



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS**

**Y ECONÓMICAS**

**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

TESIS DE GRADO

TEMA:

**“GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, EN LA PARROQUIA DE ALPACHACA CANTÓN IBARRA”**

PREVIA A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIADO EN GASTRONOMÍA

Autor: Byron Andrés Revelo Guerrón

Tutor: Ing. Falcón Gordillo Santiago Israel

Ibarra 2016

## RESUMEN

El presente investigación trata de la gastronomía en provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial, cantón Ibarra en la parroquia de Alpachaca, mismo que establece como objetivos, la gastronomía de la parroquia Alpachaca mediante la realización de un inventario gastronómico de la parroquia y su contexto socio cultural, diseñar la ruta gastronómica de la parroquia, y analizar técnica y prospectivamente los impactos que el proyecto genere en las áreas turística, social, cultural, económica, gastronómica y educativa.

Recopilo información sobre los aspectos mencionados, se demuestra que Alpachaca es una parroquia que posee con varios atractivos turísticos para ser explotados.

Con la elaboración de este estudio, Gastronomía en la provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial, en la parroquia de Alpachaca del cantón Ibarra se genera un potencial de desarrollo turístico para la parroquia y la provincia en general, acrecentando el interés por los saberes sobre el patrimonio cultural y gastronómico que tiene, con el fin de promocionarse a través de las entidades necesarias y así aprovechar sus tradiciones e identidad cultural.

Se localizó varios atractivos, es un lugar que reúne las características de clima, vías de acceso, altitud, temperatura, abundante agua y comunicación a las principales ciudades del norte del país, se formó una ruta turística que abarca los atractivos y se encontraron diez preparaciones representativas de la zona de Alpachaca.

## SUMMARY

The present study about the gastronomy in the province of Imbabura as intangible cultural heritage, canton Ibarra in the community of Alpachaca, same set as goals, lay the technical, conceptual and scientific bases related to the gastronomy of the Alpachaca community by a theoretical framework, perform the gastronomic inventory of the parish and its sociocultural context, designing the gastronomic tour of the community and technical and prospectively analyze the impacts the project will generate in the social, cultural, tourism, gastronomy, economic and educational areas.

You gathering information on these aspects, we demonstrate that Alpachaca is a parish that has several attractions to be exploited.

With the execution of this study, Gastronomy in the province of Imbabura as intangible cultural heritage, canton Ibarra in the parish of Alpachaca potential for tourism development for the parish and the province in general is generated increasing interest in knowledge on cultural heritage and gastronomic possessing, in order to promote themselves through the necessary entities and thus take advantage of their tradition and cultural identity.

There are several attractions is a place that has all the characteristics of climate, temperature, access roads, altitude, abundant water and communications to major cities in the north a tourist route and ten representative preparations of the area formed Alpachaca

**AUTORÍA**

Yo, Revelo Guerrón Byron Andrés con cédula de identidad Nro. 1003947197, declaro que la tesis de grado titulada: **“GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, EN LA PARROQUIA DE ALPACHACA CANTÓN IBARRA”**, asido desarrollada con base a una investigación exhaustiva, respetando derechos intelectuales de terceros, cuyas fuentes se incorporan en la bibliografía. Por lo tanto este trabajo es de mi total autoría.

Todos los efectos académicos y legales que se desprendan de la presente investigación serán de mi exclusiva responsabilidad.



Revelo Guerrón Byron Andrés

1003947197

## CERTIFICACIÓN DEL ASESOR

En mi calidad de Director de Trabajo de Grado, presentado por el estudiante, Revelo Guerrón Byron Andrés, para optar por el título de Licenciada /o en Gastronomía, cuyo tema es: **“GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR PARROQUIA EL SAGRARIO DE COTACACHI”**.

Doy fe y considero que el presente trabajo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a presentación pública y evaluación por parte del Tribunal Examinador que se designe.

DATOS DE CONTACTO	
TELÉFONO:	1003947197
En la ciudad de Ibarra a los 24 días del mes de Noviembre del 2015.	
DIRECCIÓN:	Calle Tercera del norte y calle 2 "Marco Proaño etapa 2"
EMAIL:	Androu222@gmail.com
TELÉFONO Fijo:	062903885
TELÉFONO Celular:	0997404516

Ing. Falcón Gordillo Santiago Israel

**DIRECTOR DEL TRABAJO DE GRADO**

Byron Andrés Revelo Guerrón



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
BIBLIOTECA UNIVERSITARIA**

**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, determinó la necesidad de disponer de textos completos 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 la siguiente información:

<b>DATOS DE CONTACTO</b>			
<b>CÉDULA DE IDENTIDAD:</b>	<b>DE</b>	1003947197	
<b>APELLIDOS Y NOMBRES:</b>	<b>Y</b>	Revelo Guerrón Byron Andrés	
<b>DIRECCIÓN:</b>		Calle Torcaza del monte y calle 2 "Marco Proaño etapa 2"	
<b>EMAIL:</b>		andreuz0229@hotmail.es	
<b>TELÉFONO FIJO:</b>		<b>TELÉFONO MÓVIL:</b>	0997404516

<b>DATOS DE LA OBRA</b>	
<b>TÍTULO:</b>	GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, EN LA PARROQUIA DE ALPACHACA CANTÓN IBARRA"
<b>AUTOR (ES):</b>	Byron Andrés Revelo Guerrón
<b>FECHA: AAAAMMDD</b>	2016/03/14
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO	
<b>PROGRAMA:</b>	PREGRADO
<b>TITULO POR EL QUE OPTA:</b>	Licenciatura de gastronomía
<b>ASESOR /DIRECTOR:</b>	Ing. Falcón Gordillo Santiago Israel

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

Yo, Revelo Guerrón Byron Andrés, con cédula de identidad Nro. 1003947197, en calidad de autor (es) y titular (es) de los derechos patrimoniales de la obra o trabajo de grado descrito anteriormente, hago entrega del ejemplar respectivo en formato digital y autorizo 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

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

Ibarra, a los 14 días del mes de marzo de 2016

**EL AUTOR:**



Nombre: Revelo Guerrón Byron Andrés



## UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

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

Yo, Revelo Guerrón Byron Andrés, con cédula de identidad Nro. 1003947197, manifiesto mi voluntad de ceder a la Universidad Técnica del Norte los derechos patrimoniales consagrados en la Ley de Propiedad Intelectual del Ecuador, artículos 4, 5 y 6, en calidad de autor (es) de la obra o trabajo de grado denominado: "Gastronomía de la provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial, en la parroquia de Alpachaca cantón Ibarra", que ha sido desarrollado para optar por el título de: Licenciatura de gastronomía en la Universidad Técnica del Norte, quedando la Universidad facultada para ejercer plenamente los derechos cedidos anteriormente. En mi condición de autor me reservo los derechos morales de la obra antes citada. En concordancia suscribo este documento en el momento que hago entrega del trabajo final en formato impreso y digital a la Biblioteca de la Universidad Técnica del Norte.

Ibarra, a los 14 días del mes de marzo de 2016.

Nombre: Revelo Guerrón Byron Andrés  
Cédula: 1003947197



## **AGRADECIMIENTO**

Primero y antes que nada, dar gracias a mi Dios ese ser poderoso que siempre me cuida y me lleva por un buen camino, por estar conmigo en cada paso que doy, por fortalecer mi corazón e iluminar mi mente y por haber dado a esas personas que han sido mi soporte y compañía durante todo el periodo por su amistad, apoyo, ánimo y compañía en las diferentes etapas de mi vida y fueron muchas.

“Acepta lo que no puedes cambiar, ten la valentía de cambiar lo que puedes y ten la sabiduría para reconocer la diferencia”

**Nora Allen**

## **DEDICATORIA**

Con todo mi cariño y amor dedico estas palabras para las personas que hicieron todo en la vida para que yo pudiera conseguir mis sueños y que alcance mis metas, por motivarme y darme la mano cuando sentía que me derrumbaba y necesitaba una mano para que me den fuerzas para levantarme cuando estaba caído, a ustedes por siempre mi corazón y mi gratitud por estar en esos momentos y para que siempre sigan ahí siendo una parte esencial de mi vida. Porque todos ustedes son los engranajes de mi vida partes fundamentales en ella.

## ÍNDICE

RESUMEN .....	ii
SUMMARY .....	iii
AUTORÍA.....	iv
CERTIFICACIÓN DEL ASESOR.....	v
CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR DEL TRABAJO DE GRADO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE.....	viii
AGRADECIMIENTO .....	ix
DEDICATORIA .....	x
INDICE.....	xi
ÍNDICE DE GRÁFICOS .....	xiv
INDICE DE TABLAS .....	xv
INDICE DE ANEXOS .....	xvii
INTRODUCCIÓN .....	xviii
CAPÍTULO I .....	21
EL PROBLEMA.....	21
Antecedentes .....	21
Planteamiento del problema.....	22
Objetivos .....	23
General. ....	23
Específicos.....	23
Pregunta de investigación o directriz.....	24
Justificación .....	24
CAPITULO II.....	27
MARCO TEÓRICO.....	27
Teoría existente.....	27
Gastronomía.....	27
Folclores de Imbabura. ....	28
Gastronomía de Imbabura.....	28
Gastronomía de la parroquia Alpachaca.....	29
Gastronomía ancestral.....	29
Gastronomía típica.....	30
Gastronomía tradicional.....	31

Utensilios propios de la provincia.....	31
Métodos de cocción. ....	33
Técnicas introducidas.....	35
Técnicas de conservación. ....	36
Cultura y patrimonio. ....	38
Patrimonio intangible.....	38
Patrimonio gastronómico. ....	39
Productos autóctonos de la provincia. ....	39
Manera de cultivarlos.....	40
Ruta turística. ....	41
Marco legal .....	41
Glosario de términos .....	44
CAPITULO III.....	47
METODOLOGÍA.....	47
Diseño .....	47
Naturaleza .....	47
Temporalidad.....	47
Tipo de datos.....	47
Teóricos. ....	47
Prácticos. ....	48
Población .....	48
Muestra .....	48
Métodos .....	49
Teóricos. ....	49
Empíricos. ....	49
Matemáticos.....	49
Estadístico descriptivo. ....	49
Técnicas .....	50
Observación. ....	50
Entrevista. ....	50
Instrumentos.....	50
Cuestionario .....	50
Fichas de inventarios.....	50
Video – grabación.....	51

Estrategias .....	51
CAPITULO IV.....	52
TABULACIÓN Y ANÁLISIS DE DATOS.....	52
Introducción del proceso de encuestamiento .....	52
Tabulación y análisis de encuestas .....	54
Tabulación de las entrevistas.....	54
Informe final del proceso de tabulación y análisis.....	74
Discusión de los resultados obtenidos con los resultados esperados.....	77
Recetas estándar.....	84
CAPÍTULO V.....	95
LA PROPUESTA .....	95
Descripción general .....	95
Ruta .....	96
Análisis de los componentes.....	98
Impactos .....	100
Impacto turístico .....	102
Impacto socio-cultural.....	105
Impacto económico.....	108
Impacto educativo.....	110
Conclusiones de impactos.....	112
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES GENERALES .....	115
Conclusiones.....	115
Recomendaciones .....	116
BIBLIOGRAFÍA .....	118
ANEXOS .....	122

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráficos	1. ¿Qué alimentos ancestrales existían en la zona? .....	55
Gráficos	2. ¿Qué alimentos se producen actualmente? .....	57
Gráficos	3. ¿Cuáles son los métodos de conservación de alimentos que existían? .....	58
Gráficos	4. ¿Cuál es la temporada en la que cosechan los alimentos? .....	59
Gráficos	5. ¿Qué tipos de especias se usan en las preparaciones de comidas y bebidas de la zona? .....	61
Gráficos	6. ¿Cuáles son las comidas y bebidas que se preparan en la zona (incluir sopas, platos principales, postres, panes, otros)? .....	63
Gráficos	7. Técnicas de elaboración .....	64
Gráficos	8. Utensilios que se usan para elaborar las comidas y bebidas .....	65
Gráficos	9. ¿Cuáles (incluir fechas) son las manifestaciones culturales de la zona y qué alimentos o bebidas se relacionan con éstas? .....	67
Gráficos	10. ¿Quiénes intervienen en las preparaciones de los alimentos?.....	68
Gráficos	11. ¿Cómo o a quién se transmiten los conocimientos?.....	69
Gráficos	12. ¿Desde cuándo se prepara? .....	70
Gráficos	13. ¿En qué utensilios o cuáles son las características en las que se los sirve? .....	71
Gráficos	14. ¿Qué recuerdos asociados tiene con relación a los alimentos preparados? .....	72
Gráficos	15. ¿Qué significado tiene el plato? .....	73
Gráficos	16. ¿Qué historia conoce del plato? .....	74

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 ¿Qué alimentos ancestrales existían en la zona? .....	54
Tabla 2 ¿Qué alimentos se producen actualmente? .....	56
Tabla 3 ¿Cuáles son los métodos de conservación de alimentos que existían?.....	58
Tabla 4. ¿Cuál es la temporada en la que cosechan los alimentos?.....	59
Tabla 5. ¿Qué tipos de especias se usan en las preparaciones de comidas y bebidas de la zona? .....	60
Tabla 6. ¿Cuáles son las comidas y bebidas que se preparan en la zona (incluir sopas, platos principales, postres, panes, otros)? .....	62
Tabla 7. Técnicas de elaboración.....	64
Tabla 8. Utensilios que se usan para elaborar las comidas y bebidas.....	65
Tabla 9. ¿Cuáles (incluir fechas) son las manifestaciones culturales de la zona y qué alimentos o bebidas se relacionan con éstas? .....	66
Tabla 10. ¿Quiénes intervienen en las preparaciones de los alimentos? .....	68
Tabla 11. ¿Cómo o a quién se transmiten los conocimientos? .....	69
Tabla 12. ¿Desde cuándo se prepara? .....	70
Tabla 13. ¿En qué utensilios o cuáles son las características en las que se los sirve?.....	71
Tabla 14. ¿Qué recuerdos asociados tiene con relación a los alimentos preparados? .....	72
Tabla 15. ¿Qué significado tiene el plato?.....	73
Tabla 16. ¿Qué historia conoce del plato? .....	74
Tabla 17. Chicha de arroz .....	84
Tabla 18. Arroz con frejol.....	85
Tabla 19. Sopa de morocho carne de cerdo .....	86
Tabla 20. Morocho.....	87
Tabla 21. Colada de maíz reventado con cuy asado .....	88
Tabla 22. Mote blanco .....	89
Tabla 23. Cuy asado.....	90
Tabla 24. Salsa de cuy .....	91
Tabla 25. Tortillas al tiesto .....	92
Tabla 26. Arroz de cebada .....	93
Tabla 27. Champús .....	94
Tabla 28. Ruta.....	96
Tabla 29. Impacto turístico .....	102

Tabla 30. Impacto turístico Análisis de los indicadores .....	103
Tabla 31. Impacto socio-cultural. ....	105
Tabla 32. Impacto socio-cultural. Análisis de los indicadores .....	106
Tabla 33. Impacto económico.....	108
Tabla 34. Impacto económico. Análisis de indicadores .....	109
Tabla 35. Impacto educativo.....	110
Tabla 36. Impacto educativo Análisis de indicadores .....	111



## ÍNDICE DE ANEXOS

Anexos. 1. Encuesta.....	122
Anexos. 2. Formato de receta estándar .....	124
Anexos. 3. Diseño de ruta .....	125
Anexos. 4. Ficha para inventario de atractivos turísticos .....	126
Anexos. 5. Fotos de los atractivos .....	130
Anexos. 6. Mirador de Alpachaca 3.....	130
Anexos. 7. Mirador de Alpachaca 1.....	130
Anexos. 8.Mirador de Alpachaca 2.....	130
Anexos. 9.Parque de Alpachaca 2.....	130
Anexos. 10.Parque de Alpachaca 1.....	130
Anexos. 11 .parque de Alpachaca 3.....	131
Anexos. 12.Parque de Alpachaca 4.....	131
Anexos. 15. Parque del avión 3 .....	131
Anexos. 16. Parque del avión 4 .....	131
Anexos. 17. Parque del avión 5 .....	131
Anexos. 13. Parque del avión 1 .....	131
Anexos. 14. Parque del avión 2 .....	131
Anexos. 18.Hostería Spa San Andrés 1 .....	132
Anexos. 20.Hostería Spa San Andrés 3 .....	132
Anexos. 19. Hostería Spa San Andrés 2 .....	132
Anexos. 21. Diseño del banner .....	133
Anexos. 22. Diseño de tríptico página 2 .....	134
Anexos. 23. Diseño de tríptico página 1 .....	134
Anexos. 24.Ficha de inventario turístico del mirador de Alpachaca .....	138
Anexos. 25. Ficha de inventario turístico del parque de Alpachaca.....	142
Anexos. 26. Ficha de inventario turístico del parque del Avión.....	146
Anexos. 27. Ficha de inventario turístico Hostería spa San Andrés.....	150

## INTRODUCCIÓN

En los últimos años el turismo ha mostrado un incremento así logrando posesionarse en un lugar de distinción en la economía del Ecuador y el turismo en ámbito provincial permitiendo que el sector empresarial y productivo crezca, fomenten el crecimiento de la economía local.

El presente estudio se refiere al tema de la gastronomía en provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial, en la parroquia de Alpachaca de cantón Ibarra, patrimonio cultural inmaterial es el que refleja de las tradiciones heredadas o adquiridas de nuestros antes pasado y su salvaguardia, promueve la tolerancia, al tiempo que avala el desarrollo sostenible de las poblaciones sin importar su tamaño.

Esta investigación está enfocada en la reactivación económica de los pueblos, provocando el desarrollo del turismo gastronómico a nivel nacional, Permitirá estimular la producción de alimentos autóctonos y rico en nutrientes, mejorando las condiciones de la vida de la comunidad y rescatando la identidad cultural de la misma.

En el proyecto de la gastronomía en provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial, en la parroquia de Alpachaca de cantón Ibarra los beneficiarios de este estudio 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 primero:** Se encuentra los siguientes aspectos de este estudio como los problemas, los antecedentes, y la justificación, que estimulan la elaboración del proyecto, valorar la gastronomía como patrimonio inmaterial de la parroquia de Alpachaca del cantón Ibarra de la provincia de Imbabura.

**Capítulo segundo:** En esta parte se exhibe el marco conceptual de la investigación es teoría existente sobre el tema, los cual se hallan como que es la gastronomía y la gastronomía Imbabureña, que es considerada una de las más diversas, esto gracias a la diversidad de los pisos climáticos es el estudio de la relación entre cultura y alimento; además encierra temas como, el patrimonio intangible, patrimonio gastronómico, el marco legal del estudio y el glosario de términos para facilitar la comprensión sobre lo expuesto.

**Capítulo tercero:** Se presenta la metodología con la que se elaboró la investigación, el tipo de estudio, que se utilizó en cual fueron Inductivo, Deductivo, Analítico – Sintético, se usaron los métodos para la recopilación de información las técnicas de observación, para el levantamiento del inventario gastronómico para mostrar su valor, histórico y cultural. La información se aglomera a través de la observación y plasmándolas en fichas de inventario cultural, y la entrevista en la que se recogió toda la información posible mediante entrevistas estructuras por el ministerio de turismo, las cuales se las realizaron a una muestra de 20 adultos mayores de la parroquia de Alpachaca. Realizo una prueba piloto para validar las entrevistas. Se grabaron todas las 20 entrevistas de los adultos mayores como evidencias de la investigación.

**Capítulo cuarto:** Se centra en la presentación de gráficos y tablas, que permiten la explicación de los hallazgos encontrados en la parroquia para la investigación. Con los datos obtenidos se procedió a la tabulación de los mismos; de los cuales se procedió a su análisis uni y bivarial.

En este capítulo además se presentan las recetas estándar obtenidas en el análisis de las entrevistas las más frecuentes o sobresalientes, con las medidas del sistema internacional de medidas y medidas caceras, una foto del plato y la forma de preparación.

**Capítulo quinto:** se presenta la propuesta de la ruta turística estructurada con el fruto de la investigación, y los impactos de la misma así, como lo son los impactos turísticos, socio cultural, económico y educativo.

Finalmente se presentan las conclusiones y recomendaciones que fueron productos de la investigación, así como la bibliografía consultada y algunos anexos que se consideraron de vital importancia.

## **CAPÍTULO I**

### **EL PROBLEMA**

#### **1.1. Antecedentes**

Según la Organización Mundial del turismo, el ingreso de turistas internacionales en el mundo aumentado en un 100% en 2013 hasta alcanzar los 1.087 millones de visitantes, en donde la zona de Europa registro el 52% de llegadas, Asia y El Pacífico 23% y las Américas el 16% entre otras que regiones que registran un porcentaje menor(Investigación,2014).

Los principales mercados emisores que encabezan la lista de los 10 primeros países que tienen el mayor número de llegadas al país son Colombia 24 % (375755 extranjeros), Estados Unidos 17 % (259468 extranjeros) y Perú 11% (175678 extranjeros), los cuales durante el período enero – noviembre de 2014 (Investigación, 2014).

En Ecuador, durante el período 2007-2010, se registró un incremento progresivo de llegadas de extranjeros al Ecuador, pasando de 937.487 en 2007 a 1'140.978 en 2011 con una variación de 21,7% en el período (Ecuador,2012).

Durante el 2012 el Ecuador recibió 1.038,7 millones de dólares y en el 2013se contabilizo 1.251,3 millones que le ubican en una cuarta posición económica después del Banano y Plátano, Camarón y otros elaborados productos del mar, según el registro del ingreso de divisas por exportación de productos principales del país (Investigación,2014).

