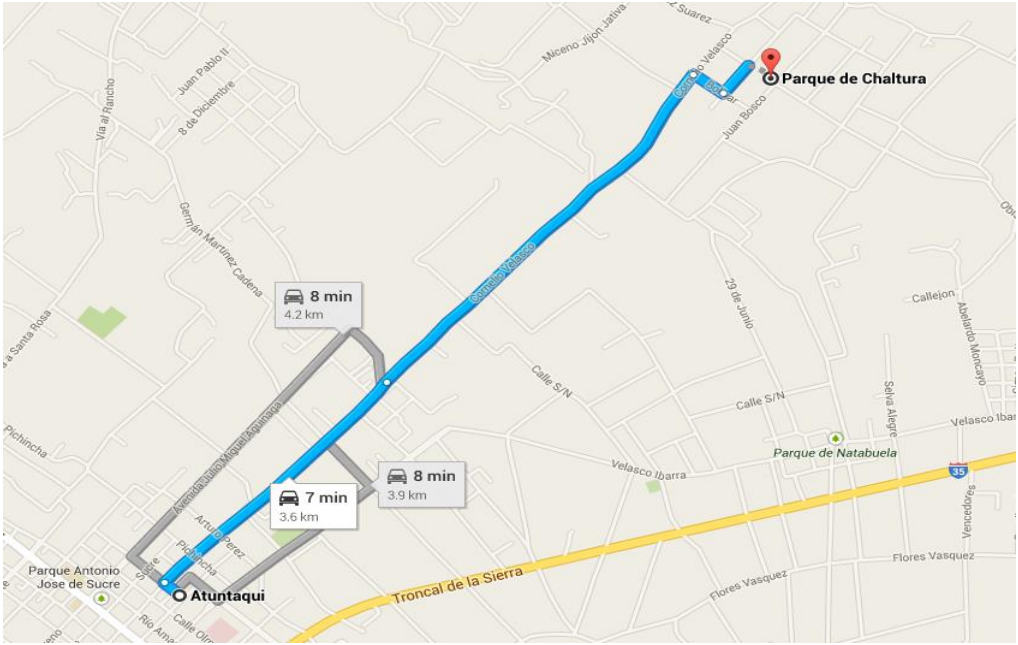
Tipo de turistas que recibe el turista		Tiempo promedio que permanece el turista en la zona	Formas de viajar del turista	
Local	X		AUTOMOVIL	
Provincial	X		BUS	
Internacional				
Indique si cuenta con				
Agencia de viajes		Almacenes de artesanía	Correo	Fax, fono, internet
Señale si el atractivo turístico se difunde				
Local	X			
Provincial	X			
Nacional	X			
Internacional				
Observaciones				