En el 2011 las ciudades más visitadas en el Ecuador, fueron Quito con un 66% del total de visitantes, Guayaquil (47%), Cuenca (19%), Galápagos (15%), Baños (11%) y entre otras ciudades que registran un porcentaje menor (Ecuador, 2012).

En la provincia de Imbabura el patrimonio turístico está conformado por 58 atractivos naturales y 173 atractivos culturales, que se transforman en una oferta de calidad para el consumo turístico nacional e internacional (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.

El limitado desarrollo gastronómico autóctono 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 gastronomía nacional ha deteriorado el interés del turismo internacional por nuestra gastronomía.

La deficiencia 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.

## **1.2. Planteamiento del problema.**

El turista extranjero en un gasto turístico promedio en el país asciende a USD \$1.000. Con un estimado de 14 noches de estadía en promedio. Por otra parte, el gasto turístico promedio del turista nacional asciende a USD \$94 con una estadía promedio estimada de 3 noches (Ecuador m. D., 2012).

Ecuador biodiverso, es uno de los países más ricos del planeta en términos de diversidad biológica y tiene además una importante diversidad cultural. Su privilegiada ubicación geográfica en el neotrópico, sus variadas elevaciones e influencia de corrientes marinas, que convergen para construir el escenario de las más variadas formas de vida de flora, fauna y microorganismos, en su diversidad genética y de ecosistemas (Coque,2013).

Estos pueblos dueños de un patrimonio, que son importantes las tradiciones culinarias, leyendas, refranes, música, manifestaciones artísticas entre otros (Coque,2013).

En la parroquia de Alpachaca del cantón Ibarra se muestra la misma problemática de la migración, autenticación y pérdida de la identidad como pueblos andinos en su cultura, folklor y en otros aspectos. Una deficiente explotación de los atractivos turísticos que posee este lugar, en un aspecto gastronómico no tener determinado un plato representativo que los identifique a las dos culturas que cohabitan en la parroquia y las cuales son mestizos y afro ecuatorianos.

### **1.3. Objetivos**

#### **1.3.1. General.**

Valorar la Gastronomía de la parroquia de Alpachaca del cantón Ibarra de la provincia de Imbabura.

#### **1.3.2. Específicos.**

- a. Realizar el inventario gastronómico de la parroquia de Alpachaca y su contexto socio cultural.
- b. Diseñar la ruta gastronómica de la parroquia de Alpachaca

- c. Analizar técnica y prospectivamente los impactos que el proyecto genere en las áreas social, cultural, turística, gastronómica, económica y educativa

#### **1.4. Pregunta de investigación o directriz**

¿El rescate de la gastronomía ancestral y típico más el diseño de rutas de turismo gastronómico permitirá mejor la actividad del turismo en la parroquia de Alpachaca del cantón Ibarra en la provincia de Imbabura?

#### **1.5. Justificación**

En la ciudad de Ibarra ubicada al este encontramos a la parroquia de Alpachaca está conformada por veintidós barrios, cada segmento en toda su extensión posee lugares de gran atractivo natural y riqueza cultural. Entre sus atractivos están expresiones culturales, etnias, costumbres, artesanías, cocina típica. Cada uno de estos lugares poseen infraestructura de apoyo como carreteras, caminos, sitios de alojamiento y alimentación, paraderos y otros que caracterizan a cada uno de los segmentos.

El turismo y la gastronomía partes esenciales del desarrollo económico de los pueblos, motivando la creatividad y promulgando de la comercialización de productos sustentables (Myhrold,2011).

El gobierno consciente de los impactos del turismo y la gastronomía, en nuestro país está fortaleciendo estos elementos por su importancia cuantitativa y ha priorizado este sector causando el desarrollo y estudio multidisciplinario e intersectorial (Oliveira, 2011).

El impulso del turismo en el Ecuador está provocando compromisos institucionales entre empresa privada y pública y de esta forma diversifica y enaltece la oferta turística, buscando satisfacer las necesidades del mercado, la industria y el consumidor final (Torres, 2012).



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

Permitirá estimular la producción alimento autóctono y rico en nutrientes, optimizando el estilo de vida y salvaguardando la identidad cultural y los favorecidos de esta investigación serán directos e indirectos, dentro del primer segmento están la población, los niños, madres y personas adultas mayores; en los indirectos estarán las entidades gubernamentales, empresas turísticas y hoteleras(Gobierno Provincial De Imbabura,2014).

La contitucion del Ecuador manifiesta que el sistema nacional de cultura tiene como finalidad fortalecer la identidad nacional; proteger y promover la diversidad de las expresiones culturales; incentivar la libre creación artística y la producción, difusión, distribución y disfrute de bienes y servicios culturales; y salvaguardar la memoria social y el patrimonio cultural. Se garantiza el ejercicio pleno de los derechos culturales (Contitucion ,2008).

La contitucion del Ecuador presenta que las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas(Contitucion ,2008).

La contitucion del Ecuador manifiesta que las personas tienen derecho a acceder y participar del espacio público como ámbito de deliberación, intercambio cultural, cohesión social y promoción de la igualdad en la diversidad. El derecho a difundir en el espacio público las propias expresiones culturales se ejercerá sin más limitaciones que las que establezca la ley, con sujeción a los principios constitucionales (Contitucion ,2008).

Por lo antes expuesto, lo presente proyecto de tesis está enfocado en la gastronomía en provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial, en la parroquia de Alpachaca de

cantón Ibarra, con el fin de recuperar y preservar el valor de la gastronomía ancestral mejorando así la seguridad alimentaria y nutricional y de esta manera se ayudará al desarrollo del Turismo local de la parroquia.

## **CAPITULO II**

### **2. MARCO TEÓRICO**

#### **2.1. Teoría existente**

##### **2.1.1. Gastronomía.**

La Gastronomía es el estudio de la relación entre alimento y cultura. A menudo se piensa erradamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos alrededor de una mesa. Sin embargo esta es una pequeña parte. No siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo, ya que la gastronomía estudia diferentes componentes culturales tomando como eje central la comida. De esta forma se vinculan las bellas artes, ciencias naturales, ciencias sociales, e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimenticio del ser humano (Barrera, 2008).

La cocina o la alimentación han estado en el proceso evolutivo de la humanidad, en el inicio del hombre, cuando era recolector de raíces, tallos, frutas, y hojas, en el comienzo de la caza de renos, bisontes, vacunos salvajes y caballos, y de pequeños animales también lagartijas, erizos, entre otros y tenía instrumentos rústicos las cuales estaban hechas con madera, piedra y huesos (Alva, 2012).

Con el control del fuego se comienza a la cocción de los alimentos para la eliminación de los microorganismos y los hombres comenzaron a aprovechar las horas de socialización, se dispara la demografía, las mujeres son las responsables de la agricultura y la domesticación de animales representan un gran avance en la historia del hombre. La agricultura proporcionó una gran diversidad de alimentos y la domesticación de animales, introdujo alimentos derivados de

ellos. Ambos aspectos contribuyeron a llevar una dieta más sana y variada, además de un aumento en la población (Alva, 2012).

### **2.1.2. Folklores de Imbabura.**

Imbabura es el modelo del folklore en el Ecuador, ya sea por sus comunidades indígenas de Peguche, Quinchuqui, Carabuela, Ilumán, Agato y sobre todo Otavalo, llamado el pueblo de la aristocracia aborigen de América, con expresiones propias, lejos de la actual alienación cultural ajena a su identidad; danza, música, en donde el pasado está presente. Los churos y las flautas, tamboriles y tímpanos, renueven el llamado de sus ancestros y sonidos; gama y color de arco iris, un ritmo que no se detendrá, y las formas de la vida social están marcadas por él (Maldonado, 2011).

En zona muy importante dentro de estas expresiones es el que ocupan la música y danza practicados por la población afro ecuatoriana en la zona del valle del Chota, en la provincia de Imbabura, la música bomba (Maldonado, 2011).

### **2.1.3. Gastronomía de Imbabura.**

El escritor del libro La Fiesta Popular Tradicional Del Ecuador José Pereira Valareza declara que ,en la actualidad son los pueblos indígenas quienes han sabido conservar la forma de preparar los alimentos usando técnicas ancestrales o tradicionales, que sin duda ha dado un enfoque variado a los platos, las preparaciones tenían un olor a ahumado, eran elaborados en cocinas de leñas o la inclusión de la pepa de zambo tostada en lugar del maní que en sí mejora el sabor legítimo de algunas preparaciones, de igual manera podemos referirnos a los géneros cárnicos, como es el consumo del cuy, o de la cecina de carne cocida en sal en grano y ahumada en las mismas cocina de leña una técnica ancestral de conservar. Esto no quiere decir que nuestro pueblo mestizo no posea gastronomía propia sin duda alguna atribución europea dio

muchos resultados por citar un ejemplo los helados de paila, el arrope de mora, las nogadas, las empanadas, el morocho, el hornado y cómo olvidarnos del caldo de patas muy representativos de la zona de Imbabura, y en lo relacionado a bebidas, las famosas chichas como es la de jora en Cotacachi y la del Yamor en Otavalo, las fritadas de Atuntaqui reconocidas mundialmente como la capital de la fritada , en Yahuarcocha por sus pescados fritos se ha ganado el ser considerado como un destino turístico de los ecuatorianos (Valarezo, 2012).

#### **2.1.4. Gastronomía de la parroquia Alpachaca.**

En la parroquia de Alpachaca con sus veintidós barrios tenemos un setenta por ciento de personas mestizas y un treinta por ciento de afro ecuatorianos y por lo cual cada uno de los grupos llevarán las costumbres de su origen por ejemplo los afro ecuatorianos llevarán en su gastronomía el frejol , la yuca , entre otros productos de que se han de ambientes más cálidos que se traerán desde el valle de Chota , Lita , Salinas y en cambio el grupo de los mestizos en su gastronomía tendrán el maíz, papa, entre otros productos de que se han de ambiente más frío, y la gastronomía de la parroquia de Alpachaca puede ser la mezcla de las culturas o los grupos (Guevara, 2014).

#### **2.1.5. Gastronomía ancestral.**

La gastronomía ancestral viene de la época pre-inca que se aplica hasta la actualidad en lugares o en celebraciones culturales de los pueblos indígenas. La cocina de los habitantes imbabureños se mantiene intacta en gran medida; no obstante, a ella se adaptó los alimentos traídos por los europeos, tanto verduras como cárnicos, de estos últimos los cerdos, ovejas, conejos y gallinas (Prieto, 2011).

Imbabura ha basado su culinaria en una variedad de alimentos que van desde frutos tropicales hasta géneros de las zonas templadas y frías como duraznos, aguacates, uvillas, guabas, tomate de árbol, , entre otros, que forman parte de la alimentación cotidiana de los grupos de indígenas ya que con esta infinidad de productos y en diferentes épocas del año pueden procesar hasta cincuenta diferentes platos y bebidas típicas como el champús con mote o la colada morada con harina de maíz, las tortillas de tiesto de sal o de dulce , las humitas o choclotandas (PUCE I, 2011).

#### **2.1.6. Gastronomía típica.**

Propio de un grupo, país, región, cultura o época. La gastronomía típica se le llama a aquellos platos con características muy especiales y específicas que se tienden a realizar con frecuencia en una zona.

En las épocas de fiesta, en Imbabura son acostumbrados a servir las cuchicoles o coles en chanco forman el plato ceremonial para el transferencia de los cargos en la fiesta de los corazas de San Luis. Los sacerdotes suelen criar un cerdo y ofrecer para la ocasión. Inmediatamente se cocina el mondongo, añadiendo coles e hirviendo las morcillas. En los días de Carnaval se bebe el agua de canela en las secadas, o sea en las reuniones bailables. Y al Año Nuevo corresponden los tamales de maíz con relleno de pollo, carne de res o cuero de cerdo (Pacheco y Jimenez, 2011).

Las danzas, La música y los castillos son parte fundamental de las fiestas de San Juan, se colocan cuantiosas pailas para cocinar la melcocha. Para adornar los castillos, los indígenas de Punyaro solían amasar roscas y palomas de pan. Figuras que aparecen también en otras dos fechas importantes: finados y Jueves Santo. Antes se hacían grandes horneadas de pájaros, guaguas, caballos: hoy, todavía se comen novios o palomas de pan en los matrimonios indígenas (Solarte, 2010).

### **2.1.7. Gastronomía tradicional.**

Definición de lo tradicional puede ser objeto de largas y complejas discusiones, Por lo tanto, proponemos que, para partir, se considere tradicional a lo “típico” y, en materia de cocina, que se considere lo tradicional aquello que el sujeto recuerda y añora cuando, estando fuera de su país o comunidad, no lo puede comer y disfrutar esos platillos. Es lo que queda grabado en la memoria colectiva de un grupo humano. Y lo que queda en la memoria es lo que se transmite de generación en generación, de madres a hijas (Solarte, 2010).

La gastronomía tradicional concuerda así, con la cultura y el folklore o sabiduría popular. La gastronomía tradicional es el acumulado de platos que una generación hereda de las anteriores y, usualmente por estimarlos, transmite a las siguientes (Solarte, 2010).

### **2.1.8. Utensilios propios de la provincia.**

#### **a. Mates**

Es la corteza dura de clase de calabaza que fue utilizada desde tiempos antiguos como recipiente en la cocina, usados como contenedor de bebidas, como vaso o taza. En las ceremonias indígenas eran utilizados para brindar las bebidas sagradas.

#### **b. Ollas**

Hechas de barro para utilizarse a altas temperaturas, se encontraban de diferentes tamaños y, generalmente tienen forma cilíndrica o redonda. Estas formas se encuentran aún en la actualidad. Usados principalmente para hervir, estofar y cocinar al vapor.

**c. Cántaros o pundos**

Se encontraban en diferentes tamaños (humihua, cantarillo para ir por agua; puyñu o ppuyñu –cántaro propiamente dicho-; macas, un poco más grande, y el tteco o ttico, más grande) y básicamente fueron usados para transportar líquidos, principalmente agua y como contenedor de chicha o para fermentar la chicha y almacenar alimentos.

**d. Tostadoras o tiestos**

Se identifican dos tostadoras, la kallana y el ttocoychimpu, y aún en algunas zonas serranas se usan, por su forma cóncava alargada generalmente de barro, utilizado en la preparación de tortillas o pan de maíz y para tostar maíz, como el que se revienta a calor –canguil– que hoy se encuentra muy difundido en el Ecuador.

**e. Sacos de cabuya o de otras fibras**

Eran utilizados para almacenar alimentos y así protegerlos de la humedad y prolongar su conservación. Podían ser suspendidos para evitar las plagas. Éstos se guardaban en lugares especiales para almacenar alimentos como soberados o trojes.

**f. Batanes**

Se aprovecharon especialmente para moler maíz y otros granos. Están formados a partir de dos piedras, se colocan los granos sobre la superficie de la piedra grande y con la “mano de batán” más pequeña y de forma ovoide y redonda que facilita su manejo.

**g. Morteros**

De proporciones más pequeñas que el batán, se utilizaron para moler cantidades pequeñas de alimentos. También los acompaña una “mano”. Pueden variar en tamaños y algunos en



formas que también podían decorarse un ejemplo tenemos a la piedra de moler. La meta era la obtención de harinas (maíz, yuca, quinua, etc.) o pastas como la de la pepa de zambo elemento indispensable en la alimentación de los pueblos andinos.

#### **h. Rallador**

Consistía en la piedra de aspecto áspero que ayudan a la obtención de la ralladura eran usadas las piedras pómez o piedra volcánica.

#### **i. Coladeras o cernidores,**

Se considera el antecesor de los cernidores o tamices actuales, Se encontraban elaborados de diferentes fibras, y se utilizan para colar diferentes productos, principalmente variedades de féculas, harinas y en diferentes preparaciones (Solarte, 2010).

### **2.1.9. Métodos de cocción.**

La alimentación en estos sectores campesinos es muy pobre. Su especialidad es locro, el cariucho, las choclotandas o humitas, el maíz tostado, los chochos, la chuchuca y el morocho. También hay que recordar la oca, la quinua, el arroz de cebada y la machica (que es la harina de cebada) para el desayuno. En la propiciación de los alimentos eran usados.

#### **a) Asado a la parrilla o en asador**

Uno de los más usados, que consiste en poner los alimentos sobre una esterilla de metal y exponerlas al calor producido por carbones, maderas, ramas, etc. En el Ecuador, se asan a la parrilla algunos productos como el cuy, pescados, plátanos maduros, choclos, etc.

b) Asar dentro de una caña

Este método es propio de zonas selváticas, radica en asar pescados muy pequeños dentro de una pieza de una variedad de caña o bambú.

c) Asar en las cenizas

Mediante esta práctica, se exponen los alimentos a las brasas, protegidas por las cenizas.

d) Asar en las brasas

Se expone el alimento directamente a la brasa. Es una cocción rápida que requiere cierta destreza en el manejo de los tiempos de cocción debido a las altas temperaturas.

e) Pachamanca –olla de tierra

Es una técnica de asado de alimentos que se acomodan en un horno edificado con piedras calientes que se revisten con cierta clase de hojas o hierbas y tierra para no dejar escapar el calor ni vapor.

f) Huatia

Se ha reconocido como una de las técnicas prehispánicas más populares que se realiza intercalando tubérculos y terrones o adobes calientes que luego se cubren con tierra para conservar el calor.

g) Las piedras calientes

Implica someter a los productos al contacto con piedras calientes que se colocan encima o entre ellos. Esta técnica fue utilizada para la cocción de variedades de carnes, tubérculos y guisos.

#### h) Hervido

Es la técnica más utilizada desde el antiguo imperio de los Incas hasta actualidad. Admite la cocción de comidas y bebidas en diferentes variaciones, de la que el agua es su elemento fundamental, por permitir la cocción de casi todos los alimentos (tubérculos, maíz, sopas, carnes, cereales, etc.)

#### i) Tostado.

Se utilizó el tostador o el tiesto para la elaboración de maíz, maní, fréjoles tostados, semillas de zambo y zapallos, quinoa, etc. En Ecuador al maíz tostado se le conoce como tostado (Solarte, 2010).

#### j) Alimentos envueltos en hojas.

Es una técnica cuya utilización se ha generalizado en muchos pueblos andinos. Quizá una de las cocciones más populares de Ecuador, de alimentos envueltos en hojas sea la humita, que se dispone en cierta cantidad de agua para su cocción. Sin embargo, también es utilizada para la cocción de alimentos a la brasa (Solarte, 2010).

### **2.1.9.1. Técnicas introducidas.**

#### a) Frituras

Los alimentos son introducidos por un medio graso para que se doren, mediante esta técnica se preparan empanadas, la popular fritada, entre otras.

### ***2.1.9.2. Técnicas de conservación.***

#### **a) Fermentado**

Es una técnica muy importante en la gastronomía ancestral, se encuentra en algunas preparaciones de comidas y bebidas hasta nuestros días. Algunas de las preparaciones que pueden sugerir son la tunta y la moraya importantes procesos de conservación de papa; en la preparación de la faraña (yuca): masato y una de las bebidas más conocidas, la chicha (Solarte, 2010).

#### **b) Congelación**

Técnica se beneficia de las bajísimas temperaturas en heladas nocturnas, es utilizada en las zonas más altas para, en algunos casos, deshidratar alimentos como la papa.

#### **c) Asoleado**

Técnica consistente en secar al sol ciertos productos alimenticios, bien para incrementar su sabor (se endulzaban al sol la oca, la jícama y el miso); para eliminar humedad, o para prolongar su conservación con antelación a su almacenamiento.

#### **d) Salado-soleado**

Técnica culinaria es usada para la conservación de la carne, mediante la cual se agrega granos de sal a la carne y luego se expone al sol para secarse. La carne es fileteada muy finamente para cortar el tiempo de secado.

#### **e) Cocción-soleado**

Es una técnica que está compuesta por dos momentos de manipulación: cocción en agua y exposición al sol. Esta técnica es como se obtiene el mote. En principio se cocina el maíz en

agua con el fin de sacar la cutícula del maíz, se escurre y se lo deja al sol hasta que adquiera dureza.

f) Cocción-remojado-soleado (desamargado)

Es una técnica que permite la eliminación del contenido tóxico del chocho. Éste se cocina, se deja en remojo por algunos días y luego se expone al sol para secarse.

g) Putrefacción-soleo

En algunas zonas de la provincia de Pichincha fue utilizada como técnica de conservación de la papa. Implicaba crear condiciones bajo tierra para que la papa o el maíz entraran en estado de putrefacción, luego se retiraba, se secaba y se preparaba algunos potajes de uso medicinal.

h) Salado-ahumado

Equivalente al salado-secado, se trata de una técnica de conservación de carnes. En ésta, las carnes se salan y luego se suspendía en cuerdas por la cocina de leña para que reciba la mayor cantidad de humo.

i) Congelación-remojo-soleo

Se identifica como una técnica para la conservación de la papa que se usó en los Andes ecuatorianos, pero en menor medida que en Bolivia y Perú.

j) Maceración-soleo

Técnica utilizada en la Amazonía ecuatoriana para la preparación de productos de la yuca. Mediante esta técnica, la yuca se macera y se deja en agua por algún tiempo. Luego se extiende para retirar el agua y se deja al sol para secar.

k) Tostado-molido

Es una técnica aplicada solo en los granos (maíz, cebada, quinua, fréjol, maní, etc.) para lograr su conservación a través de la harinas. Éstos se tuestan y luego se muelen, permitiendo la utilización a largo plazo de sus harinas (Solarte, 2010).

#### **2.1.10. Cultura y patrimonio.**

La cultura imbabureña, con la necesidad de comunicarse entre sí, opta por la tradición oral que adquirida por valores, conocimientos y creencias de generación en generación preserva sus contenidos para servir como una verdadera fuente de información, siendo la ideal manera por la cual se podían transferir los mensajes culturales (López y Hanemann, 2010).

El patrimonio cultural está vinculado con la historia y el tiempo, en esa relación del pasado con el presente sobre todo con nuestras formas que se expresan las nacionalidades indígenas y pueblos afro ecuatorianos y montubios se lo reconoce en la Constitución. No existe patrimonio sin historia, el país está conformado por esa diversidad étnica y cultural. Es trascendental que los ecuatorianos y ecuatorianas tomemos conciencia de nuestra realidad y conozcamos de dónde venimos y hacia dónde vamos. Solo así el patrimonio toma importancia en cada uno de nuestros actos cotidianos (Patrimonio, 2012).

#### **2.1.11. Patrimonio intangible.**

La Conferencia General de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, Ciencia y la Cultura la-UNESCO-, El 17 de octubre de 2003 en su 32ª reunión celebrada en Paris, aprobó la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, considerando, entre otros aspectos, que el Patrimonio Cultural Inmaterial -PCI- refleja la diversidad cultural y su salvaguardia promueve el respeto a la diferencia, al tiempo que garantiza el desarrollo sostenible de los pueblos(UNESCO,2010).

El Patrimonio Cultural Inmaterial refiere a los usos, expresiones, conocimientos, representaciones y técnicas junto con los instrumentos, artefactos, objetos, 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, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su ambiente, su interacción con la naturaleza y su historia, provocándoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana. Como por ejemplo el lenguaje, el gran acervo de mitos, leyendas, cuentos adivinanzas, coplas y dichos que forman la tradición de un pueblo. Se unen a esto la música, danzas, gastronomía (UNESCO, 2003).

#### **2.1.12. Patrimonio gastronómico.**

Las técnicas culinarias y los procesos de cocción, al igual que los materiales que se usan en la cocina, y la cocina misma como espacio, constituyen elementos importantes de una expresión cultural que bien podríamos llamar gastronómica, no sólo cumple la función de alimentar, también la de proporcionar placer y la de estimular todos nuestros sentidos, que se halla determinado por factores geográficos como el clima, los tipos de suelo; factores históricos como invasiones, colonizaciones e inmigraciones que han contribuido con sus costumbres y alimentos a la cocina de los pueblos (Magri & Harsich, 2008).

#### **2.1.13. Productos autóctonos de la provincia.**

Los terrenos en su mayor parte son laderosos y un poco erosionados se cultivan productos de clima frío tales como berro, tomate, aguacate, zambo, zapallo, chirimoya, achira, oca, mashua, papa, maíz, camote, melloco, fréjol, porotón, maní, ají, cacao, tomate, ishpingo, zanahoria blanca, vainilla, asnayuyo, achiote, quinua, , palmito, guanábana, capulí, chocho, ataco o sangorache, miso o taza, yuca, jícama, palmito, bijao, paico, chontaduro, piña, plátano,

uva, naranjilla, mora, ciruela, granadilla, guayaba, mortiño, entre otros. ; Crecen moras, mortiños, gualicones, en estado silvestre (Obando A., 1986).

#### **2.1.14. Manera de cultivarlos.**

La siembra se realiza en el mes de noviembre por ser el mes de lluvias: tan pronto como la humedad haya aflojado la tierra se comienza a trabajar con el arado. Las estaciones y la luna son la única guía para el indígena. La rastras otavaleña es tan simple como el arado y consiste en un triángulo hecho de palos amarrados y lastrados con grandes piedras.

El trigo es sembrado a mediados del mes de enero y su cosecha se extiende hasta la fiesta de San Luis. La trilla se hace con el pisoteo de caballos y burros. La cebada se siembra generalmente después de la cosecha del maíz y utilizada en forma de mashca o harina o en el popular arroz de cebada. El maíz es la base de la vida. se recoge y se guarda cuidadosamente cada mazorca en la vivienda. Las cañas secas son amontonadas como reserva para alimento del ganado. La arveja es cultivada en la serranía. Los indígenas de Natabuela realizan la siembra de esta leguminosa por el mes de mayo con el fin de evitar la lancha ya que las lluvias son menores. No es sacada al mercado: Se la emplea en la casa. Las papas se siembran en san juan, cuando han disminuido las lluvias. .Algunos de estos productos se siembran acompañados por otros y juntos a ellos crecen productor silvestres como el zambo y el zapallo (Obando , 1986).



### **2.1.15. Ruta turística.**

Ruta es la vía a seguir desde un origen y un destino diferente, que sirve de base para la creación de los itinerarios. Lo que determina la ruta son una serie de atractivos culturales, humanos y naturales (Ruiz, 2012).

Es un territorio que tenga todas las características para el desarrollo del turismo, se ofrece una amplia variedad de actividades, paseos y rutas, lo que provoca que el visitante quiera quedarse más tiempo o quiera regresar; El diseño e implementación de rutas turísticas se constituye en la mejor forma de poner en valor un territorio o un espacio. Un paseo improvisado no ofrece al visitante la misma información ni satisfacción que una visita dirigida a los principales puntos naturales, culturales, etnográficos, etc. El acondicionamiento de estas rutas, itinerarios y paseos hacen que el visitante encuentre la posibilidad de organizar su tiempo, distribuir sus visitas, eligiendo directamente aquello que le interese conocer. (MAE,2007)

Para que una ruta funcione tiene que tener apoyo desde los moradores hasta las autoridades encargados, si no se tiene uno de los dos aun que puede ser la mejor ruta turística del mundo no va atraer el turismo a la zona.

## **2.2. Marco legal**

Se ha tomado varios artículos de la Constitución de Ecuador elaborada en Montecristi Convocada por Rafael Correa. Se instala la Asamblea Nacional Constituyente respaldada por una consulta popular y aprobada en referéndum en 2008.

Art. 377.- El sistema nacional de cultura tiene como finalidad fortalecer la identidad nacional; proteger y promover la diversidad de las expresiones culturales; incentivar la libre creación artística y la producción, difusión, distribución y disfrute de bienes y servicios

culturales; y salvaguardar la memoria social y el patrimonio cultural. Se garantiza el ejercicio pleno de los derechos culturales (Constitución Del Ecuador,2008).

Art. 21.- Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas.

No se podrá invocar la cultura cuando se atente contra los derechos reconocidos en la Constitución.

Art. 22.- Las personas tienen derecho a desarrollar su capacidad creativa, al ejercicio digno y sostenido de las actividades culturales y artísticas, y a beneficiarse de la protección de los derechos morales y patrimoniales que les correspondan por las producciones científicas, literarias o artísticas de su autoría.

Art. 23.- Las personas tienen derecho a acceder y participar del espacio público como ámbito de deliberación, intercambio cultural, cohesión social y promoción de la igualdad en la diversidad. El derecho a difundir en el espacio público las propias expresiones culturales se ejercerá sin más limitaciones que las que establezca la ley, con sujeción a los principios constitucionales.

Art. 24.- Las personas tienen derecho a la recreación y al esparcimiento, a la práctica del deporte y al tiempo libre.

Art. 25.- Las personas tienen derecho a gozar de los beneficios y aplicaciones del progreso científico y de los saberes ancestrales (Constitucional, 2008).

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

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

2. Las edificaciones, espacios y conjuntos urbanos, monumentos, sitios naturales, caminos, jardines y paisajes que constituyan referentes de identidad para los pueblos o que tengan valor histórico, artístico, arqueológico, etnográfico o paleontológico.

3. Los documentos, objetos, colecciones, archivos, bibliotecas y museos que tengan valor histórico, artístico, arqueológico, etnográfico o paleontológico.

4. Las creaciones artísticas, científicas y tecnológicas.

Los bienes culturales patrimoniales del Estado serán inalienables, inembargables e imprescriptibles. El Estado tendrá derecho de prelación en la adquisición de los bienes del patrimonio cultural y garantizará su protección. Cualquier daño será sancionado de acuerdo con la ley (Constitucional,2008).

Se a tomado varios articulos de la Declaración Universal de los Derechos Humanos elaborada por, Asamblea General de las Naciones Unidas que se realizo en Paris en 1948.

#### Artículo 18

Toda persona tiene derecho a la libertad de pensamiento, de conciencia y de religión; este derecho incluye la libertad de cambiar de religión o de creencia, así como la libertad de manifestar su religión o su creencia, individual y colectivamente, tanto en público como en privado, por la enseñanza, la práctica, el culto y la observancia (U.N.O, 1948).

## Artículo 27

Toda persona tiene derecho a tomar parte libremente en la vida cultural de la comunidad, a gozar de las artes y a participar en el progreso científico y en los beneficios que de él resulten (U.N.O, 1948).

### 2.3. Glosario de términos

**Alfeñique.** Pasta de azúcar cocida y estirada en barras muy delgadas y retorcidas (RAE,2015).

**Alumbrar.** Desahogar, desembarazar la vid o cepa de la tierra que se le había arrimado para abrigo, a fin de que pasada la vendimia pueda introducirse el agua en ella (Real Academia Española,2015).

**Ancestral.** Tradicional y de origen remoto (RAE,2015).

**Cebar.** Dar comida a los animales para aumentar su peso (RAE,2015).

**Coraza.** Personaje tradicional tomado para las fiestas del Yamor (RAE,2015).

**Cultura.** Conjunto de modos de vida y costumbres, conocimientos y grado de desarrollo artístico, científico, industrial, en una época, grupo social, etc. (RAE,2015).

**Demografía.** Estudio estadístico de las poblaciones humanas según su estado y distribución en un momento determinado o según su evolución histórica (RAE,2015).

**Dinamizador.** Hacer que comience a funcionar una cosa o que tenga un mayor desarrollo e importancia una actividad (RAE,2015).

**Divisas.** Señal exterior para distinguir personas, grados u otras cosas (RAE,2015).

**Fermentación.** Proceso bioquímico por el que una sustancia orgánica se transforma en otra, generalmente más simple, por la acción de un fermento (RAE,2015).

**Folclores o folclores.** Conjunto de costumbres, creencias, artesanías, canciones, y otras cosas semejantes de carácter tradicional y popular (RAE,2015).

**Huatia.** Asar con terrones de tierra, adobes o arena caliente

**Impacto.** Efecto producido en la opinión pública por un acontecimiento, una disposición de la autoridad, una noticia, una catástrofe, etc. (R.A.E,2015).

**Inmaterial.** Que pertenece al espíritu o que no se puede percibir por los sentidos (R.A.E,2015).

**Intangible.** Que no debe o no puede tocarse (R.A.E,2015).

**Mishki.** Aj. dulce; sabrosa; rica; deliciosa

**Masato.** Bebida que se prepara con maíz o arroz, agua y azúcar, y ocasionalmente con jugo de algunas frutas (R.A.E,2015).

**Patrimonio.** Conjunto de los bienes propios adquiridos por cualquier título (R.A.E,2015).

**Pauperizó.** Empobrecer un país, una región, un grupo social, entre otros (R.A.E,2015).

**Potaje.** Guiso caldoso que se prepara con legumbres y verduras o arroz al que en ocasiones se le añade trozos de algún tipo de carne o de embutido; es un plato típico de diversas regiones españolas, variando en cada una el tipo y cantidad de ingredientes (R.A.E,2015).

**Prioste.** Mayordomo de una hermandad o cofradía (R.A.E,2015).

**Prospectivamente.** Conjunto de análisis y estudios realizados con el fin de explorar o de predecir el futuro, en una determinada materia (R.A.E,2015).

**Tabulación.** Acción y efecto de tabular (R.A.E,2015).

**Tenesmo.** Contracción violenta y dolorosa que sufre un órgano, especialmente el recto y la vejiga urinaria, para expulsar o expeler alguna cosa; se acompaña de la sensación de vaciado incompleto (R.A.E,2015).

## **CAPITULO III**

### **3. METODOLOGÍA**

#### **3.1. Diseño**

El estudio es cuantitativo descriptivo intenta acercarse al conocimiento de la realidad social a través de la observación, ver como eso como se manifiesta determinados fenómenos.

#### **3.2. Naturaleza**

No experimental, en el proyecto no hay manipulación de variables, es de tipo descriptivo detalla la gastronomía y el contexto socio cultural de la parroquia de Alpachaca.

#### **3.3. Temporalidad**

El estudio de corte transversal ya que solo tuvo un segmento de tiempo de una duración de seis meses ,con el fin de recolectar la información necesaria para responder a las preguntas de investigación y a su vez cumplir con los objetivos de su estudio mediante un diseño de investigación.

#### **3.4. Tipo de datos**

##### **3.4.1. Teóricos.**

Los datos teóricos los obtuvimos en la investigación sobre la parroquia de Alpachaca y los aspectos fundamentales. Los cuales encontramos en la investigación de la zona.

### 3.4.2. Prácticos.

Estos datos los obtuvimos ya en la demostración de la teoría para comprobar las teorías que obtuvimos en la previa investigación. Comparamos la teorías con la información se nos dieron las entrevistas.

### 3.5. Población

La población de estudio estará conformada por 32227 adultos mayores de los 6 cantones de la provincia de Imbabura, según el Censo de Población y Vivienda del año 2010. INEC (2010)

### 3.6. Muestra

Con base 32227 de 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 = Universo o población, 32227

P y Q = Constante de la varianza, 50

e = Margen de error, 5

n = Es el tamaño de la muestra a determinarse

Z = Nivel de confianza 1.95

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



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

n = 395 encuestas

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

### **3.7. Métodos**

#### **3.7.1. Teóricos.**

El trabajo científico siempre implica el compromiso entre teoría y comprobación, con la información del marco teórico se obtuvo una perspectiva de los resultados del proyecto que se pondrán a demostración

#### **3.7.2. Empíricos.**

Con este método construiremos el conocimiento, los conocimientos y saberes de los adultos mayores de la parroquia de Alpachaca, que nos revelaron las características esenciales de objeto de estudio.

#### **3.7.3. Matemáticos.**

##### ***3.7.3.1. Estadístico descriptivo.***

Se aplicó en la recolección, ordenar, en el análisis y representación el conjunto de datos obtenidos, y en las tablas de los resultados de las entrevistas descritas apropiadamente las características de estas.

### **3.8. Técnicas**

#### **3.8.1. Observación.**

Para el levantamiento del inventario gastronómico, se visitaran los principales lugares parroquia de Alpachaca con en búsqueda 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.

#### **3.8.2. Entrevista.**

Se recogió toda la información posible mediante entrevistas estructuras a 20 personas, de las cuales se realizó a una muestra de los adultos mayores de la parroquia de Alpachaca, la cual se analizó para aplicarlas ordenadamente en la investigación.

### **3.9. Instrumentos**

#### **3.9.1. Cuestionario**

Conjunto de preguntas debidamente estructuradas que fueron formuladas en la entrevista dirigida a aquellas personas que aportaron con información relevante para la elaboración del proyecto.

#### **3.9.2. Fichas de inventarios**

Para la investigación del inventario gastronómico se utilizó una ficha de recolección de datos gastronómicos, planteado 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 utilizó una ficha para cada bien observado en la parroquia de Alpachaca

### **3.9.3. Video – grabación**

Se utilizó para recopilar los datos de la entrevista y tener un respaldo que argumente los resultados del proyecto.

### **3.10. Estrategias**

Una de las estrategias la que más se utilizó, si la persona no entiende la pregunta poner en palabras que comprenda o ejemplificar para que tenga la idea sin manipular las respuestas del entrevistado.

## CAPITULO IV

### 4. TABULACIÓN Y ANÁLISIS DE DATOS

#### 4.1. Introducción del proceso de encuestamiento

Para realizar el proyecto de gastronomía en provincia como patrimonio cultural inmaterial, en la parroquia de Alpachaca del cantón Ibarra se tuvieron que realizar acciones para el funcionamiento y la marcha del estudio. El equipo de investigación demostró las herramientas de investigación e hizo la prueba piloto, con la muestra de la población se procedió a realizar las entrevistas a los 20 adultos mayores de la parroquia de Alpachaca. Esto permitió un conocimiento específico de los productos, la utilización y aplicación en el patrimonio gastronómico de acuerdo a las costumbres y tradiciones socioculturales de la parroquia Alpachaca, partiendo de conocimientos generales.

Se recogió toda la información posible mediante entrevistas estructuradas, las cuales se realizaron a una muestra de 20 adultos mayores de la parroquia de Alpachaca, las mismas se analizaron para aplicarlas ordenadamente en la investigación.

Para el levantamiento del inventario gastronómico, se sondeó los alrededores y principales lugares de la parroquia de Alpachaca y se investigó sobre los platos tradicionales, fiestas y folklore para asemejar su valor, histórico y cultural. La información se obtuvo a través de la observación y se la registró en fichas de inventario cultural. Para la investigación del inventario gastronómico se utilizaron las fichas 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, entre otros aspectos. Se utilizó una ficha para cada bien observado en la parroquia de Alpachaca.

Se grabaron todas las 20 entrevistas como evidencias el estudio y su importancia (Video y Grabaciones).

Además se realizaron cuadros, tablas y gráficos, para la fácil interpretación de la información recopilada de las fichas y entrevistas. Con los resultados de las encuestas se derivó los antecedentes para la tabulación, ya con los resultados de la tabulación de datos se formó el análisis de cada uno y grupal. Con los análisis, se procedió a 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 Alpachaca del cantón Ibarra de la provincia de Imbabura. La sintetizaron y analizaron la información recopilada en la investigación, documental y de campo de parroquia Alpachaca de la provincia de Imbabura, para luego ser descrita y valorada.

## 4.2. Tabulación y análisis de encuestas

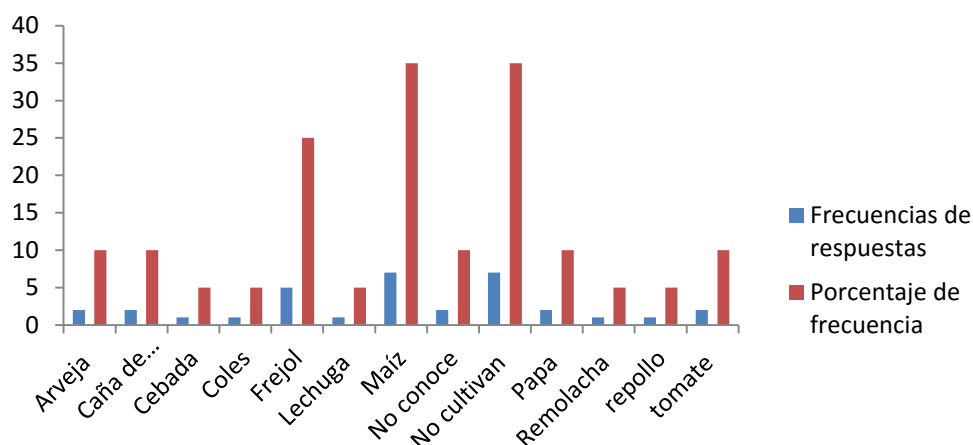
### 4.2.1. Tabulación de las entrevistas.

#### 1. ¿Qué alimentos ancestrales existían en la zona?

Tabla 1

*¿Qué alimentos ancestrales existían en la zona?*

Respuestas	Frecuencias de respuestas	Porcentaje de frecuencia
Arveja	2	10%
Caña de azúcar	2	10%
Cebada	1	5%
Coles	1	5%
Frejol	5	25%
Lechuga	1	5%
Maíz	7	35%
No conoce	2	10%
No cultivan	7	35%
Papa	2	10%
Remolacha	1	5%
repollo	1	5%
tomate	2	10%



*Gráficos 1* ¿Qué alimentos ancestrales existían en la zona?

FUENTE: Entrevista. Levantamiento del inventario gastronómico 20 total entrevista

En el resultado de las entrevistas realizadas en varios sectores de la parroquia de Alpachaca se puede visualizar que el producto más cultivado es el maíz con el 35% frecuencia dados por los entrevistados que emigraron de otros sectores zonas como de Mira de la provincia del Carchi o de la misma provincia de Imbabura pero por ejemplo Pimampiro, Otavalo y del centro de la ciudad de Ibarra, se concluye que en la respuesta de que no se cultiva con 35% de repetición en la respuesta se encontró más mientras se aleja del centro de la ciudad que se presenta una zona seca. Con el 25% de frecuencias tenemos el frejol que se cultivaba conjunto con el maíz

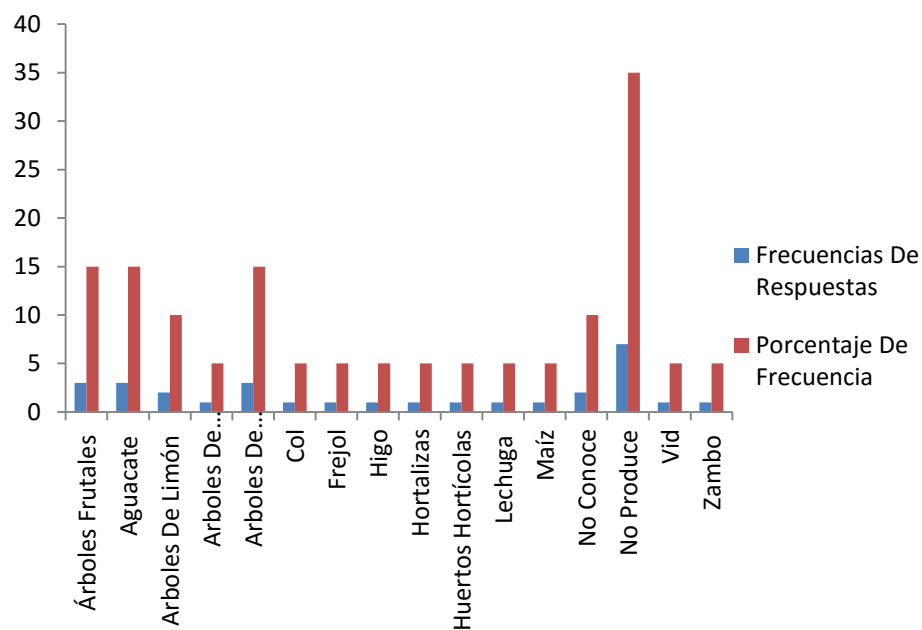
## 2. ¿Qué alimentos se producen actualmente?