Dibujar ruta



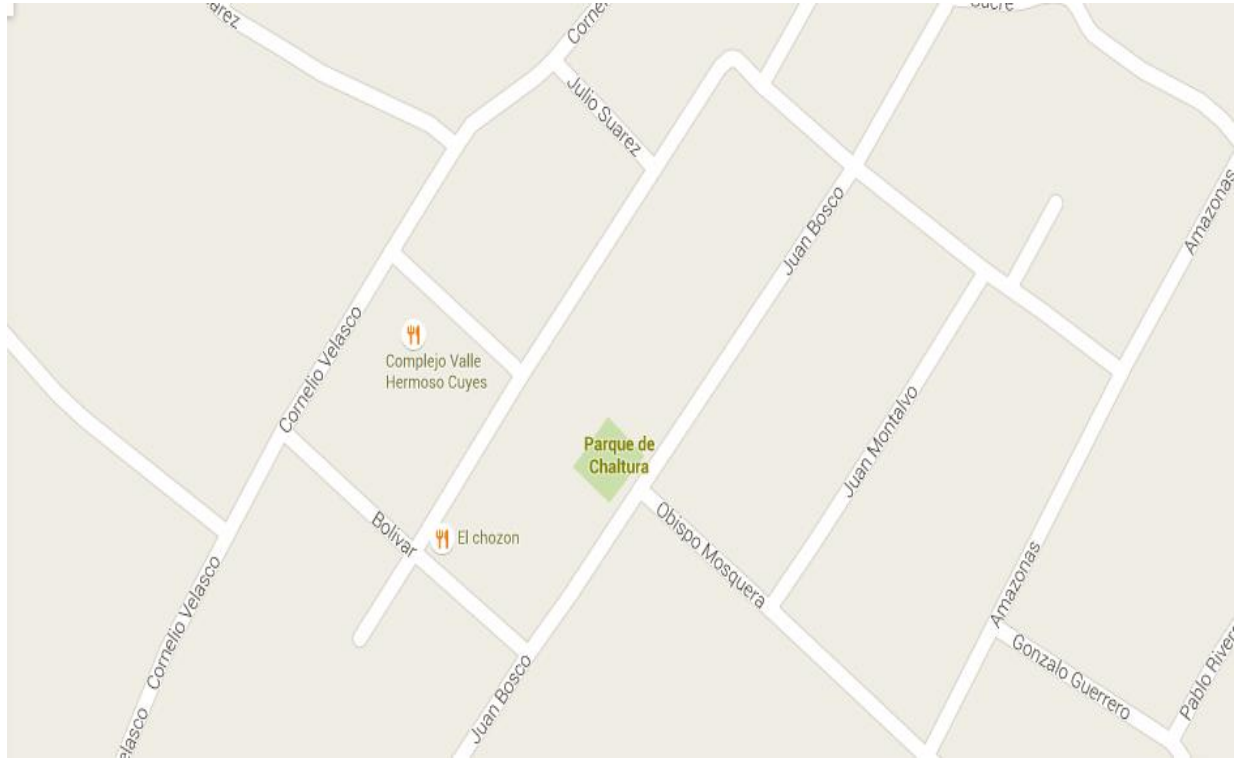
		UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA			
Ficha para inventario de atractivos turísticos					
1. Datos generales					
Encuestador: Belén Vásquez, Víctor Abalco				Fecha: 12 diciembre 2014	
Supervisor evaluador: Lic. Carlos Aguinaga:				No. Ficha:5	
Nombre del atractivo: Heladería Chaltura					
Propietario: Sr. Iván Jácome					
Categoría:		Tipo: casa de banquetes y recepciones		Subtipo:	
2. Ubicación: Chaltura		Longitud: -78.2		Latitud: 0.35	
Provincia: Imbabura		Cantón: Antonio Ante		Localidad:	
Calle: Juan Bosco		Número: s/n		transversal: Av. Obispo Mosquera	
3. Centros urbanos mas cercanos al atractivo					
Nombre del poblado: Atuntaqui			Distancia(km): 4.5 km		
1. Características físicas del atractivo					
Altura (m.s.n.m.): 2416m			Temperatura (°C): 15.3 °C.		
1	Tamaño: 1000 metros				
2	Calidad del agua: potable (buena)				
3	Flora y Fauna:				
4	Descripción del paisaje:				
5	Descripción de sus riberas:				
6	Islas existentes				
7	Actividades varias:				
8	Puentes y puertos:				
9	Navegabilidad:				
10	Rápidos				
11	Cañones:				
12	Vados:				
2. Usos		(simbolismo)			
Estado de conservación					
1	Alterado				
2	No alterado				
3	Conservado X				
4	En proceso de deterioro				
5	Causas del deterioro				
6	Ha sido declarado patrimonio			Nombre	



		Si			Fecha						
		No    X			Categoría						
3. Infraestructura vial y de acceso											
Tipo	Subtipo	Estado de las vías			Transporte	Frecuencias					
		Bueno	Regular	Malo		diar ia	sema nal	mens ual	event ual	ningu na	
Terrestre	Asfalto	X			Bus	X					
	Lastrado				Automóvil	X					
	Empedrado				4x4						
	Sendero				Tren						
Acuático	Marítimo				Barco						
	Fluvial				Bote						
					Canoa						
					Avión						
					Avioneta						
					Helicóptero						
4. Facilidades turísticas											
Ruta de buses desde la población más cercana											
Desde:		Hasta:		Frecuencia		Distancia:					
	Lujo		Primera		Segunda		Tercera		Cuarta		
Servicios	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plaza s	No. Estab.	Plaza s	No. Estab.	Plazas	No. Estab	Plazas	
Alojamiento											
Alimentación											
Esparcimiento											
Tarifa promedio por hotel \$											
Promedio días											
Tarifa promedio en alimentación											
estadía hotel											
Infraestructura básica											
Agua	Potable										
Energía	sistema interconectado										
Alcantarillado	pozo sépticos										
5. Turismo											

Tipo de turistas que recibe el turista		Tiempo promedio que permanece el turista en la zona		Formas de viajar del turista	
Local	X			AUTOMOVIL	
Provincial	X			BUS	
Internacional					
Indique si cuenta con					
Agencia de viajes		Almacenes de artesanía		Correo	Fax, fono, internet
Señale si el atractivo turístico se difunde					
Local	X				
Provincial	X				
Nacional	X				
Internacional					
Observaciones					
Dibujar ruta					
					

		UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA			
Ficha para inventario de atractivos turísticos					
1. Datos generales					
Encuestador: Belén Vásquez, Víctor Abalco				Fecha: 12 diciembre 2014	
Supervisor evaluador: Lic. Carlos Aguinaga:				No. Ficha:6	
Nombre del atractivo: Iglesia de Chaltura					
Propietario: Municipio Antonio Ante					
Categoría: Manifestaciones Culturales		Tipo: Histórica		Subtipo: Religiosa	
2. Ubicación: Chaltura		Longitud: -78.2		Latitud: 0.35	
Provincia: Imbabura		Cantón: Antonio Ante		Localidad:	
Calle: Obispo Mosquera		Número: s/n		transversal:	
3. Centros urbanos mas cercanos al atractivo					
Nombre del poblado: Atuntaqui			Distancia(km): 4.5 km		
1. Características físicas del atractivo					
Altura (m.s.n.m.): 2416m			Temperatura (°C): 15.3 °C.		
1	Tamaño: 1000 metros				
2	Calidad del agua: potable (buena)				
3	Flora y Fauna:				
4	Descripción del paisaje:				
5	Descripción de sus riberas:				
6	Islas existentes				
7	Actividades varias:				
8	Puentes y puertos:				
9	Navegabilidad:				
10	Rápidos				
11	Cañones:				
12	Vados:				
2. Usos		(simbolismo)			
Estado de conservación					
1	Alterado				
2	No alterado				
3	Conservado X				
4	En proceso de deterioro				
5	Causas del deterioro				
6	Ha sido declarado patrimonio			Nombre	
	Si			Fecha	

		No X			Categoría						
3. Infraestructura vial y de acceso											
Tipo	Subtipo	Estado de las vías			Transporte		Frecuencias				
		Bueno	Regular	Malo			diar ia	sema nal	mens ual	event ual	ningu na
Terrestre	Asfalto	X				Bus	X				
	Lastrado					Automóvil	X				
	Empedrado					4x4					
	Sendero					Tren					
Acuático	Marítimo					Barco					
	Fluvial					Bote					
						Canoa					
						Avión					
						Avioneta					
						Helicóptero					
4. Facilidades turísticas											
Ruta de buses desde la población más cercana											
Desde:		Hasta:		Frecuencia		Distancia:					
	Lujo		Primera		Segunda		Tercera		Cuarta		
Servicios	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plaza s	No. Estab.	Plaza s	No. Estab.	Plazas	No. Estab	Plazas	
Alojamiento											
Alimentación											
Esparcimiento											
Tarifa promedio por hotel \$											
Promedio días											
Tarifa promedio en alimentación											
estadía hotel											
Infraestructura básica											
Agua	Potable										
Energía	sistema interconectado										
Alcantarillado	pozo sépticos										
5. Turismo											
Tipo de turistas que recibe el turista				Tiempo promedio que permanece el turista en la zona				Formas de viajar del turista			

Local	X		AUTOMOVIL	
Provincial	X		BUS	
Internacional				
Indique si cuenta con				
Agencia de viajes		Almacenes de artesanía	Correo	Fax, fono, internet
Señale si el atractivo turístico se difunde				
Local	X			
Provincial	X			
Nacional	X			
Internacional				
Observaciones				
Dibujar ruta				
				

		UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA			
Ficha para inventario de atractivos turísticos					
1. Datos generales					
Encuestador: Belén Vásquez, Víctor Abalco				Fecha: 12 diciembre 2014	
Supervisor evaluador: Lic. Carlos Aguinaga:				No. Ficha:2	
Nombre del atractivo: Paradero el Chozón					
Propietario:					
Categoría: tercera		Tipo:		Subtipo:	
2. Ubicación: Chaltura		Longitud: -78.2		Latitud: 0.35	
Provincia: Imbabura		Cantón: Antonio Ante		Localidad:	
Calle: Cornelio Velazco		Número: s/n		transversal: Bolívar	
3. Centros urbanos mas cercanos al atractivo					
Nombre del poblado: Atuntaqui			Distancia(km): 4.5 km		
1. Características físicas del atractivo					
Altura (m.s.n.m.): 2416m			Temperatura (°C): 15.3 °C.		
1	Tamaño: 1000 metros				
2	Calidad del agua: potable (buena)				
3	Flora y Fauna:				
4	Descripción del paisaje:				
5	Descripción de sus riberas:				
6	Islas existentes				
7	Actividades varias:				
8	Puentes y puertos:				
9	Navegabilidad:				
10	Rápidos				
11	Cañones:				
12	Vados:				
2. Usos		(simbolismo)			
Estado de conservación					
1	Alterado				
2	No alterado				
3	Conservado X				
4	En proceso de deterioro				
5	Causas del deterioro				
6	Ha sido declarado patrimonio			Nombre	
	Si			Fecha	