Tabla 2

*¿Qué alimentos se producen actualmente?*

Respuestas	Frecuencias de respuestas	Porcentaje de frecuencia
Árboles frutales	3	15%
Aguacate	3	15%
Arboles de limón	2	10%
Arboles de mandarina	1	5%
Arboles de tomate	3	15%
Col	1	5%
Frejol	1	5%
Higo	1	5%
Hortalizas	1	5%
Huertos hortícolas	1	5%
Lechuga	1	5%
Maíz	1	5%
No conoce	2	10%
No produce	7	35%
Vid	1	5%
Zambo	1	5%





Gráficas 2. ¿Qué alimentos se producen actualmente?

FUENTE: Entrevista. Levantamiento del inventario gastronómico 20 total entrevista

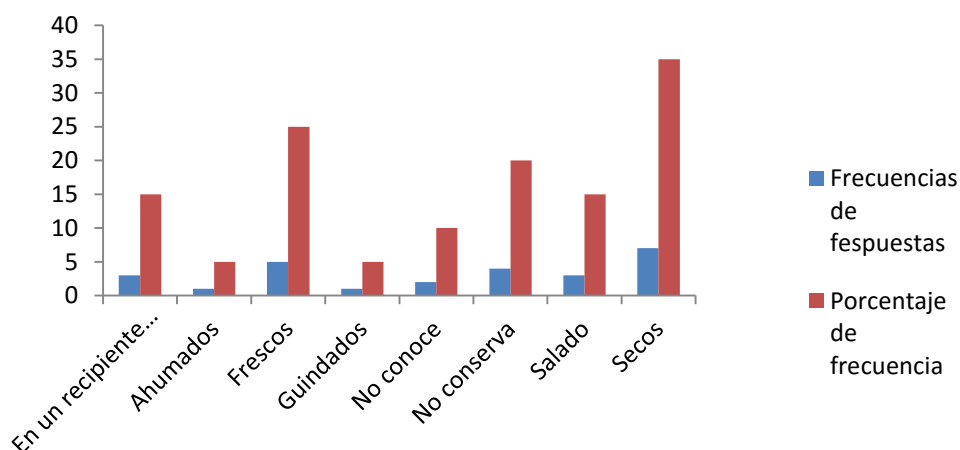
En la actualidad en la zona de la parroquia de Alpachaca se determina que los cultivos se han comprimidos notablemente casi desapareciendo ya que no se presentan áreas para el cultivos, solo se presentan pequeñas huertas para el consumo del hogar o la siembra de árboles frutales y otras plantas que no necesiten mucho tiempo de cuidado.

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

Tabla 3

*¿Cuáles son los métodos de conservación de alimentos que existían?*

Respuestas	Frecuencias de respuestas	Porcentaje de frecuencia
En un recipiente con agua	3	15%
Ahumados	1	5%
Frescos	5	25%
Guindados	1	5%
No conoce	2	10%
No conserva	4	20%
Salado	3	15%
Secos	7	35%



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

FUENTE: Entrevista. Levantamiento del inventario gastronómico 20 total entrevista

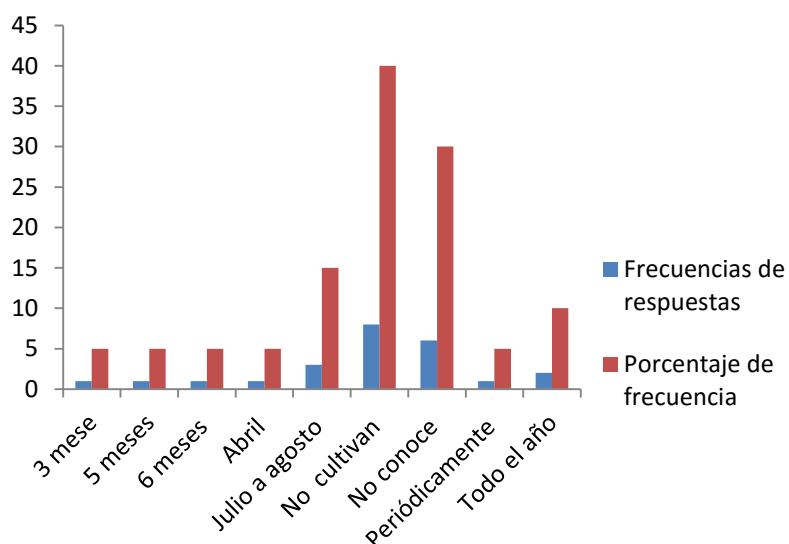
Mediante la encuesta realizada se encontró que en conservación se aplican varios métodos pero el más usado es el secado con un 35% de frecuencia por la facilidad que este aporta para el almacenamiento y el control de plagas, se tiene más tiempo el producto sin modificar sus propiedades organolépticas, se consumía fresco con una frecuencia de 25% de frecuencias para no tener la necesidad de guardarlos.

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

Tabla 4.

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

Respuestas	Frecuencias de respuestas	Porcentaje de frecuencia
3 mese	1	5%
5 meses	1	5%
6 meses	1	5%
Abril	1	5%
Julio a agosto	3	15%
No cultivan	8	40%
No conoce	6	30%
Periódicamente	1	5%
Todo el año	2	10%



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

FUENTE: Entrevista. Levantamiento del inventario gastronómico 20 total entrevista

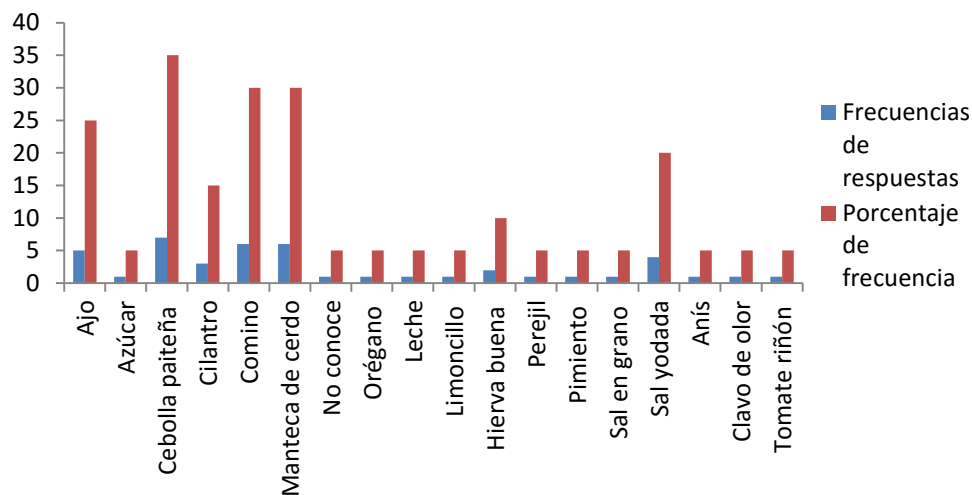
Se puede visualizar en la pregunta de la temporada en la que cosechan los alimentos un desconocimiento de la temporada de cultivo en varios sectores de la parroquia de Alpachaca con un 30% de frecuencia en esta pregunta y un 40% de frecuencia en no cultivar, y en los datos de la temporada de las cosechas que son unos cuantos estos son datos de otros lugares de la provincia este fenómeno se da por la migración de los moradores de una zona a la parroquia de Alpachaca.

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

Tabla 5.

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

Respuestas	Frecuencias de respuestas	Porcentaje de frecuencia
Ajo	5	25%
Azúcar	1	5%
Cebolla paiteña	7	35%
Cilantro	3	15%
Comino	6	30%
Manteca de cerdo	6	30%
No conoce	1	5%
Orégano	1	5%
Leche	1	5%
Limoncillo	1	5%
Hierba buena	2	10%
Perejil	1	5%
Pimiento	1	5%
Sal en grano	1	5%
Sal yodada	4	20%
Anís	1	5%
Clavo de olor	1	5%
Tomate riñón	1	5%



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

FUENTE: Entrevista. Levantamiento del inventario gastronómico 20 total entrevista

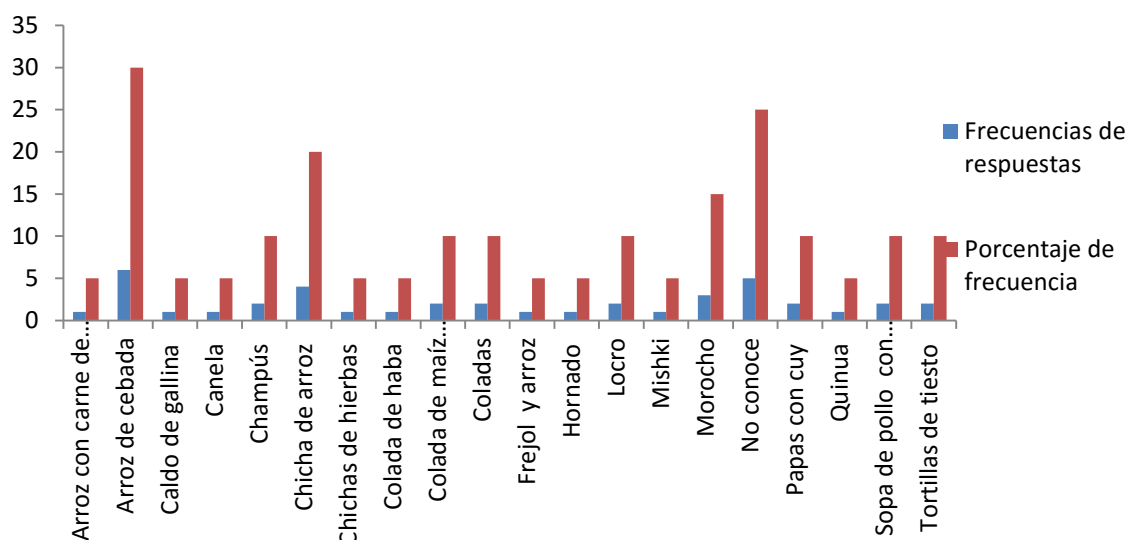
Mediante la encuesta realizada en el ítem de tipos de especias se usan en las preparaciones de comidas y bebidas, se encontró que la cebolla paitaña es la más usada con un 35% de repeticiones por los entrevistados ,utilizada para hacer la mayoría de preparaciones como los sofritos y los guisos es utilizada con la manteca de cerdo con un 30% de frecuencia esto por el precio y por su sabor, y algo que es muy común encontrar en la alimentación hasta los días de hoy es la utilización del comino para adobara las carnes junto al ajo y lo más importante el uso de la sal para toda comida desde el pan de la mañana a la sopa de la cena.

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

Tabla 6.

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

Respuestas	Frecuencias de respuestas	Porcentaje de frecuencia
Arroz con carne de cerdo	1	5%
Arroz de cebada	6	30%
Caldo de gallina	1	5%
Canela	1	5%
Champús	2	10%
Chicha de arroz	4	20%
Chichas de hierbas	1	5%
Colada de haba	1	5%
Colada de maíz reventado con cuy y mote	2	10%
Coladas	2	10%
Frejol y arroz	1	5%
Hornado	1	5%
Locro	2	10%
Mishki	1	5%
Morocho	3	15%
No conoce	5	25%
Papas con cuy	2	10%
Quinoa	1	5%
Sopa de pollo con fideos	2	10%
Tortillas de tiesto	2	10%



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

FUENTE: Entrevista. Levantamiento del inventario gastronómico 20 total entrevista

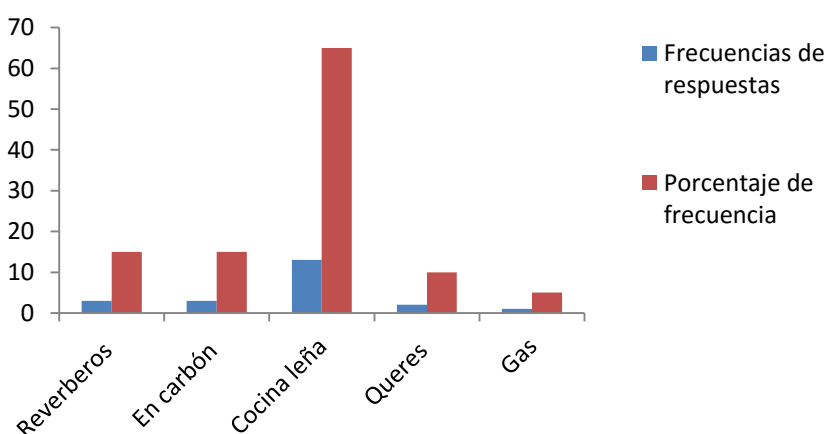
Se puede visualizar en los datos obtenidos que un plato que sea representativo de la zona de la parroquia de Alpachaca sería el arroz de cebada con un 30% de frecuencia y un desconocimiento de las comidas y bebidas en la zona con 25% de frecuencia, por la presencia de la migración de varias zonas de la provincia y que un porcentaje alto más hay mestizos y más bajo de afro ecuatorianos que cada uno de los grupos tiene sus preparaciones traídas de las zonas natales como las chichas con 25% de frecuencia se obtuvo dos chichas de arroz 20% y la chicha de hierbas 5%, las coladas con un 25% de frecuencia teniendo coladas de maíz, coladas de harinas en general como la de haba. El morocho dulce o de sal 15% frecuencia en sus variedades dulces o saladas, el cuy frito o asado 15% de frecuencia, tortillas de tiesto 10% frecuencia y champús con 10% frecuencia. Esto teniendo en cuenta que las frecuencias de respuesta son bajas se ha agrupado con los ingredientes comunes o producto final.

## 7. Técnicas de elaboración

Tabla 7.

*Técnicas de elaboración*

Respuestas	Frecuencias de respuestas	Porcentaje de frecuencia
Cocina en carbón	3	15%
Cocina leña	13	65%
Gas	1	5%
Queres	2	10%
Reverberos	3	15%



Gráficos 7. Técnicas de elaboración

FUENTE: Entrevista. Levantamiento del inventario gastronómico 20 total entrevista

Mediante la encuesta realizada se encontró que en la zona de la parroquia de Alpachaca se cocinada más con leña con un 65% de frecuencia, por la facilidad de encontrar en cualquier monte cercano o comprar es más barato que el queres, gasolina y presentan que el carbón se utilizaban en ocasiones especiales. Los reverberos se dejaron de utilizar por ser peligrosos.

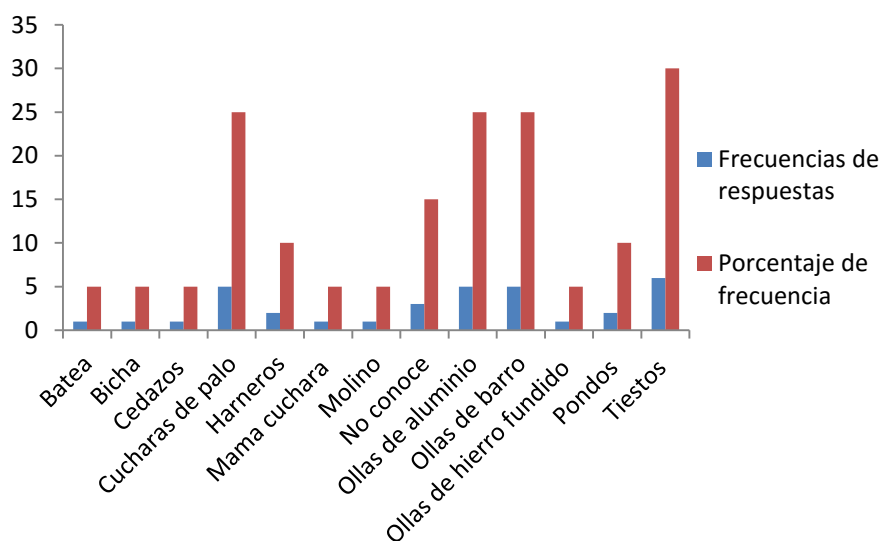


## 8. Utensilios que se usan para elaborar las comidas y bebidas

Tabla 8.

*Utensilios que se usan para elaborar las comidas y bebidas*

Respuestas	Frecuencias de respuestas	Porcentaje de frecuencia
Batea	1	5%
Bicha	1	5%
Cedazos	1	5%
Cucharas de palo	5	25%
Harneros	2	10%
Mama cuchara	1	5%
Molino	1	5%
No conoce	3	15%
Ollas de aluminio	5	25%
Ollas de barro	5	25%
Ollas de hierro fundido	1	5%
Pondos	2	10%
Tiestos	6	30%



*Gráficos* 8. Utensilios que se usan para elaborar las comidas y bebidas

FUENTE: Entrevista. Levantamiento del inventario gastronómico 20 total entrevista

Los utensilios más utilizados en la preparación de alimentos según la investigación realizada en la zona de la parroquia de Alpachaca son los tiestos con 30%, las ollas de barro con 25%, las ollas o de aluminio 25 %, y las cucharas de palo con 25%. Otros utensilios menos

usados con 10% pundos y los harneros, 5% de frecuencias tenemos bateas, bichas cedazos, mama cuchara, molino y ollas de hierro fundido estos utensilios eran más económicos y accesibles para los moradores. Se tiene un 15% de frecuencia de no se conoce sobre los utensilios.

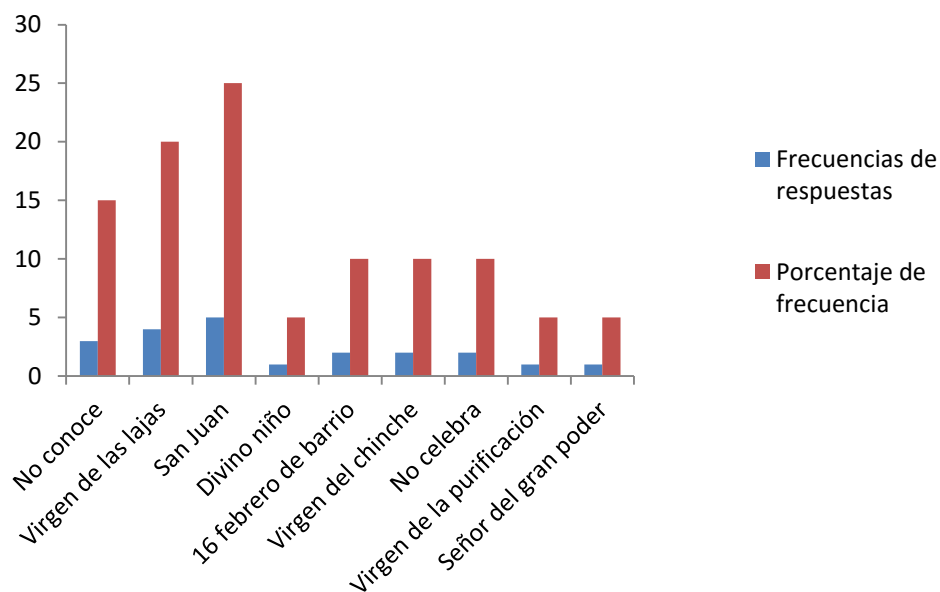
## ENTREVISTA CONTEXTO SOCIO CULTURAL

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

Tabla 9.

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

Respuestas	Frecuencias de respuestas	Porcentaje de frecuencia
16 febrero de barrio	2	10%
Divino niño	1	5%
No celebra	2	10%
No conoce	3	15%
San Juan	5	25%
Virgen de la purificación	1	5%
Virgen de las lajas	4	20%
Virgen del chinche	2	10%
Señor del gran poder	1	5%



*Gráficos 9.* ¿Cuáles (incluir fechas) son las manifestaciones culturales de la zona y qué alimentos o bebidas se relacionan con éstas?

FUENTE: Entrevista. Levantamiento del inventario gastronómico 20 total entrevista

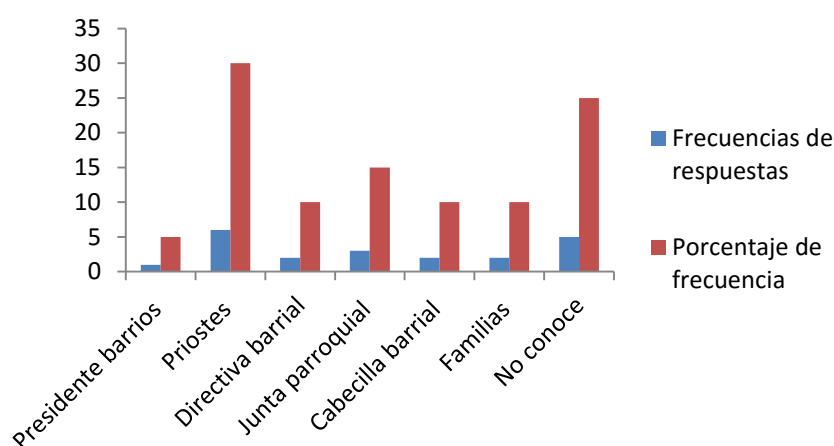
Se logró determinar que las festividades más representativas de la parroquia de Alpachaca son las fiestas de San Juanes con el 25% y las fiestas de la Virgen de las Lajas con el 20% y se tiene un 15% de frecuencia en las respuestas de un desconocimiento, el 16 de febrero que son las fiestas de barrio, en cada barrio hay su respectiva fiestas de barrio y su patrona como la virgen del chinche y de la purificación. En las fiestas de san juan se brindaba comida y bebida a los bailarines como chichas, pollos con papas y cuyes asados.

## 2. ¿Quiénes intervienen en las preparaciones de los alimentos?

Tabla 10.

*¿Quiénes intervienen en las preparaciones de los alimentos?*

Respuestas	Frecuencias de respuestas	Porcentaje de frecuencia
Presidente barrios	1	5%
Priostes	6	30%
Directiva barrial	2	10%
Junta parroquial	3	15%
Cabecilla barrial	2	10%
Familias	2	10%
No conoce	5	25%



*Gráficos 10. ¿Quiénes intervienen en las preparaciones de los alimentos?*

FUENTE: Entrevista. Levantamiento del inventario gastronómico 20 total entrevista

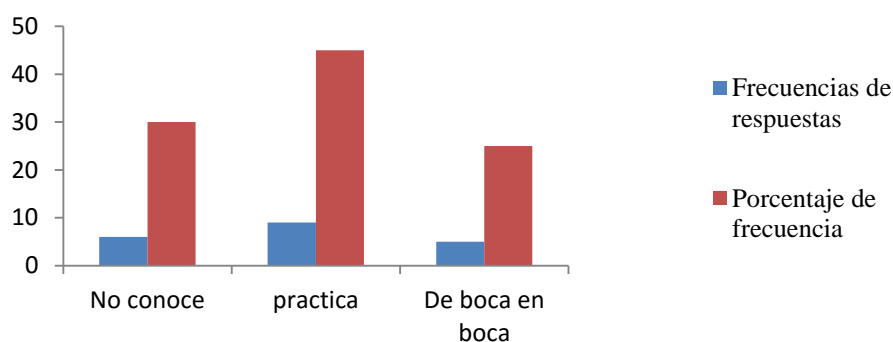
Mediante los datos obtenidos se manifiesta que como parroquia los encargados de la organización fueron los priostes con el 30% de frecuencia para las fiestas religiosas y en la fiestas de la parroquia se encontró que la junta parroquial y la directiva de barrios. En esta zona no conocen quien son los encargados de la organización y planificación de las fiestas con un 25% de frecuencia.

### 3. ¿Cómo o a quién se transmiten los conocimientos?

Tabla 11

*¿Cómo o a quién se transmiten los conocimientos?*

Respuestas	Frecuencias de respuestas	Porcentaje de frecuencia
De boca en boca	5	25%
No conoce	6	30%
Practica	9	45%



*Gráficos 11. ¿Cómo o a quién se transmiten los conocimientos?*

FUENTE: Entrevista. Levantamiento del inventario gastronómico 20 total entrevista

Se puede visualizar que en la zona de la parroquia de Alpachaca el conocimiento se transmite a través de la práctica con el 45% de frecuencia a los miembros de la familia que han estado en la parroquia una buena temporada o mucho tiempo en esta con la realización de estas actividades, y otra manera de pasar este tipo de información es por el boca en boca con un 25% de frecuencia y con 30% de frecuencia en el caso del desconocer de estos temas.

#### 4. ¿Cómo influyen las preparaciones de las comidas y bebidas en el comportamiento de la comunidad?

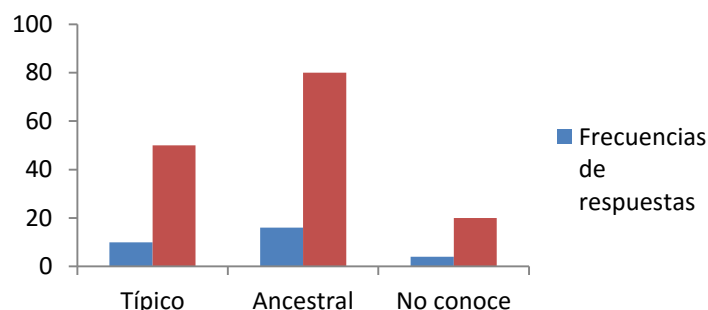
Se pudo determinar que en las fiestas la alimentación se puede encontrar salchipapa, empanadas, pinchos y de bebidas los hervidos o la cerveza que son traídos por los vendedores ambulantes.

#### 5. ¿Desde cuándo se prepara?

Tabla 12.

*¿Desde cuándo se prepara?*

Respuestas	Frecuencias de respuestas	Porcentaje de frecuencia
Ancestral	16	80%
No conoce	4	20%
Típico	10	50%



*Gráficos 12. ¿Desde cuándo se prepara?*

FUENTE: Entrevista. Levantamiento del inventario gastronómico 20 total entrevista

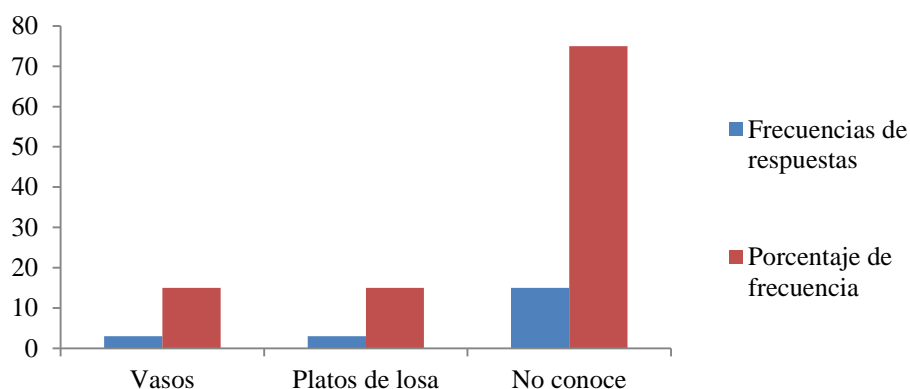
Mediante la encuesta realizada se en la zona de la parroquia de Alpachaca a las preparaciones se las considera como ancestrales con 80% de frecuencia, mientras en las fiestas de la parroquia se celebran desde el año 1983 y ciertas preparaciones se las considera típicas con el 50% de frecuencias que a menudo se las prepara. Un 20% de frecuencia al desconocimiento.

## 6. ¿En qué utensilios o cuáles son las características en las que se los sirve?

Tabla 13.

*¿En qué utensilios o cuáles son las características en las que se los sirve?*

Respuestas	Frecuencias de respuestas	Porcentaje de frecuencia
No conoce	15	75%
Platos de losa	3	15%
Vasos	3	15%



Gráficos 13. ¿En qué utensilios o cuáles son las características en las que se los sirve?

FUENTE: Entrevista. Levantamiento del inventario gastronómico 20 total entrevista

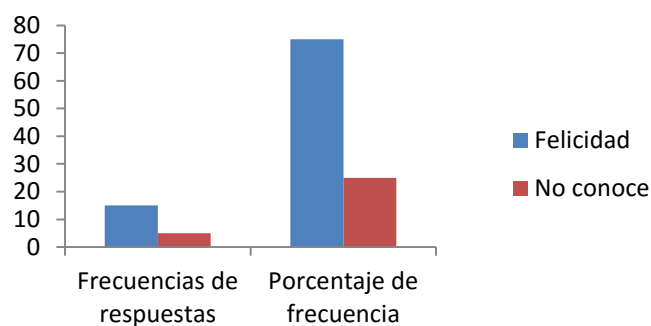
De acuerdo con la población encuestada generalmente se sirven en vasos desechables o en cualquier tipo de vaso en una época como no había la presencia de vasos en si se pasaba una especie de perol pequeño en la que se compartía la bebida. En este ítem se presenta un desconocimiento sobre el tema.

## 7. ¿Qué recuerdos asociados tiene con relación a los alimentos preparados?

Tabla 14.

*¿Qué recuerdos asociados tiene con relación a los alimentos preparados?*

Respuestas	Frecuencias de respuestas	Porcentaje de frecuencia
Felicidad	15	75%
No conoce	5	25%



Gráficos 14. ¿Qué recuerdos asociados tiene con relación a los alimentos preparados?

FUENTE: Entrevista. Levantamiento del inventario gastronómico 20 total entrevista

El recuerdo que nos supieron mencionar es que felicidad en un 75% de frecuencias por estar con la familia y los vecinos en un ambiente de armonía que se encontraba en felicidad.

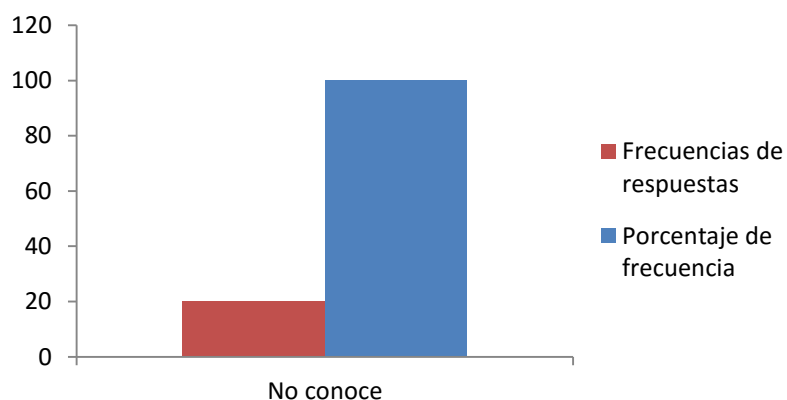


## 8. ¿Qué significado tiene el plato?

Tabla 15.

*¿Qué significado tiene el plato?*

Respuestas	Frecuencias de respuestas	Porcentaje de frecuencia
No conoce	20	100%



*Gráficos 15. ¿Qué significado tiene el plato?*

FUENTE: Entrevista. Levantamiento del inventario gastronómico 20 total entrevista

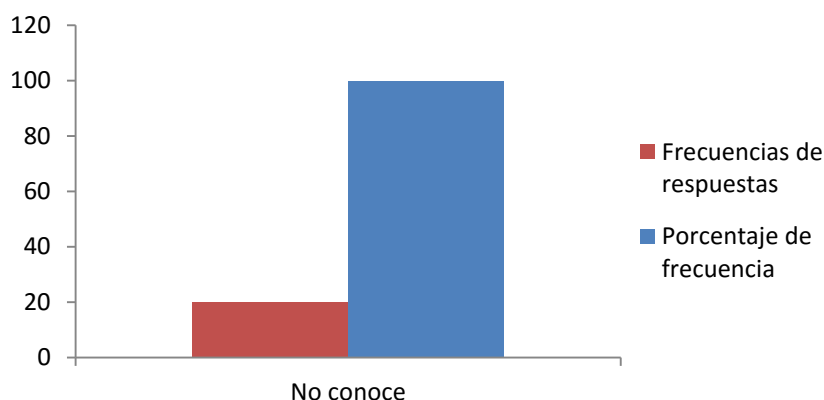
En la pregunta del significado que tiene los platos se presenta un total desconocimiento sobre el significado del plato para la comunidad.

## 9. ¿Qué historia conoce del plato?

Tabla 16.

*¿Qué historia conoce del plato?*

Respuestas	Frecuencias de respuestas	Porcentaje de frecuencia
No conoce	20	100%



*Gráficos 16. ¿Qué historia conoce del plato?*

FUENTE: Entrevista. Levantamiento del inventario gastronómico 20 total entrevista

En el sector los entrevistados no recuerdan una historia o el origen de estos platos pero siempre se sirven o se van cambiando antes no se servían las salchipapa y en la actualidad se sirven estas, más porque cada persona trae sus maneras de hacer o celebrar fiestas.

### 4.3. Informe final del proceso de tabulación y análisis

La parroquia de Alpachaca es una parroquia joven y es una de las que posee más crecimiento poblacional debido a la migración de las familias de diferentes zonas de la provincia y del país, las mismas que traen sus propias preparaciones natales o emblemáticas del área que provienen. Actualmente los cultivos ya no se realizan y algunos están casi evaporarse ya no se existen áreas para los cultivos en grandes extensiones de suelo, solo se

presentan pequeñas huertas familiares para el consumo del hogar o la siembra de árboles frutales que no necesiten mucho tiempo de cuidado.

En cuanto se refiere a la pregunta sobre conservación se observa que no hay una diferentes respuestas entre los entrevistados, ya que, se observó unanimidad en las respuestas encontrándose en unos casos que se aplicaban todos los métodos citados cuando se prepara la comida, para el día se compraba en cantidades pequeñas y en temporadas se compraba y se la secaba pero este método no era muy habitual en el año ya que se consume en mayor cantidad los productos frescos.

Se observó desconocimiento en cuanto a las temporadas de cultivo en varias zonas de la parroquia y en las zonas que conocen estos periodos es donde existía la hacienda de Alpachaca y algunos datos son información otorgada por personas que habitan en la parroquia pero son originarios de otros lugares de la provincia Una de las especies o condimentos para hacer la mayoría de preparaciones como los sofritos y los guisos es la manteca de cerdo por el precio y por su sabor, además algo muy común es encontrar la utilización de el cilantro y los cominos para adobara las carnes y lo más importante es el uso de la sal para toda comida desde el pan de la mañana a la sopa de la cena. Los entrevistados refirieron que en la parroquia no existe ningún plato que sea representativo por la presencia de la migración de varias zonas de la provincia y que en un porcentaje más alto se encuentran la raza mestiza y en un porcentaje bajo es de afro ecuatorianos que cada uno de los grupos tiene sus preparaciones traídas de las zonas natales.

En la zona de Alpachaca las preparaciones que preparan son recetas que general mente siempre las hacen y no son un símbolo propio del lugar y que se han platos representativos.

En la parroquia de Alpachaca se cocinaba más con leña debido a 0que las personas tenían acceso a leña que obtenían de los árboles que se encuentran por el sector y también a que era

una opción más barata a comparación que el querex y usaban el carbón en ocasiones especiales. Además utilizaban la fermentación para preparar las chichas para las fiestas.

En la parroquia de Alpachaca los utensilios que más se manejaban eran los de aluminio en las ollas, sartenes, y para ciertas preparaciones se utilizan los utensilios de barro como en ollas, tiestos, tazas entre otros, para hacer preparaciones como el café, tortillas.

Las fiestas más conocidas de la parroquia de Alpachaca son el 16 de febrero que son las fiestas parroquiales, en cada barrio hay fiestas de por ejemplo el 15 de diciembre son fiestas de barrios mientras que un porcentaje de los entrevistados desconocen que haya fiestas. Desde el inicio de la proclamación o declaración como parroquia los encargados de la organización fueron los de la junta parroquial y en los últimos años se hizo cargo de las mismas los municipios y un grupo de personas que son nuevas en esta zona no conocen quien son los encargados de la organización y planificación de las fiestas.

En la parroquia de Alpachaca el conocimiento se trasmite a través de los miembros de las familias que han estado en la parroquia una buena temporada o mucho tiempo, y otra manera de pasar este tipo de información es de boca en boca. En unos casos desconocen de temas referentes a las actividades de la parroquia. Los entrevistados dijeron que en las fiestas a lo que a la alimentación se refiere se puede encontrar salchipapa, empanadas, pinchos y de bebidas los hervidos o la cerveza que son traídos por los vendedores ambulantes. En la zona de la parroquia de Alpachaca las preparaciones de que hacen hace tiempo de sus antepasado como supieron manifestar los moradores que van a dar en las fiestas de Alpachaca, las fiestas se celebran desde el año 1983 y de la comida eran responsables las personas miembros de la junta parroquial actual mente ya se está perdiendo esa costumbre. Los entrevistados promulgan que generalmente se sirven en vasos desechables o en cualquier tipo de vaso en una época como no había la presencia de vasos en si se pasaba una especie de perol pequeño en la que se compartía

la bebida. El recuerdo dijeron es que sentían felicidad por estar con la familia y los vecinos en un ambiente de armonía. Se encontró un Total desconocimiento sobre el significado del plato para la comunidad. En el sector los entrevistados no recuerdan una historia o el origen de estos platos pero siempre se sirven o se van cambiando antes no se servían las salchipapa y en la actualidad se sirven estas, más porque cada persona trae sus maneras de hacer o celebrar fiestas.

En el resultado de las entrevistas realizadas en varios sectores de la parroquia de Alpachaca la respuesta de no cultivar se presentó en mayor número, mientras más se subía y se acercaba al mirador de Alpachaca argumentaban que esta zona era llena de bosques y hace poco tiempo se comenzó con la lotificación del sector, y en la zona baja se encontraba una hacienda llamada Azaya en la cual se cultivaba los granos, entre otros productos para la comercialización y por la migración entre provincias y cantones varios entrevistados eran de otras zonas encontrándose que la mayoría son de la provincia del Carchi, y también de la misma provincia de Imbabura pero de los cantones de Pimampiro, Otavalo y varios del centro de la ciudad de Ibarra los cuales no conocían si en esta zona se cultivaba.

#### **4.4. Discusión de los resultados obtenidos con los resultados esperados**

En el libro tradiciones de Imbabura por Segundo Obando manifiesta que “Los terrenos de Imbabura en su mayor parte son laderosos y un poco erosionados se cultivan productos de clima frío tales como: papa, maíz, camote, achira, oca, mashua, melloco, fréjol, porotón, maní, ají, cacao, tomate, quinua, berro, tomate, aguacate, zambo, zapallo, ishpingo, zanahoria blanca, vainilla, asnayuyo, achiote, chirimoya, palmito, guanábana, capulí, chocho, ataco o sangorache, miso o taza, yuca, jícama, palmito, bijao, paico, chontaduro, piña, plátano, uva, mora, ciruela, granadilla, guayaba, naranjilla, entre otros. Crecen moras, mortiños, gualicones, etc., en estado silvestre (Obando, 1986). Conuerdo parcialmente con el autor; este estudio “Gastronomía en provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial, cantón Ibarra en la parroquia de

Alpachaca” del 2014 muestra los resultados obtenidos que se realizaron en la investigación en varios sectores de la parroquia de Alpachaca; los alimentos ancestrales que existían en la zona ya no se cultivan, porque se comenzó la lotificación y los moradores de la zona expusieron que la tierra es muy árida para cultivar. Y en la zona baja se encontraba una hacienda llamada “La esperanza de Azaya” en las parcelas que se cultivaba los granos de maíz, fréjol, cebada y arveja.

En el informe de rendición de cuentas del 2015, el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (M.A.G.A.P), el director Provincial Agropecuario, manifiestan que 4.800 hectáreas de café y cacao fino de aroma que se han vuelto activar en la Zona 1, que comprende las provincias de Esmeraldas, Carchi, Imbabura y Sucumbíos, entregaron semilla certificada de fréjol y maíz duro, 393 hectáreas, y 227 productores agrícolas fueron beneficiados con el seguro agrícola (Flores y Chacón ,2015). No concuerdo con lo planteado en el informe rendición de cuentas del 2015, en la zona de Alpachaca no se ha tomado en cuenta para la entrega de las semillas, en la actualidad no se muestra un reactivación agrícola, solo se presentan pequeños huertos y árboles frutales en el sector de la parroquia de Alpachaca

En el libro “Patrimonio cultural alimentario” por la escritora Catalina Solarte presenta que en las zonas andinas se realizaban muchos métodos de conservación de los alimentos los cuales son originarios de América como: asoleado, salado-soleado, cocción-soleado, cocción-remojado-soleado, putrefacción-soleado, salado-ahumado, congelación-remojo-soleado, maceración-soleado y tostado-molido (Solarte,2010).Concuerdo parcialmente con dicho estudio en la zona de la parroquia de Alpachaca los métodos que aún están presentes son el ahumado, asoleado y el salado. En la zona se presentaban otros métodos como el guindado pero en el sector se consumía los productos frescos.

El escritor Segundo Obando manifiesta que la temporada de cosecha es en junio y julio guiándose por las estaciones del clima y la luna que son la única guía para el indígena y justo cuando es temporada de cosecha son las fiestas de agradecimiento al sol por los productos (Obando,1986). Concuero con lo manifestado por el escritor en la zona de Alpachaca conocen estas fechas de cosechas porque los moradores son oriundos de otras zonas de la provincia.

En el libro “la ruta del sabor” se manifiesta que la cocina ecuatoriana se caracteriza por el uso de especias y condimentos que le dan un sabor único a los platos típicos de las distintas regiones del país por ejemplo, el ajo con un valor medicinal infinito también es utilizado para dar sabor a todos tipos de carnes, pescados y platos especiales como el arroz con mariscos, el sofrito y los aderezos para las ensaladas y las sopas. Otros condimentos, familia de las especies del ajo, son las cebollas blancas y perla. Su uso es común en los ceviches, las ensaladas y para los rellenos, tanto en empanadas o las tradicionales bolas de verde. El cilantro es una hierba especial utilizada en la comida ecuatoriana, pues una mínima le da sabores al caldo de patas, de res o al caldo de gallina criolla, al que también se le agrega unas ramas de cebolla. El orégano es una especie aromatizante, frecuente en los platos típicos de la serranía, como la guatita, las papas con cuero y otros. Un condimentos cuyo uso es generalizado en la gastronomía ecuatoriana es el comino y sirve para sazonar todo tipo de carnes. Entre otras especies que se emplean estas: achiote, la canela, el clavo de olor y la pimienta negra o la dulce (Espinoza, 2011, p.43), Concuero con lo mencionado en el libro; en el presente estudio, los moradores de la parroquia de Alpachaca utilizan las especias y condimentos de la misma manera que el libro manifiesta.

En el proyecto de Ivonne Dayana Jijón Achig citan varias preparaciones de la zona de Ibarra que tenemos, para empezar si desea una entrada deliciosa pueden ser las empanadas de morocho; además Ibarra es conocido por la trayectoria de sus dulces de arrope y las nogadas.

Otro postre puede ser los helados de paila de Ibarra, se puede encontrar una variedad de platos típicos, empezando por los churos el plato más conocido de Ibarra ,se encuentra una preparación llamado “Cositas Finas” que contiene: mote, choclo, arveja amarilla y verde (seca), fréjol, chicharrón, tostado, chochos, cebolla blanca, culantro, perejil y queso , en este plato se puede quitar o poner un ingrediente más se lo monta según el gusto de cada comensal y si del pan encontramos el tradicional que se puede encontrar en Caranqui. Jijón (2014) No concuerdo con lo citado por la autora en el proyecto “Estudio gastronómico de la provincia de Imbabura, recolección de recetas tradicionales y ruta gastronómica”, en los resultados del presente proyecto no se presenta ninguna de estas preparaciones ya que los entrevistados manifestaron que no hay un plato que sea representativo de la zona de la parroquia de Alpachaca por la presencia de la migración de varias zonas de la provincia y que existe un porcentaje alto de mestizos y bajo de afro ecuatorianos, y que cada uno de los grupos tiene sus preparaciones traídas de las zonas natales. Las preparaciones como la sopa de morocho, arroz blanco con frejol, habas cocidas y chichas de arroz o maíz.