		No X			Categoría					
3. Infraestructura vial y de acceso										
Tipo	Subtipo	Estado de las vías			Transporte	Frecuencias				
		Bueno	Regular	Malo		diar ia	sema nal	mens ual	event ual	ningu na
Terrestre	Asfalto	X			Bus	X				
	Lastrado				Automóvil	X				
	Empedrado				4x4					
	Sendero				Tren					
Acuático	Marítimo				Barco					
	Fluvial				Bote					
					Canoa					
					Avión					
					Avioneta					
					Helicóptero					
4. Facilidades turísticas										
Ruta de buses desde la población más cercana										
Desde:		Hasta:		Frecuencia		Distancia:				
	Lujo		Primera		Segunda		Tercera		Cuarta	
Servicios	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plaza s	No. Estab.	Plaza s	No. Estab.	Plazas	No. Estab	Plazas
Alojamiento										
Alimentación										
Esparcimiento										
Tarifa promedio por hotel \$										
Promedio días										
Tarifa promedio en alimentación										
estadía hotel										
Infraestructura básica										
Agua	Potable									
Energía	sistema interconectado									
Alcantarillado	pozo sépticos									
5. Turismo										
Tipo de turistas que recibe el turista				Tiempo promedio que permanece el turista en la zona				Formas de viajar del turista		

Local	X		AUTOMOVIL	
Provincial	X		BUS	
Internacional				
Indique si cuenta con				
Agencia de viajes		Almacenes de artesanía	Correo	Fax, fono, internet
			X	X
Señale si el atractivo turístico se difunde				
Local	X			
Provincial	X			
Nacional	X			
Internacional				
Observaciones				
Dibujar ruta				

## ANEXO 3. DÍPTICO

### GATRONOMÍA TÍPICA

**CUY AL HORNO**

Este delicioso platillo se elabora y aliñado a base de ajo, comino, sal y achiote. se lo prepara en horno de leña es por eso que se a caracterizado y va muy bien acompañado de papas con una sal de mani, lechuga, tomate y aguacate.



**CALDO GALLINA CRIOLLA**

Esta elaborada con gallina que sea precisamente del campo y vegetales. Esta sopa se lo puede consumir en toda época del año, pero especialmente en las manifestaciones culturales de la parroquia y en temporadas cuando el frío es bajo.



**CHICHA DE ARROZ**

Bebida tradicional e histórica por la población ya dicha bebida data de muchos años y que actualmente se lo puede degustar en hogares de la parroquia. Su preparación básicamente es hecha a base de arroz, panela, canela y hierbas aromáticas. Bebida muy refrescante.



**AGUADO DE LIMON**

Esta mencionada bebida es una más de las preparaciones que también por décadas se a mantenido en la parroquia. Su preparación es básicamente de limón, agua y panela.



**ARROZ CON FREJOL**

Este platillo es muy consumido por la gente que trabaja en el campo, ya que contiene una gran cantidad de energía y les resulta muy favorable para seguir trabajando durante muchas horas.



**AGUA DE PANELA**

Esta bebida es un refrescante y un tanto energética por la cantidad de calorías que contiene, servir bien frío.



### ATRATIVOS TURISTICOS DE LA PARROQUIA

**IGLESIA DE CHALTURA**

Iglesia construida en los año de 1912, gracias la familia gangotena hacendados que decidieron reglarle a la población un pedazo de tierras para que pudieran construir una casa para todos aquellos religiosos. Fue el esfuerzo de toda la parroquia ya que con la colaboración de hombres y mujeres es como fue construida con acabados mixtos de piedra, barro y madera.