En el libro “Ecuador y sus sabores” publicado por la Pontificia Universidad Católica del Ecuador sede Ibarra, manifiesta que gracias a la Cordillera de los Andes y la Corriente de Humboldt tenemos un clima único en el mundo. Se encuentra en la zona tórrida El Ecuador está dividido en tres regiones: Costa, Sierra y Región Amazónica, regiones muy diferenciadas en clima, vegetación, población y costumbres. A ellas se añaden las islas Galápagos (Pontificia Universidad Católica del Ecuador sede Ibarra [P.U.C.E.S.I] ,2011). Concuerdo por que la multiplicidad de la gastronomía de las regiones del Ecuador varía mucho, hasta en preparaciones muy conocidas como la chicha de arroz, que pueden variar su preparación, ingredientes y técnicas por barrios o casas. Como se presenta en este proyecto.



En el libro “La fiesta popular tradicional del Ecuador” expresa que, en la actualidad son los pueblos indígenas quienes han sabido preservar la manera de preparar los alimentos usando técnicas tradicionales o ancestrales, que sin duda ha dado un tono diferente a los platos, si analizamos aún más todos los productos eran procesados en cocina de leña y esa peculiaridad ahumada daba el toque especial o la inclusión de la pepa de zambo tostada en lugar del maní que en sí mejora el sabor legítimo de algunas preparaciones, de igual manera podemos referirnos a los cárnicos, como es el consumo del cuy, o de la cecina de carne cocida en sal en grano y ahumada en las mismas cocina de leña una técnica ancestral de conservar (Valarezo,2012). Puedo constatar porque en la zona de Alpachaca los moradores aun cocinan en leña en ocasiones forzadas y esto provoca en la actualidad los alimentos se preparan en cocinas de gas licuado y en cocinas de inducción.

En el libro “Patrimonio cultural alimentario”, manifiesta que algunas técnicas culinarias se transforman gracias a la importación de artefactos de metal y cristal, que permitieron la inserción de cubiertos, ollas, cocinas, vajillas, vasos, reemplazando poco a poco el uso de artículos de barro y madera (Solarte,2010). En la parroquia de Alpachaca los utensilios que más se utilizaban eran los de aluminio en las ollas, sartenes, y para ciertas preparaciones se utilizaban los utensilios de barro como ollas, tiestos, tazas entre otros, para hacer preparaciones como el café tostado y tortillas.

En la publicación “La fiesta popular tradicional del Ecuador”, manifiesta que la fiesta como un fenómeno social y cultural muestra una gran diversidad de expresiones e interpretaciones. Éstas dependen fundamentalmente de la diversidad y heterogeneidad social, lingüística, étnica y cultural de los pueblos y sociedades que la celebran, y de los personajes y actores sociales que participan en ellas, de sus motivaciones y posibilidades económicas, del apoyo de sus allegados, y de otros factores. Las celebraciones se dividen en dos tipos que son

religiosas y fiestas profanas o no religiosas. Las celebraciones religiosas, Tienen relación directa con diversas advocaciones: vírgenes, santos y apóstoles, Cristos, etc., en cuyo nombre se celebran las fiestas. Fiestas profanas o no religiosas, figuran aquellas que guardan relación o afinidad temática como: fechas calendario con significación especial, fiestas indígenas de la cosecha y otras, fiestas cívicas, desfiles, fiestas flores y frutas, ferias y fiesta del cuy (Valarezo, 2012). Es por ello que concuerdo con lo manifestado por el autor, la parroquia de Alpachaca posee muchas fiestas religiosas y no religiosas. Las fiestas más conocidas son el 16 de febrero que son las fiestas parroquiales, el 15 de diciembre que son fiestas de los barrios, las fiestas de la virgen de la purificación y las fiestas de San Juan pero un porcentaje de los entrevistados desconocen que haya fiestas.

En el libro publicado el 2012 “La fiesta popular tradicional del Ecuador”, manifiesta que en las fiestas religiosas los encargados de la alimentación y de las fiestas después de la misa son los sacerdotes, y en las fiestas no religiosas los encargados de la alimentación son los dirigentes de la junta parroquial o el alcalde (Valarezo, 2012). Concuerdo con lo mencionado por el autor, en la parroquia de Alpachaca desde su formación o nombramiento como parroquia los encargados de la organización fueron los de la junta parroquial, en los últimos años se hizo cargo los de municipios y un grupo de personas que son nuevas en esta zona no conocen quien son los encargados de la organización y planificación de las fiestas.

En la tesis elaborado por Pamela Alejandra Almeida Maldonado de la Universidad Tecnológica Equinoccial “Estudio de la gastronomía de la provincia de Imbabura, análisis de las mismas en el desarrollo de la zona” manifiesta que el trabajo artesanal con la madera, especialmente la fabricación de esculturas con temas costumbristas o de ídolos religiosos. En varios los lugares donde se localiza este ejemplo de artesanías, pero quizás en la población de San Antonio de Ibarra, provincia de Imbabura, donde encuentra su máxima expresión; en esta

localidad, que es toda ella un taller, las técnicas y los secretos inseparables al trabajo se transmiten de padres a hijos, lo que hace que permanezcan vivos la destreza y los conocimientos requeridos para este tipo de trabajos. La cultura imbabureña siendo su máxima expresión que la diferencia de todas las regiones ecuatorianas, con la necesidad de comunicarse entre sí, opta por la tradición oral que adquirida por conocimientos, valores y creencias degeneración en generación preserva sus contenidos para servir como un verdadero boletín informativo, siendo la única manera por la cual se podían transmitir los mensajes culturales (Maldonado, 2011). Conuerdo con lo citado en la zona de la parroquia de Alpachaca el conocimiento se trasmite atreves de los miembros de la familia de padres a hijos y otra manera de pasar este tipo de información es de boca en boca, en unos casos desconocen de estos temas referentes a las actividades de la parroquia.

#### 4.5. Recetas estándar

Tabla 17.

##### *Chicha de arroz*


<b>Nombre de la preparación :</b>		Chicha de arroz		Foto 	
<b>Fecha:</b>		07-02-2015			
<b>Fuente:</b>		Teresa Villacreses			
<b>Elaborado por:</b>		Andrés Revelo			
<b>Tipo de preparación:</b>		Bebida			
<b>Tiempo de preparación:</b>		1 día		No. de ficha 001	Pax: 50
<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad</b>	<b>Unidad del SI</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Mise en place</b>	
Agua	5 litros	Mililitros	5000		
Atado de hierbas	1 atado	Gramos	250	Cedrón, Hierba Luisa , manzanilla	
Arroz	1 taza	Gramos	200	Remojado y molido	
Caña tostada	1 trozo	Gramos	299	Machacada	
Naranja	2 Unidad	Gramos	539	Exprimida	
Piña	1 Unidad	Gramos	500	Corte batalla	
Maracuyá	1 Unidad	Gramos	216	Cortada en la mitad	
<b>Procedimiento:</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hervir el agua poner el atado de hierbas dejar unos segundos antes que se haga verde reservar.</li> <li>• Remojar el arroz y molerlo, poner en el agua.</li> <li>• Incorporar las frutas en el agua y tapar dejar que repose por 12 horas y endulzar la azúcar.</li> </ul>					

Tabla 18.

## Arroz con frejol


<b>Nombre de la preparación:</b>		Arroz con frejol		Foto	
<b>Fecha:</b>		06-01-2015			
<b>Fuente:</b>		Mercedes Artiaga			
<b>Elaborado por:</b>		Andrés Revelo			
<b>Tipo de preparación:</b>		Principal			
<b>Tiempo de preparación:</b>		45 minutos		No. de ficha 002	Pax: 5
<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad</b>	<b>Unidad del SI</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Mise en place</b>	
Frejol	1 Taza	Gramos	125	Remojado	
Arroz blanco	1 taza	Gramos	150	Cocido	
Manteca de cerdo	1 cuchara	Gramos	16		
Pimiento verde	1 unidad	Gramos	50	Brunoise	
Cebolla larga	1ramitas	Gramos	90	Brunoise	
Ajo	4 Diente	Gramos	20	Brunoise	
<p><b>Procedimiento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hacer un arroz blanco, al momento de secar con un poco de manteca de cerdo</li> <li>• Cocer los frejoles, hacemos un sofrito con el ajo , cebolla , pimientos y la manteca de cerdo, incorporamos los frejoles</li> <li>• Servir con una ensalada fresca, lechuga nacional y tomates riñones en tajos</li> </ul>					

Tabla 19.

*Sopa de morocho carne de cerdo*


<b>Nombre de la receta:</b>		Sopa de morocho carne de cerdo		Foto 
<b>Fecha:</b>		06-01-2015		
<b>Fuente:</b>		Olivia Rivadeneira		
<b>Elaborado por:</b>		Andrés Revelo		
<b>Tipo de preparación:</b>		Sopa		
<b>Tiempo de preparación:</b>		1 hora		No. de ficha: 003
				Pax: 8
<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad</b>	<b>Unidad del SI</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Mise en place</b>
Morocho	1 Taza	Gramos	150	Molido
Carne de cerdo	8 Piezas	Gramos	393	Troceada
Cebolla larga	1 Ramita	Gramos	80	Brunoise
Ajo	4 Diente	Gramos	20	Brunoise
Cilantro	½ cucharadita	Gramos	0.5	Brunoise
Zanahoria	1 Unidad	Gramos	100	Brunoise
Manteca de cerdo	Una cucharada	Gramos	8	
<b>Procedimiento:</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• En abundante agua cocinamos el morocho</li> <li>• Incorpora la carne y espumar</li> <li>• Hacer un sofrito con el ajo, cebolla larga y la zanahoria con la cuchara de manteca</li> <li>• Añadir en el caldo previamente cocido</li> <li>• Rectificar sabores y servir con un poco de cilantro</li> </ul>				

Tabla 20.

## Morocho

<b>Nombre de la preparación:</b>		Morocho		Foto 
<b>Fecha:</b>		06-01-2015		
<b>Fuente:</b>		Olivia Rivadeneira		
<b>Elaborado por:</b>		Andrés Revelo		
<b>Tipo de preparación:</b>		Bebida caliente		
<b>Tiempo de preparación:</b>		3 horas		No. de ficha 004
				Pax: 12
<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad</b>	<b>Unidad del SI</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Mise en place</b>
Morocho	1 taza	Gramo	150	Remojado y molido
Canela	2 ramitas	Gramo	1	
Pimienta dulce	3 unidades	Gramo	0.5	
Leche	8 tazas	Gramo	1000	
Panela	¼ de bloque	Gramo	110	
Agua	4 litros	Mililitros	4000	
<b>Procedimiento:</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remojar mínimo una hora y moler el morocho.</li> <li>• Lavar el morocho, retirar la pluma o la cascara.</li> <li>• Cocinar en abundante agua, incorporar las especies.</li> <li>• Coser por dos horas o hasta de reduzca a la mitad.</li> <li>• Incorporar la leche y cocer por unos 10 minutos.</li> <li>• Servir con trozos de panela.</li> </ul>				

Tabla 21.

*Colada de maíz reventado con cuy asado*


<b>Nombre de la preparación:</b>		Colada de maíz reventado con cuy asado		Foto 
<b>Fecha:</b>		06-01-2015		
<b>Fuente:</b>		Jose cabrera		
<b>Elaborado por:</b>		Andrés Revelo		
<b>Tipo de preparación:</b>		1 hora		
<b>Tiempo de preparación:</b>		Sopa	No. de ficha 005	Paxs: 1
<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad</b>	<b>Unidad del SI</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Mise en place</b>
Cuy asado	¼ de cuy	Gramos	226.75	Ver ficha N°007
Mote blanco	Una taza	Gramos	80	Ver ficha N°006
Harina de maíz reventado	¼ taza	Gramos	100	
Cebolla larga	Una ramita	Gramos	80	Brunoise
Cilantro	½ cucharadita	Gramos	5	Brunoise
Manteca vegetal	Una cucharada	Gramos	34	
Agua	Un litro	Mililitros	1000	
Sal	1 cucharada	Gramos	15	
<b>Procedimiento:</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hacer un refrito con la cebolla y la manteca.</li> <li>• Diluir la harina en agua e incorporar el refrito.</li> <li>• Poner un poco de leche, rectificar sabores y agregamos un poco de cilantro.</li> <li>• Servir con el cuy y el mote aparte.</li> </ul>				



Tabla 22.

*Mote blanco*


<b>Nombre de la preparación:</b>		Mote blanco		Foto: 	
<b>Fecha:</b>		06-01-2015			
<b>Fuente:</b>		Teresa Imbaquingo			
<b>Elaborado por:</b>		Andrés Revelo			
<b>Tipo de preparación:</b>		Guarnición			
<b>Tiempo de preparación:</b>		1 día		No. de ficha 006	Paxs: 5
<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad</b>	<b>Unidad del SI</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Mise en place</b>	
Maíz blanco o morocho	1 libra	Gramos	453		
Ceniza de madera	2 libra	Gramos	906	Tamizada	
<b>Procedimiento:</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• En una olla poner agua dos litros a hervir con la ceniza</li> <li>• En punto de emulsión poner el mote durante una hora.</li> <li>• Lavar al morocho en abundante agua, hasta que salga toda la pluma.</li> <li>• Dejar remojando en abundante agua una noche.</li> <li>• Cocinar en abundante agua hasta que tome el punto</li> </ul>					

Tabla 23.

*Cuy asado*


<b>Nombre de la preparación:</b>		Cuy asado con papas		Foto:	
<b>Fecha:</b>		06-01-2015			
<b>Fuente:</b>		Teresa Imbaquingo			
<b>Elaborado por:</b>		Andrés Revelo			
<b>Tipo de preparación:</b>		Principal			
<b>Tiempo de preparación:</b>		1 hora			
				No. de ficha 007	Pax: 4
<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad</b>	<b>Unidad del SI</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Mise en place</b>	
Cuy	uno	Gramos	907	Pelado	
Ajo	4 Dientes	Gramos	20	Machacado	
Cebolla paiteña	½ taza	Gramos	25	Brunoise	
Cebolla larga	2 Ramas	Gramos	160	Brunoise	
Pimiento	½ taza	Gramos	160	Brunoise	
Comino	1 Cucharada	Gramos	5	Molido	
Sal	2 Cucharadas	Gramos	30		
Salsa de cuy	1 cucharada	Gramos	38	Ver ficha N°008	
Papa	3 unidades	Gramos	120	Cocinadas	
<b>Procedimiento:</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• El cuy es pelado y se retiran las vísceras.</li> <li>• Preparar los aliños para lo cual se licuan todos los ingredientes.</li> <li>• Dejar reposar con el aliño y el cuy durante una noche.</li> <li>• llevar al brasa, donde se cuece por una hora y media, tiempo en el cual alcanza su perfecta cocción.</li> <li>• Servir con las papas y la salsa del cuy</li> </ul>					

Tabla 24.

*Salsa de cuy*


<b>Nombre de la preparación:</b>		Salsa de cuy		Foto: 
<b>Fecha:</b>		06-01-2015		
<b>Fuente:</b>		Carmen Mariana Guera		
<b>Elaborado por:</b>		Andrés Revelo		
<b>Tipo de preparación:</b>		Salsa		
<b>Tiempo de preparación:</b>		30 minutos		No. de ficha 008
				Pax: 6
<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad</b>	<b>Unidad del SI</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Mise en place</b>
Vísceras del cuy	½ taza	gramos	200	lavadas, cocinar y trocear
Cebolla blanca	3 Ramas	Gramos	240	Brunoise
Achiote	1 Cucharada	Gramos	38	
Sal	2 Cucharaditas	Gramos	30	
Comino	½ Cucharadita	Gramos	1	
Maní o pepas zambo	4 Onzas	Gramos	113	Tostado
<b>Preparación :</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• En una olla se pone la cebolla, achiote, sal y el comino, y se hace un refrito, se licúa la leche con el maní y se le agrega a la preparación anterior.</li> <li>• Al hervir esta preparación, se incorporan las vísceras cortadas y cosen durante 10 minutos.</li> </ul>				

Tabla 25.

*Tortillas al tiesto*

<b>Nombre de la preparación:</b>		Tortillas al tiesto		Fotos:	
<b>Fecha:</b>		06-01-2015			
<b>Fuente:</b>		Anita Quelal			
<b>Elaborado por:</b>		Andrés Revelo			
<b>Tipo de preparación:</b>		Pan			
<b>Tiempo de preparación:</b>		1 hora		No. de ficha 009	Pax: 20
<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad</b>	<b>Unidad del SI</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Mise en place</b>	
Harina de maíz	2 tazas	Gramos	450	Tamizada	
Harina de trigo	2 ½ taza	Gramos	500	Tamizada	
Mantequilla	¼ taza	Gramos	100		
Jarabe de panela	¼ taza	Gramos	189		
Levadura seca	1 cucharada	Gramos	6	Hidratada	
Huevos	2 unidades	Gramos	120	Batidos	
Queso maduro	1taza	Gramos	300	Desmenuzado	
Sal	1 cucharada	Gramos	15		
Agua tibia	Una taza	Mililitros	200		
<b>Procedimiento:</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formar un volcán con las harinas y la sal.</li> <li>• Poner los huevos, el queso, el jarabe, y la mantequilla hasta que quede bien incorporado.</li> <li>• Poner la levadura y poco a poco el agua hasta que esta tenga la consistencia deseada.</li> <li>• Dejar leudar por una hora.</li> <li>• Calentar el tiesto y porcinar en bolas de tamaño de la mano, cocer bien</li> <li>• Servir con una bebida de su preferencia.</li> </ul>					

Tabla 26.


*Arroz de cebada*

<b>Nombre de la preparación:</b>		Arroz de cebada		Foto:	
<b>Fecha:</b>		06-01-2015			
<b>Fuente:</b>		Carmen Mariana Guera			
<b>Elaborado por:</b>		Andrés Revelo			
<b>Tipo de preparación:</b>		Sopa			
<b>Tiempo de preparación:</b>		30 minutos		No. de ficha 010	Pax: 12
<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad</b>	<b>Unidad del SI</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Mise en place</b>	
Arroz de cebada	½ libra	Gramos	226		
Costilla o carne cerdo	1 libra	Gramos	456	Cortado en tozos	
Papas pequeñas	2 libras	Gramos	800	Peladas	
Ajo	4 dientes	Gramo	20	Machacado	
Cebolla blanca	Una ramita	Gramos	80	Picada finamente	
Aceite	4 cucharadas	Mililitros	10		
Cilantro	1 cucharada	Gramo	10	Finamente picado	
Comino	½ cucharadita	Gramos	1		
Col blanca	2 hojas	Gramos	80	Cortados en cuadraditos pequeños	
Sal	1 cucharada	Gramos	15		
<b>Procedimiento:</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ponga el hueso de chanco con un poco de sal, en tres litros de agua hirviendo.</li> <li>• Agregue el ajo y un poco de comino.</li> <li>• Cocine hasta que la carne esté suave.</li> <li>• Ponga el arroz de cebada y deje que se cocine bien.</li> <li>• Realice un refrito con el aceite de color, la cebolla blanca y agregue a la sopa.</li> <li>• Ponga las papas y la col dejando cocinar hasta que estén listas.</li> <li>• Suelte el culantro y deje cocinar durante cinco minutos y apague.</li> </ul>					

- Sirva caliente.

Tabla 27.

*Champús*

<b>Nombre de la preparación:</b>		Champús		Foto: 
<b>Fecha:</b>		06-01-2015		
<b>Fuente:</b>		Jose Cabrera		
<b>Elaborado por:</b>		Andrés Revelo		
<b>Tipo de preparación:</b>		Bebida		
<b>Tiempo de preparación:</b>		10 días		No. de ficha 011
				Pax: 4
<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad</b>	<b>Unidad del SI</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Mise en place</b>
Morocho o maíz blanco	2 tazas	Gramos	450	
Panela	¼ de bloque	Gramos	250	
Hojas de naranja	5 hojas	Gramos	25	
Hierba luisa	2 hojas	Gramos	10	
Manzanilla	2 ramita	Gramos	20	
Cedrón	2 ramita	Gramos	10	
Pimienta dulce		Gramos	1	
Clavo de olor		Gramos	1	
Mote blanco	2 tazas	Gramos	450	<b>Ver ficha N°006</b>
<b>Procedimiento:</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Moler el morocho, el grano debe quedar medio grueso.</li> <li>• Macerar en una olla con agua tibia por nueve días.</li> <li>• Al décimo día lavar el morocho y moler.</li> <li>• Cernir con agua fría, tratando que no se diluya.</li> <li>• Cocinar hasta que se evapore un cuarto.</li> <li>• Agregar para perfumar: Hierba Luisa, manzanilla, cedrón.</li> <li>• Hacer una miel con la panela, clavo de olor, pimienta dulce, y cocinar</li> <li>• Cernir el contenido y agregar la miel al champús.</li> <li>• Enfriar revolviendo para evitar que se corte.</li> <li>• Agregar el mote cocinado.</li> </ul>				

## **CAPÍTULO V**

### **5. LA PROPUESTA**

#### **5.1. Descripción general**

Alpachaca es una de las Parroquias urbanas más pobladas de la Ciudad de Ibarra, cuenta con todos los servicios básicos, está ubicado al norte de la Ciudad, un sector que no tiene un buen desarrollo socio económico por la falta de recursos económicos de sus habitantes y esto se debe a la falta de apoyo por parte de instituciones financieras para concederles microcréditos para poner en marcha sus pequeños negocios. Las personas que residen en la Parroquia Guayaquil de Alpachaca no tienen un empleo adecuado y por lo tanto no tienen fuentes de ingresos fijas; es por esto que buscan diversas maneras de obtener ingresos económicos que les facilite su estilo de vida como son actividades de comercio en las que poseen habilidades y destrezas, en las cuales han recibido cursos de capacitación por parte de diferentes instituciones públicas. Gallegos, (2012)

Alpachaca empezó en los años cincuenta solo como un barrio, cuando se comienza a lotizar parte de la hacienda La Merced de Azaya, posibilitando el asentamiento de diversos moradores; así fue creciendo y con el pasar de los años se convirtió en Parroquia en el año de 1.981 para facilitar su régimen administrativo y solucionar problemas de crecimiento urbano y la dotación de servicios de infraestructura básica. Gallegos, (2012)

Desde entonces la Parroquia ha tenido un crecimiento poblacional en aumento, siendo así que en el año de 1982 tenía solo 10.000 habitantes y hoy en día se estima que cuenta con 31.461 personas que habitan este populoso sector, ha tenido un incremento del 12,18% en los años transcurridos. Gallegos, (2012)

**5.2. Ruta**

Tabla 28.

*Ruta*

**NOMBRE DE LA RUTA:** La magia de Alpachaca

**DATOS INFORMATIVOS:** ubicado en la región andina, a 120 km al norte de la ciudad de Quito. Ibarra es la ciudad donde el turista encuentra belleza en su paisaje y naturaleza que le rodea. La ciudad tiene una altitud de 2225 metros sobre el nivel del mar .Rodeada de joyas naturales como la Laguna de Yahuarcocha que posee además uno de los 10 mejores autódromos del mundo. Alpachaca cerca de todo al centro histórico de la ciudad de Ibarra esta de 5 a 10 minutos.

**LONGITUD:**

**UBICACIÓN:** noroeste **TIEMPO:** un día y una  
de la ciudad de Ibarra noche

**MAPA:**





**CARACTERÍSTICAS:**

En el recorrido encontraremos paisajes como el mirador de Alpachaca que podremos contemplar unos magníficos paisajes

En al parque de Alpachaca y el parque del avión encontraremos tradición de los moradores de la zona des de deportes y alimentación como los hervidos de sabores, las empanadas y otros alimentos.

En el parque es en conmemoración los héroes de la guerra del Jambelí

**Itinerario de la ruta**

Se llegara a la Hostería San Andrés y se desayunara durante una hora, otra hora para que los visitantes se refresque y dejen sus maletas, se saldrá a las 10:00 al más tardar.

En los buses se ira a mirador de Alpachaca para que los turistas miren el paisaje y la vista panorámica Ibarra. Visitar el parque del avión un parque dedicado a los héroes de la batalla de Jambelí en el cual podemos disfrutar un refrescante helado.

Esta ruta turística se pobra anexar con otras rutas pero se necesitara más tiempo para cumplir, como al medio día se ira al centro histórico de la cuidad de Ibarra en donde encontraremos nogadas y helados de paila que el turista puede disfrutar o ir a la laguna de Yahuarcocha para que disfrute de los atractivos de este lugar. En la noche se ira al parque de Alpachaca para observar la tradiciones del sector. En la noche se volverá a la Hostería de San Andrés para descansar. Antes de descansar se disfrutara de una presentación de bailes típicos de la zona que muestre la mezcla de culturas de la parroquia.

---

### 5.3. Análisis de los componentes



**El mirador de Alpachaca:** en un día despejado se puede ver un bonito paisaje y también se ve la parroquia de Imbaya y si se sube un poco más se observa toda la ciudad de Ibarra, es un lugar de fácil acceso en automóvil o en bus urbano y hay espacio para poder estacionar los carros,

contamos con lugares de alimentación y queda a 5 minutos en carro o 15 minutos en bus desde el centro de la ciudad.

La falencia que tiene es que es poco cuidado por los moradores y abandono, inseguro pero encontramos un local de un carismático personaje que nos contara los orígenes de la parroquia en su comedor que nos brindara platos tradicionales de la zona y origen orgánicos. Ver Anexos.

#### 24. Ficha de inventario turístico del mirador de Alpachaca



**El parque de Alpachaca:** un lugar que se reunían y se reúnen los moradores, para salir de la rutina de todos los días y hacer un poco de deporte es en este lugar, actualmente se presenta modernizado y con los servicios

básicos y hasta internet gratis.

Antes un lugar de tierra donde se jugaba ecuavoly y fútbol en estos tiempos ya se hace campeonatos entre barrios que pertenecen a la parroquia.

Todos los días encontraremos en la noche mientras los deportistas usen las canchas de bolivol unas ricas empanadas de queso que caeran bien para el hambre y para los frios serranos tenemos los tradicionales hervidos de varios sabores como de mora y naranjilla.ver en Anexos. 25.

Ficha de inventario turístico del parque de Alpachaca.



**Parque del avion:** el parque conocido como ‘del Avión’, hará memoria a los héroes de la Batalla del 1941. El Ilustre Concejo Municipal en sesión ordinaria realizada el 6 de julio del 2004 resolvió por unanimidad que el actual lleve el nombre del Subteniente Segundo

López Andrade, ex héroe de guerra.

Conocida como la batalla de Jambelí, En 1941, cuando nuestro país era víctima de una agresión territorial y el ejército peruano penetraba por nuestras fronteras, se suscitó un episodio en el mar que, por su heroísmo y magnitud, representa un legado histórico de honor.

Aparte de ser un lugar representativo tenemos muchos restaurantes a su alrededor que nos deleitaran con sus delicias, como sus pollos asados, locales de comida de diferentes regiones, unas ricas empanadas de camarón y un comedor de ancianos. Ver en Anexos. 26. Ficha de inventario turístico del parque del Avión.



**Hosteria spa San Andrés** :en el corazón de la provincia de Imbabura, y cerca de todos sus atractivos turísticos, San Andrés Lodge & Spa abre sus puertas a una renovada experiencia en sabores y confort. Con una arquitectura que te transporta a los tiempos de las

viejas haciendas y campiñas, las modernas instalaciones ofrecen una gran variedad de alternativas para mimar tus sentidos. Su elegante restaurante brinda una gama de exquisitos sabores que resultarán inolvidables. El spa te envolverá en un ambiente de relajación y tranquilidad y las habitaciones te invitarán a descansar y a disfrutar de un entorno acogedor y distinguido. Todo esto en medio de amplios jardines y áreas verdes, convirtiendo a nuestro hotel en un oasis de naturaleza en la ciudad.

En este lugar podemos disfrutar de la cocina de la provincia con un toque gourmet y vanguardista. Ver en Anexos. 27. Ficha de inventario turístico Hostería spa San Andrés.

## **5.4. Impactos**

### **Análisis de impactos**

Para el desarrollo del presente capítulo se ha decidido realizar un análisis de impactos prospectivo, 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 determinado.

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 puede variar, pero la propuesta tiene las siguientes características:

Para cada ámbito o área determinados, 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 macro proyecto denominado “Puesta en valor de la Gastronomía de Imbabura”

### 5.4.1. Impacto turístico

Tabla 29.

#### *Impacto turístico*

INDICADOR	NIVELES DE IMPACTO						
	-3	-2	-1	0	1	2	3
Afluencia de turismo nacional y receptivo					X		
Diversificación de destinos turísticos						X	
Incremento de la actividad turística						X	
Difusión y promoción del sector						X	
<b>TOTAL</b>					1	6	7
$\Sigma = 7$ Nivel de Impacto Turístico = $\frac{\Sigma 7}{\text{Número de indicadores } 4}$ Denominador $7/4 = 2$							

A lo que corresponde a los impactos turísticos, estos tienen un valor medio positivo ya que el proyecto intenta hacer de la parroquia de Alpachaca un sitio reconocido nacionalmente e internacionalmente, y a la vez la transformación de destinos turísticos. Se necesita fomentar más lugares y poner en marcha varios proyectos en los cuales existan infraestructura y estructura para la fomentación del turismo en la parroquia, la diversificación de destinos turísticos permitirán ofertar nuevas rutas turísticas, invirtiendo en nuevos negocios que generarán un sin número de recursos. Las condiciones para que el turismo sostenible sea un eje dinamizador de la economía ecuatoriana que busca mejorar la calidad de vida de su población y la satisfacción de la demanda turística actual, aprovechando sus ventajas comparativas y elementos de diversidad del país. Difusión y promoción del sector de Alpachaca mostrará sus atractivos a los turistas extranjeros y nacionales, las fechas de promoción más importantes son las fiestas parroquiales y las fiestas por la patrona de la

parroquia, utilizando estrategias turísticas, para hacer llegar la información en forma eficaz de tal manera que despierte el interés de los posibles turistas.

Tabla 30.

*Impacto turístico Análisis de los indicadores*

Indicador	Análisis
Afluencia de turismo nacional y receptivo	Se le da una nominación baja positiva porque el proyecto intentara hacer de la parroquia de Alpachaca un sitio reconocido nacionalmente e internacionalmente, y a la vez mediante este impulsar el turismo del lugar.
Diversificación de destinos turísticos	Se le da un valor medio positivo porque el proyecto pretenderá proponer nuevas alternativas de turismo relacionadas con el turismo gastronómico principalmente. La diversificación de destinos turísticos permitirán ofertar nuevas rutas turísticas, invirtiendo en nuevos negocios que generarán un sin número de recursos.

---

Incremento de la actividad turística

Con un valor medio positivo porque este proyecto estará para fomentar las condiciones para que el turismo sostenible sea un eje dinamizador de la economía ecuatoriana que busca mejorar la calidad de vida de su población y la satisfacción de la demanda turística actual, aprovechando sus ventajas comparativas y elementos de unicidad del país.

---

Difusión y promoción del sector

Con una designación medio positivo porque es una labor de presentación, información y animación, nadie puede consumir lo que no conoce, por eso es necesario dar a conocer los atractivos turísticos naturales al mayor número de personas que estuvieron en posibilidades de aprovecharlos, el sector de Alpachaca mostrara sus atractivos a los turistas extranjeros y nacionales, las fechas de promoción más importantes son las fiestas parroquiales y las fiestas por la patrona de la parroquia ,utilizando estrategias turísticas, para hacer llegar la información en forma eficaz de tal manera que despierte el interés de los posibles turistas.

---



### 5.4.2. Impacto socio-cultural.

Tabla 31.

*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>					3	4	6
$\Sigma = 13$							
Nivel de Impacto Socio-Cultural= $\frac{\Sigma 13}{\text{Número de indicadores } 5}$							
Denominador $13/5 = 3$							

En los impactos socio-culturales se hace referencia a una realidad construida por el hombre que puede tener que ver con cómo interactúan las personas entre sí mismas, con el medio ambiente y con otras sociedades.

Estos obtuvieron un valor positivo alto, ya que se observó que en la parroquia todavía predominan las costumbres en a las fiestas familiares cuanto se refiere a las tradiciones natales.

Tabla 32.

*Impacto socio-cultural. Análisis de los indicadores*

Indicador	Análisis
Identidad cultural.	<p data-bbox="820 510 1391 907">Se le establece un valor bajo positivo, la comunidad de Alpachaca en las fiestas parroquiales no presenta lo típico de ello en el aspecto gastronómico, en las fiestas la comida y bebidas serían las salchipapas y las cervezas.</p> <p data-bbox="820 981 1391 1234">Teniendo en cuenta que en las fiestas familiares se consumirá lo tradicional para ellos como la fritada, el hornado y chicha o las preparaciones natales de aquel.</p> <p data-bbox="820 1308 1391 1928">La migración de otros sectores se presenta un fenómeno de las comunidades salgan a las grandes ciudades, los que generan un choque cultural; y, como resultado de este fenómeno de la migración es la aculturación, en el cual un pueblo o grupo de personas adquieren una nueva cultura o aspectos de la misma, generalmente a expensas de su propia cultura</p>

---

Costumbres	Cada pueblo de defiende sus costumbres por lo cual se le da un valor medio positivo, la comunidad modo frecuente de que se establece por la repetición de los mismos actos o por tradición.
------------	---

---

Familia	Se le asigna un valor medio alto ya que se considera que la alimentación y la familia deberán estar relacionadas directamente en el desarrollo y convivencia de sus miembros.
---------	---

---

Nutrición	Con un valor bajo positivo porque esta investigación quiere es demostrar que la nutrición tiene que ver con la calidad de vida de los moradores.
-----------	--

---

Participación comunitaria	El indicador es bajo positivo porque la presencia y la participación de la comunidad ayudarán a mejorar las relaciones, de una forma poco notoria.
---------------------------	--

---

### 5.4.3. Impacto económico

Tabla 33.

#### *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		
<b>TOTAL</b>				0	2		2
$\Sigma = 2$							
Nivel de Impacto Socio-Cultural= $\frac{\Sigma 2}{\text{Número de indicadores } 3}$							
Denominador $2/3 = 1$							

Los impactos económicos tiene un valor bajo positivo, se observó que en la generación de microempresas , en el grupo de estudio no se presentan la creación de muchas microempresas por año, se observa que las personas que componen la microempresa van desde la señora que vende empanadas en su casa, pasando por el joven, padre de familia que decide instalar un rudimentario taller en su casa, un grupo de familia que producen las papas sin marca y reactivación de la producción agrícola en la parroquia de Alpachaca, se analizó que los habitantes no cultivan por falta de tiempo y espacio en sus casas, otro aspecto para tomar en cuenta son las costumbres de las personas que ya no siembran sus alimentos.

Tabla 34.

*Impacto económico. Análisis de indicadores*

Indicador	Análisis
Generación de microempresa	<p>Se cataloga con un bajo positivo, en el grupo de estudio</p> <p>Según estudios no se presentarán muchas microempresas por año, se observa las personas componen la microempresa van desde la señora que vende empanadas en su casa, pasando por el joven, padre de familia que decide instalar un rudimentario taller en la marquesina de su casa, hasta aquellos jóvenes profesionales de Optometría que emprendieron una empresa de lentes de contacto, un grupo de familia que producen las papas sin marca.</p>
Reactivación de la producción agrícola	<p>Reactivación de la producción agrícola no se encuentra un impacto mediante la observación y las encuestas en la parroquia de Alpachaca, se analizó que los habitantes no cultivan por falta de tiempo y espacio en sus casas, otro aspecto para tomar en cuenta son las costumbres de las personas que ya no siembran sus alimentos.</p>
Mayores ingresos para empresarios del sector	<p>Con un valor bajo positivo porque el proyecto pretende mejorar tanto la oferta turística gastronómica, así como mejorar los ingresos para los empresarios locales; y a la vez el proyecto permitirá fomentar la responsabilidad empresarial del sector.</p>

#### 5.4.4. Impacto educativo

Tabla 35.

##### *Impacto educativo*

INDICADOR	NIVELES DE IMPACTO						
	-3	-2	-1	0	1	2	3
Mayores conocimientos					x		
Investigación					x		
Capacitación				x			
<b>TOTAL</b>				0	2		2
$\Sigma = 2$							
Nivel de Impacto Educativo = $\frac{\Sigma 2}{\text{Número de indicadores } 3}$							
Denominador $2/3 = 1$							

Los impactos educativos alcanzaron un nivel bajo positivo, debido a que, gracias a la elaboración de este proyecto se pudo recopilar más información sobre la parroquia de Alpachaca, ya que, no se cuenta con información debido a que no se han realizado muchas investigaciones allí.

Tabla 36.

*Impacto educativo Análisis de indicadores*

Indicador	Análisis
Mayores conocimientos	<p>Teniendo en cuenta este proyecto y la recopilación de datos de la zona, el impacto bajo positivo, no se encuentra mucha información de la zona. Pero con el proyecto se da un aporte al conocimiento de la misma, a los moradores de la parroquia.</p>
Investigación	<p>En la parroquia de Alpachaca en este indicador se valora como impacto bajo positivo, La investigación es considerada una actividad humana, orientada a la obtención de nuevos conocimientos y su aplicación para la solución a problemas.</p> <p>En la zona presentara la fomentación investigación sobre la misma.</p>
Capacitación	<p>En la zona de Alpachaca las capacitaciones en lo que se refiere a cualquier aspecto productivo o para mejorar la calidad de la vida de los moradores no se encuentra por esa razón en la valoración no hay impacto.</p> <p>Con el proyecto anima a la creación de atractivos turísticos y lo cual la zona necesitara capacitaciones para un mejor servicio.</p>

## 5.5. Conclusiones de impactos

En el proyecto de “GASTRONOMÍA EN PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, EN LA PARROQUIA DE ALPACHACA DEL CANTÓN IBARRA”, entre los impactos que presenta este estudio existen varios puntos a favor y a contra de los cuales hay que prestar más atención en los impactos socio culturales ya que la influencia del turista es casi nulo así como la poca propaganda y la promoción que se tiene en medios locales e internacionales.

En el indicador de impacto turístico, el proyecto intenta hacer de la parroquia de Alpachaca un sitio reconocido nacionalmente e internacionalmente, y a la vez transformación de destinos turísticos se necesita fomentar más lugares y poner en marcha varios proyectos en el cual existan infraestructura y estructura para la fomentación del turismo en la parroquia, la diversificación de destinos turísticos permitirán ofertar nuevas rutas turísticas, invirtiendo en nuevos negocios que generarán un sin número de recursos. Las condiciones para que el turismo sostenible sea un eje dinamizador de la economía ecuatoriana que busca mejorar la calidad de vida de su población y la satisfacción de la demanda turística actual, aprovechando sus ventajas comparativas y elementos de diversidad del país. Difusión y promoción del sector de Alpachaca mostrara sus atractivos a los turistas extranjeros y nacionales, las fechas de promoción más importantes son las fiestas parroquiales y las fiestas por la patrona de la parroquia, utilizando estrategias turísticas, para hacer llegar la información en forma eficaz de tal manera que despierte el interés de los posibles turistas.

A lo que corresponde a los impactos socio - culturales, la comunidad de Alpachaca no presenta una identidad sobre saliente en las fiestas parroquiales, no presenta lo típico de ello en el aspecto gastronómico, en las fiestas familiares se consume lo tradicional como la fritada, el hornado y chicha o las preparaciones natales de las personas que viven ahí.



La migración desde otros sectores se presenta como un fenómeno de las comunidades donde sus pobladores salen a las grandes ciudades, lo que genera un choque cultural; y, como resultado de este fenómeno de la migración es la aculturación, en el cual un pueblo o grupo de personas adquieren una nueva cultura o aspectos de la misma, generalmente a expensas de su propia cultura.

Cada pueblo defiende sus costumbres, la comunidad modo frecuente de obrar que se establece por la repetición de los mismos actos o por tradición.

La alimentación y la familia deben estar relacionadas directamente en el desarrollo y convivencia de sus miembros que tiene un valor alto con la nutrición tiene que ver con la calidad de vida de los habitantes.

Contribución comunitaria porque la presencia y la participación de la comunidad ayudarán a mejorar las relaciones, de forma poco notoria

Dentro los impactos económicos se observó la generación de microempresas. En el grupo de estudio no se evidencio la creación de más microempresas por año, además se observó que las personas que componen la microempresa van desde la señora que vende empanadas en su casa, pasando por el joven, padre de familia que decide instalar un rudimentario taller en su casa, un grupo de familia que producen las papas sin marca. En cuanto se refiere a la reactivación de la producción agrícola en la parroquia de Alpachaca, se analizó que los habitantes no cultivan por falta de tiempo y espacio en sus casas.

El proyecto mejorara tanto la oferta turística gastronómica, así como mejorar los ingresos para los empresarios locales; y a la vez el proyecto permitió fomentar la responsabilidad empresarial del sector.

Dentro de los impactos educativos teniendo en cuenta este proyecto y la recopilación de datos de la zona, no se encuentra mucha información de la zona.

En la zona de Alpachaca las capacitaciones en lo que se refiere a cualquier aspecto productivo o para mejorar la calidad de la vida de los moradores no se encuentra

Una de las principales responsabilidades de la supervisión es adelantarse a los cambios previendo demandas futuras de capacitación, y hacerlo según las aptitudes y el potencial de cada persona

## CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES GENERALES

### Conclusiones

Al valorar la Gastronomía de la parroquia de Alpachaca del cantón Ibarra de la provincia de Imbabura de la que obtuvimos diferentes y variadas preparaciones, ya que la comida es una fuente de riqueza cultural que no se puede descuidar, la actividad turística depende en gran parte de este recurso.

Las preparaciones en el inventario gastronómico de la parroquia de Alpachaca, los pobladores las consideraban como tradicionales y típicas por ejemplo la chicha que se sirve especialmente en los momentos de celebración como lo son los bautizos o bodas, y también el morocho plato que se consume habitualmente en la comunidad.

El proyecto intenta hacer de la parroquia de Alpachaca un sitio reconocido nacionalmente, mediante la transformación de destinos turísticos fomentando más lugares y poner en marcha varios proyectos turísticos, la diversificación de destinos turísticos permitirán ofertar nuevas rutas turísticas, invirtiendo en nuevos negocios que generarán un sin número de recursos. Un factor que hará posible el despegue del turismo es sin duda la gastronomía.

Con este proyecto en la parroquia de Alpachaca se cambiara o se modificara en las áreas sociales, culturales, turísticas, gastronómicas, económicas y educativas, en una forma positiva fomentando el cambio interno y la generación de recurso.

## Recomendaciones

Las autoridades de la parroquia en conjunto con el municipio deberían promocionar más el lugar arreglando o adecuando el mirador y todos los atractivos que hay ahí para fortalecer el turismo.