**PARQUE GANGOTENA**

Sitio referente bautizado como Juan Ignacio Gangotena quien engalana el parque y fue aquella persona quien dono sus tierras y dinero para que fuera construido lo que ahora es el parque y la iglesia de la parroquia



**SITIOS DE ARTESANIAS EN MADERA**

Sin duda estos lugares encierran personajes con mucha habilidad y creatividad y podemos encontrar muchos de ellos desde su entrada a la parroquia y dentro de ella, en donde pueden adquirir objetos para decoración basados en la cultura de la misma en precios muy cómodos



### LA RUTA GASTRONOMICA – TURISTICAS



**NOS PERMITE VISITAR VARIOS LUGARES, NATURALES, RELIGIOSOS, CULTURALES QUE NOS OFRECE LA PARROQUIA DE CHALTURA. DONDE TAMBIEN PODEMOS DEGUSTAR DE UNA VARIADA GASTRONOMIA ANCESTRAL Y TIPICA DE LA ZONA.**

CRONOGRAMA DE MANIFESTACIONE DE LA APPROQSIA SAN JOSE DE CHALTURA		
FECHA	MOTIVO	EVENTO
MARZO 19 - 25	FIESTAS DE PARROQUIALIZACION	FESTERO DE UN AÑO MAS DE LA PARROQUIA DE CHALTURA. ENCUETRO CULTURALES Y RELIGIOSAS
ABRIL	SEMANA SANTA	PROCESSION Y MIS EN HONRA, MUERTE Y RESURECCION DE JESUS
JUNIO / JULIO	INTY RAIMY	ADORACION AL SOL POR LAS COSECHAS REALIZA DAS EN SUS CAMPOS
DIEMBRE 31	FIN DE AÑO	EXPOSICION GASTRONOMICA QUINUA DE MONSOGOTES

**CIRCUITO**  
**8 : 30 VISITA LA PARQUE GANGOTENA**  
**8 : 50 RECORRIDO DENTRO DE LA IGLESIA DE CHALTURA**  
**9 : 30 ESQUINA DE LOS HELADOS DE CHALTURA**  
**10 : 30 PODEMOS DEGUSTAR DE UNA GASTRONOMIA VARIA EN. JATUN CUY, LA HORNILLA, EL CHOZON O EL COMPLEJO TURISTICO VALLE HERMOSO.**

# CHALTURA



**SAN JOSE DE CHALTURA**

**UBICACION**

- Ubicada a tres kilómetros de Atuntaqui se encuentra la Parroquia de Chaltura, la palabra Chaltura es de origen Quechua y significa "Plano Bajo" como se muestra efectivamente dentro de la gran llanura que constituye el Cantón Antonio Ante. con una altitud de 2.340 metros sobre el nivel del mar y con un clima templado de 16° promedio de temperatura, que favorece a la producción agrícola, frutícola, pecuaria, ganadera y actualmente agroindustrial y turística.





## ANEXO 4. BANNER



**"Gastronomía de la Provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador"**  
 Autores: Belen Vasquez, Víctor Abalco  
 Afiliación: Universidad Técnica del Norte UTN. Ibarra Ecuador



### Introducción

El presente proyecto permitirá el desarrollo del turismo gastronómico a nivel nacional e internacional, reactivando de esta forma la economía de la población. Permitirá incentivar la producción del alimento auténtico y rico en nutrientes, mejorando el estilo de vida y rescatando la identidad cultural.

### Objetivos

- \*Realizar el inventario gastronómico de la parroquia Chaltura y su contexto socio cultural.
- \*Diseñar la ruta gastronómica de la parroquia Chaltura
- \*Analizar técnica y prospectivamente los impactos que el proyecto genere en las áreas social, cultural, turística, gastronómica, económica y educativa

### Recetas

**CUY AL HORNO**

Este delicioso platillo se elabora y ablandado a base de ajo, comino, sal y aceite. se lo prepara en horno de leña es por eso que se le caracteriza y es muy bien acompañado de papas con una sal de mar, lechuga, tomate y aguacate.



**CALDO GALLINA CRIOLLA**

Esta elaborada con gallina que sea prociamente del campo y vegetales. Esta sopa se lo puede consumir en toda época del año, pero especialmente en las manifestaciones culturales de la parroquia y en temporadas cuando el frío es bajo.



**CHICHA DE ARROZ**

bebida tradicional e histórica, por la población ya dicha bebida data de muchos años y que actualmente se lo puede degustar en hogares de la parroquia. Su preparación básicamente es hecha a base de arroz, panela, canela y hierbas aromáticas. Bebida muy refrescante.



**AGUADO DE LIMON**

Esta mencionada bebida es una más de las preparaciones que también por décadas se a mantenido en la parroquia. Su preparación es básicamente de limón, agua y panela.



**HELADO DE AGUACATE**

Es un delicioso postre, refrescante y exótico. Llaman mucho la atención ya que no es muy común encontrarse con postres del mencionado fruto y de muchos más y han venido dando relevancia a la parroquia. Su preparación contiene: aguacate, azúcar, nata y esencia de vainilla.



**ARROZ CON FREJOL**

Este platillo es muy consumido por la gente que trabaja en el campo, ya que contiene una gran cantidad de energía y les resulta muy favorable para seguir trabajando durante muchas horas.



**AGUA DE PANELA**

Esta bebida es un refrescante y un tanto energética por la cantidad de calorías que contiene, servir bien frío.



### MATERIALES Y MÉTODOS

#### MÉTODOS

##### Diseño ( descriptiva)

Nos permite decir como es o se manifiesta el objeto, fenómeno o problema motivo de estudio; son investigaciones o estudios que buscan especificar y /o particularizar las propiedades importantes de personas, grupos, comunidades o cualquier otro fenómeno que sea sometido a análisis.

##### Temporalidad

El estudio de investigación es transversal elaborado desde el mes de junio del 2014 hasta el mes de octubre del año 2015

##### Cualitativo

En este punto nos guiaremos de antecedentes inmemoriales para poder saber cuales eran y si se mantienen las cualidades culinarias en la parroquia

##### Cuantitativo

De acuerdo con este estudio este punto nos ayudara para poder saber qué cantidad de personas conocen sobre patrimonio, gastronomía y cultura.

##### Población

De acuerdo al último Censo de Población de Noviembre del 2001, la Parroquia de San José de Chaltura cuenta con 2840 habitantes.

##### Naturaleza

En esta investigación se utilizó el diseño no experimental, ya que se asistió a la parroquia de Chaltura, durante aproximadamente un año, para analizar y observar a los pobladores que integran esta parroquia, sin la intención de modificar conductas o alterar el entorno y las condiciones en el que se desarrollan. Aparte de ello la información obtenida fue procesada tal y como se recolectó sin ninguna modificación o cambio en los datos, para no provocar ninguna alteración en los resultados.

### MUESTRA

La muestra calculada redondeada es de 400 adultos mayores. Que serán distribuidos en 49 parroquias de la provincia de Imbabura en forma equitativa; es decir en cada una de las parroquias se llevarán a cabo alrededor de 10 entrevistas con los instrumentos diseñados.

### Resultados

Con la colaboración de los pobladores de chaltura se logro la recolección de información la cual ayudo a la realizar una ruta gastronómica y la elaboración d fichas técnicas ( recetario) los mismos que ayudaran a promocionar y difundir la gastronomía de esta parroquia.

### Bibliografía

BARRERA, J. P. (2010). COCINAS REGIONALES ANDINAS.

CAROLINA, C. P. (s.f.). ESTUDIO DEL VALOR TURISTICO DEL PATRIMONIO TANGIBLE E INTANGIBLE DEL CANTON MONTUFAR.

Delgado, c. (s.f.). DICCIONARIO GASTRONOMICO. En C. DELGADO, DICCIONARIO GASTRONOMICO.

GARUFL, L. J. (s.f.). VALORIZACION DEL PATRIMONIO CULINARIO REGIONAL EN EL TURISMO.

GONZALEZ, C. M. (s.f.). ARTESANIAS DE AMERICA.

HERNANDEZ, B. (s.f.). GESTION DE PATRIMONIO CULTURAL.

(s.f.). gestion del patrimonio cultural. En J. J. JOSEP BALLART HERNANDEZ.

LITDA, D. C. (s.f.). "Identificación Y Puesta en Valor de Rutas Turísticas Para La región de Coquimbo".

(s.f.). Estudio de la gastronomía de la provincia de Imbabura, analisis e influencia de la misma en el desarrollo de la misma. En P. A. MALDONADO.

MALLAMAS, M. A., & RUIZ, M. (s.f.). estudio de factibilidad para la creación de un complejo turístico en la parroquia chaltura, canton antonio ante.

NATHAN, M. (2011). MODERNIST CUISINE. TECNICAS Y EQUIPAMIENTO.

SERGIO, Z. H. (s.f.). DICCIONARIO DE GASTRONOMIA TRADICIONAL.