Una forma interesante de impulsar esto es a través de concursos, reconociendo a los mejores exponentes de cada zona. La gastronomía está teniendo un auge importante y los países que sepan explotar adecuadamente este recurso logran obtener importantes ganancias y estabilidad económica

Promocionar una nueva imagen turística de la zona de Alpachaca, por medio del incentivo de nuevas microempresas creadas por los pobladores.

En la parroquia de Alpachaca se encontraron varios atractivos pero abandonados o dejados de lado por los moradores de la comunidad, motivando a los moradores con actividad para su propio beneficio.

Los pobladores del sector deben también saber cuál es el producto que van a brindar al turista para poder potencializar este y sea el motivo por el cual los turistas deseen visitar su localidad.

Los lugareños deben empoderarse de su historia saber de dónde viene y cuál ha sido su aporte para el desarrollo la localidad, una vez que se haya logrado esto podrán difundir su historia al resto de población.

Para fomentar el turismo proporcionar más seguridad en el sector, para turistas nacionales o extranjeros, mientras más seguridad tenga más aceptación poseerá.

En la parroquia de la parroquia de Alpachaca se necesita más capacitaciones sobre las malas prácticas alimentarias para prevenir enfermedades.

## BIBLIOGRAFÍA

- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. (2015). *rae.es*. Recuperado el 02 de 01 de 2015, de rae.es:  
<http://www.rae.es/>
- Achig, I. D. (2014). *Estudio Gastronómico De La Provincia De Imbabura, Recolección De Recetas Tradicionales Y Ruta Gastronómica*. Quito : Repositorio De La Universidad Internacional Del Ecuador .
- Alva, C. I. (2012). *Historia de la Gastronomía*. Estado de México: RED TERCER MILENIO S.C.
- ALVA, C. I. (2012). *HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA*. Estado de México: RED TERCER MILENIO S.C.
- Barrera, J. P. (2008). *El sabor de la memoria historica de la cocina quiteña* . quito: FONSAI.
- Barrera, J. P. (2010). *Cocinas regionales andinas*. Quito Ecuador: Corporación Editora Nacional.
- constitucional, A. (2008). En A. c. 2008, *constitucion del ecuador 2008* (pág. 117). santa elena .
- Constitucional, A. (2008). En A. C. 2008, *Constitucion Del Ecuador 2008* (pág. 118). santa elena.
- constitucional, A. (2008). Derechos culturales. En A. c. 2008, *Constitucion del ecuador 2008* (pág. 15). santa elena.
- Convención, S. I. (2011). *Historia del chocolate*. Lima: Infocus Media.
- Coque, A. (2013). *La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón Ambato provincia de Tungurahua*. Ambato: Repositorio UTA.
- Ecuador, M. d. (2012). Imabura . En M. d. Ecuador, *Ecuador Culinario Saberes y sabores* (pág. 131). quito.

- Ecuador, M. d. (2012). *La experiencia turística en el Ecuador. Cifras esenciales de turismo interno y receptor* . Quito: Ministerio de turismo Ecuador .
- Espinoza, M. F. (2011). *Ruta De Los Sabores Del Tren* . Quito : Ministerio Cordinador Del Patrimonio .
- Gallegos, G. (2012). *ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA CAJA DE ACCESO MICROFINANCIERO Y EMPRESARIAL EN LA PARROQUIA GUAYAQUIL DE ALPACHACA, CANTÓN IBARRA, PROVINCIA IMBABURA.*”. Ibarra: Repositorio digital UTN.
- Gobierno Provincial de Imbabura. (2014).
- GUEVARA, M. (2014). *Informe De Participacion Ciudadana*. Ibarra: Munisipio De Ibarra Participacion Ciudadana.
- Hanemann, L. E. (2010). *Alfabetización y multiculturalidad: Miradas desde América Latina*. Guatemala: UNESCO y Programa de Apoyo a la Calidad Educativa de la Cooperación .
- Hautecoeur, L. (1958). *La cultura esta en peligro*. madrid: guadariama.
- Historia, M. d. (2007). *Patrimonio Cultural Inmaterial*. Bogotá, Colombia.
- I, P. (2011). *Productos Andinos*. Ibarra: Pucos I.
- Investigación, C. G. (2014). *Principales Indicadores De Turismo*. Quito: Ministerio De Turismo.
- MACHADO, E. H. (2009). *Procedimiento para el Diseño de un Producto Turístico Integrado en Cuba*. En E. H. MACHADO, *Procedimiento para el Diseño de un Producto Turístico Integrado en Cuba*. (pág. 161).
- MAE, E. Y. (2007). *Guia de patrimonio de areas naturales protegidas del Ecuador* . quito : ministerio de turismo.

- Magri Harsich, G. (2008). El patrimonio gastronómico como parte del turismo. En G. Magri Harsich, *Reflexión Académica en Diseño y Comunicación N° X* (págs. 32-33). Buenos aires: Universidad de Palermo.
- Maldonado, P. A. (2011). *Estudio De La Gastronomía De La Provincia De Imbabura, Analisis De Las Misma En El Desarrollo De La Zona* . Quito: Repositorio Universidad Tecnologica Equinocial.
- Mercedes Prieto, c. (2011). *Espacios en disputa: el turismo en Ecuador*. Quito: FLACSO.
- Moreno, B. G. (2012). *La cocina y la experiencia culinaria*. murcia : Posgrado Gestión y Producción Artística – Universidad de Murcia.
- Myhrold Nathan, Y. C. (2011). *Modernist Cuisine. El arete y la ciencia de la cocina*. Italia: Taschen.
- Myhrold Nathan, Y. C. (2011). *Modernist Cuisine. El arte y la ciencia de la cocina*. Italia: Taschen.
- Obando A., S. (1986). *Tradiciones de Imbabura*. Ibarra: Abya-Yala.
- Obando, S. (1986). *Tradiciones de Imbabura*. Ibarra: Abya Yala.
- Oliveira, S. (20 de Febrero de 2011). *La Gastronomía como atractivo turístico primario de un destino*. Obtenido de EBSCO: <http://support.epnet.com/contact/askus.php>
- Pacheco, M. J. (2011). *proyecto de implemantacion de un restaurante para la promocion cultural de la gastronomia tipica de la sierra ecuatoriana en la ciudad de quito* . Quito: Repositorio Universidad Politectinca Salesiana .
- Patrimonio, M. C. (2012). La diversidad, riqueza patrimonial. *NUESTRO PATRIMONIO N° 43*, 11.
- Posso, Y. M. (2013). *Proyectos, tesis, y marco lógico*. Quito Ecuador: Noción Imprenta.
- Puente, C. G. (2012). *Ecuador Culinario*. Quito : Rescate de los Sabores Tradicionales del Ecuador .



- Rodrigo, V. D. (1988). *Monografía de Ibarra*. Ibarra, Imbabura, Ecuador: Ediciones Culturales Imbabura.
- RUIZ, A. L. (2012). ruta turistica. En A. L. RUIZ, *DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA PARA EL CANTÓN PANGUA, PROVINCIA DE COTOPAXI* (pág. 12). chimborazo: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO.
- Solarte, C. U. (2010). *Patrimonio cultural alimentario* . Quito: Ministerio de Cultura del Ecuador.
- Torres, A. M. (2012). *Planificación del Turismo Gastronómico Sostenible*. México: CEGAHO.
- Turismo, M. d. (2007). *Plandetur*. Quito: Banco Interamericano de Desarrollo.
- UNESCO. (2003). Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial. *Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*. París.
- UNESCO. (2010). *Textos fundamentales de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial* . Oxford, Reino Unido: UNESCO.
- Unidas, A. G. (1948). *Declaración Universal de los Derechos Humanos*. Paris : ONU.
- Valarezo, J. P. (2012). *La fiesta popular tradicional del ecuador*. Quito, Ecuador.
- Valarezo, J. P. (2012). *La fiesta popular Tradicional del Ecuador*. Quito: Ministerio de cultura.
- Vicencia, M. N. (2002). *La cultura popular en el Ecuador* . Cuenca: CIDAP.
- Weston, R. O. (1996). *Cocinando nuestras culturas*. LIMA: Compiladora.
- Yancovic, B. (2011). *Cronologia Historia Del Mundo*. WordPress.

## ANEXOS

### **Anexos. 1. Encuesta**

#### ENTREVISTA<sup>1</sup> LEVANTAMIENTO DEL INVENTARIO GASTRONÓMICO

Fuente

Fecha

Lugar

Elaborado por

1. Qué alimentos ancestrales existían en la zona
2. Qué alimentos se producen actualmente
3. Cuáles son los métodos de conservación de alimentos que existían
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
6. Cuáles son las comidas y bebidas que se preparan en la zona (incluir sopas, platos principales, postres, panes, otros)
7. Ingredientes cantidad, unidad
8. Técnicas de elaboración
9. Utensilios que se usan para elaborar las comidas y bebidas

---

<sup>1</sup> Evidencia en audio o video, imagen

## ENTREVISTA CONTEXTO SOCIO CULTURAL

1. Cuáles (incluir fechas) son las manifestaciones culturales de la zona y qué alimentos o bebidas se relacionan con éstas.
2. Quiénes intervienen en las preparaciones de los alimentos
3. Cómo o a quién se transmiten 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
9. Qué historia conoce del plato

**Anexos. 2. Formato de receta estándar****Formato de receta estándar**

Fecha:				Foto	
Fuente:					
Elaborado por:					
Tipo de preparación:					
Tiempo de preparación:				No. de ficha	Paxs:
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place	
Procedimiento					

**Anexos. 3. Diseño de ruta****Diseño de ruta**

---

**NOMBRE DE LA RUTA:**

---

**DATOS INFORMATIVOS:****LONGITUD:****UBICACIÓN:****TIEMPO:****MAPA:****CARACTERÍSTICAS:**

(Descripción del recorrido, partes que la conforman: paisaje, gastronomía)

**Atractivos gastronómicos:**

(nombre y foto)

**Atractivos turísticos:**

(nombre y foto)

**Paradas estratégicas:**

(pequeña descripción del sitios-3 líneas máximo)

---

## Anexos. 4. Ficha para inventario de atractivos turísticos

### Ficha para inventario de atractivos turísticos

FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS					
1. DATOS GENERALES					
Encuestador:				Fecha:	
Supervisor evaluador:				No. Ficha	
Nombre del atractivo:					
Propietario:					
Categoría:	Tipo:			Subtipo:	
2.UBICACIÓN:	LONGITUD:		LATITUD:		
Provincia:		Cantón:		Localidad:	
Calle:				Trasversal:	
3.CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO					
Nombre del poblado:				distancia(km):	
4. CARTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO					
Altura (m.s.n.m.):				Temperatura (°C):	
1	Tamaño: 1000 m <sup>2</sup>				
2	Calidad del Agua: buena calidad				
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:				
5. USOS					

(simbolismo)										
ESTADO DE CONSERVACIÓN										
1	Alterado									
2	No alterado									
3	Conservado									
4	En proceso de deterioro									
5	Causas del deterioro									
6.	Ha sido declarado patrimonio				Nombre					
Si						Fecha				
No						Categoría				
6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
Tipo	Subtipo	Estado de las vías			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				
		bueno	Regular	Malo		Diaria	Se ma nal	Mens ual	Event ual	Ning una
Terrestre	Asfalto				Bus					
	Lastrado				Automóvil					
	Empedrado				4x4					
	Sendero				Tren					
Acuático	Marítimo				Barco					
	Fluvial				Bote					
					Canoa					
					Otros					
					Avión					
					Avioneta					
					Helicóptero					
7. 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.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas
Alojamiento										
Alimentación										
Esparcimiento										
Tarifa promedio										
por hotel \$										
Promedio días										
Tarifa promedio										
en alimentación										
estadía hotel										
Infraestructura básica										
Agua										
Energía										
Alcantarillado										
8.TURISMO										
Tipo de turistas que recibe el turista	Tiempo promedio que permanece el turista en la zona					Formas de viajar del turista				
Local										
Provincial										
Nacional										
Internacional										
Indique si cuenta con										
Agencia de viajes			Almacenes de artesanía		Correo	Fax, fono, internet				
Señale si el atractivo turístico se difunde										
Local										
Provincial										
Nacional										
Internacional										
Observaciones										
Dibujar ruta										





**Fotos de los atractivos**

**Anexos. 5. Fotos de los atractivos**

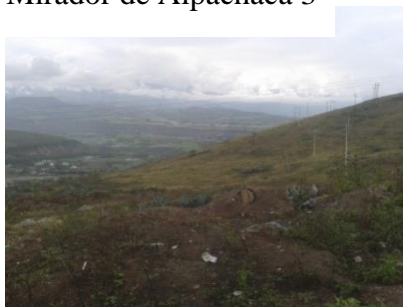
**Mirador de Alpachaca**



*Anexos. 7. Mirador de Alpachaca 1*



*Anexos. 6. Mirador de Alpachaca 3*



*Anexos. 8. Mirador de Alpachaca 2*

**Parque de Alpachaca**



*Anexos. 10. Parque de Alpachaca 1*



*Anexos. 9. Parque de Alpachaca 2*



Anexos. 12 .parque de Alpachaca 3

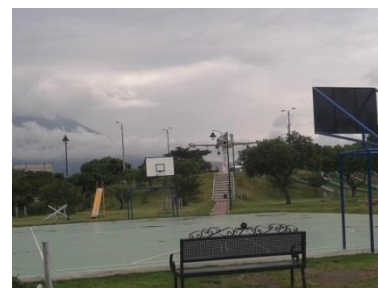


Anexos. 11.Parque de Alpachaca 4

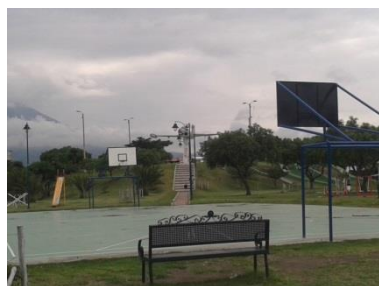
### Parque del avión



Anexos. 17. Parque del avión 2



Anexos. 16. Parque del avión 1



Anexos. 15. Parque del avión 5



Anexos. 14. Parque del avión 4



Anexos. 13. Parque del avión 3

## Hostería Spa San Andrés



Anexos. 18.Hostería Spa San Andrés 1



Anexos. 20. Hostería Spa San Andrés 2



Anexos. 19.Hostería Spa San Andrés 3

## Diseño del banner

### Anexos. 21. Diseño del banner



## Gastronomía En Provincia De Imbabura Como Patrimonio Cultural Inmaterial, En La Parroquia De Alpachaca de la Cantón Ibarra



Autor: Byron Andrés Revelo Guerrón

Afiliación: Universidad Técnica del Norte UTN. Ibarra Ecuador

**INTRODUCCIÓN**

La Gastronomía como parte inherente de la cultura de un pueblo es un elemento importante de identidad que necesita de mecanismos de acción para su desarrollo. Esta investigación tiene como finalidad sentar las bases conceptuales de la gastronomía, cantón Ibarra en la parroquia de Alpachaca, y salvaguardar los conocimientos ancestrales.

**OBJETIVO**

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

**RESULTADOS ESPERADOS**

Pregunta directriz de la investigación

¿El rescate de la gastronomía ancestral y típico más el diseño de rutas de turismo gastronómico permitirá mejor la actividad del turismo en la provincia de Imbabura cantón Ibarra en la parroquia de Alpachaca ?

Resultados:

Los resultados obtenidos son identificar la gastronomía ancestral y típica de la provincia de Imbabura usar los atractivos turísticos que tiene la provincia y proponer diseños de rutas de turismo gastronómico.

Realizar publicaciones tesis, libros y artículos científicos que permitan visibilizar la cultura gastronómica de la provincia, salvaguardándolo de tal manera que forme parte del patrimonio cultural del Ecuador y se pueda servir de base para realizar otras investigaciones trans disciplinarias.

**MATERIALES Y MÉTODOS**

Investigación Cualitativa dentro del periodo 2014-2015  
Muestra de 395 sujetos de estudio divididos en 49 parroquias de la provincia.  
Instrumentos de levantamiento de datos (Entrevistas, fichas de recetas estándar y contexto socio cultural recopilación bibliográfica)

Bibliografía:

Barrera, J. P. (2010). *Cocinas regionales andinas*. Quito Ecuador: Corporación Editora Nacional.

Historia, M. d. (2007). *Patrimonio Cultural Inmaterial*. Bogotá, Colombia.

Myhrhold Nathan, Y. C. (2011). *Modernist Cuisine. El arte y la ciencia de la cocina*. Italia: Taschen.

Oliveira, S. (20 de Febrero de 2011). *La Gastronomía como atractivo turístico primario de un destino*. Obtenido de EBSCO: <http://support.epnet.com/contact/askus.php>

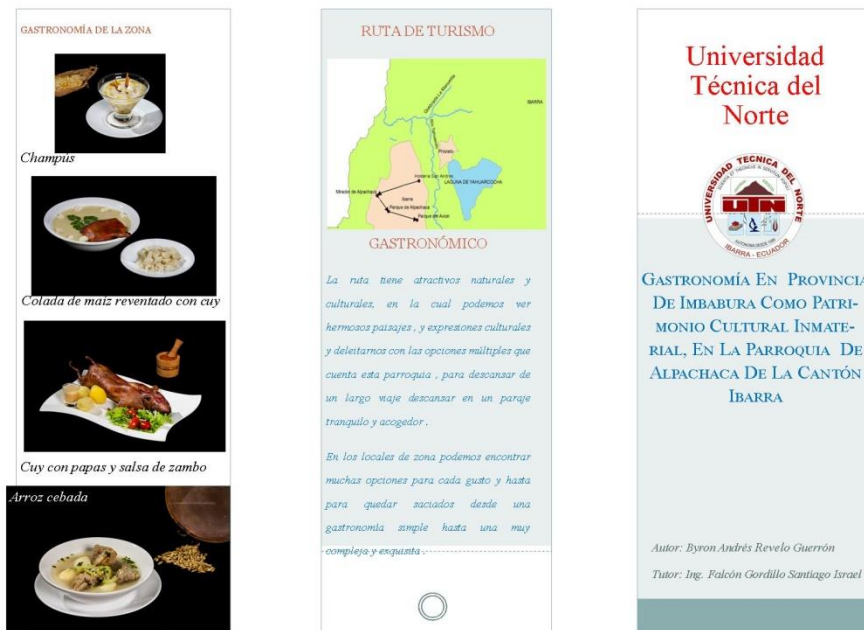
Posso, Y. M. (2013). *Proyectos, tesis, y marco lógico*. Quito Ecuador: Noción Imprenta.

Torres, A. M. (2012). *Planificación del Turismo Gastronómico Sostenible*. México: CEGAHO.

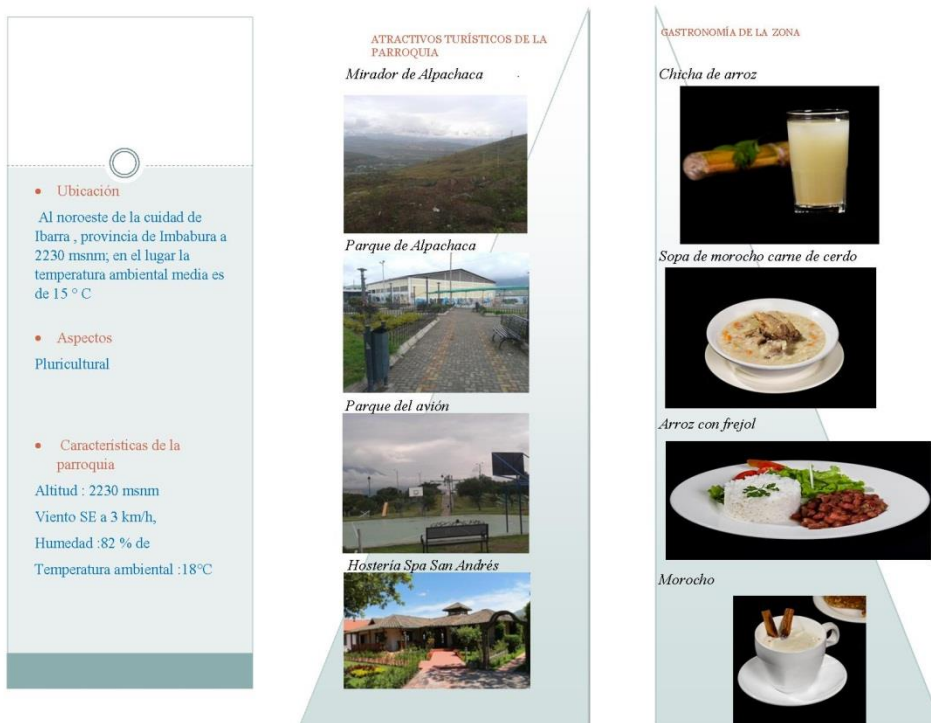
Turismo, M. d. (2009). *Plandetur 2020*. Quito: Banco Interamericano de Desarrollo.



Diseño de tríptico



Anexos. 23. Diseño de tríptico página 1



Anexos. 22. Diseño de tríptico página 2

FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
1. DATOS GENERALES			
Encuestador:	Andrés Revelo	Fecha:	06-01-2015
Supervisor evaluador:	Ing. Santiago Falcón	No. Ficha	0001
Nombre del atractivo:	El mirador de Alpachaca		
Propietario:	No hay información		
Categoría:	Tipo: natural	Subtipo:	
2. UBICACIÓN:	LONGITUD:	818725	LATITUD : 10040639
Provincia: Imbabura	Cantón: Ibarra		Localidad lomas de azaya
Calle: Tungurahua			Trasversal: Zumba
3.CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO			
Nombre del poblado: centro de la ciudad parque Pedro Moncayo	distancia(km):3.5		
4. CARTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
Altura (m.s.n.m.):	2240	Temperatura (°C):	14
1	Tamaño: 1000 m <sup>2</sup>		
2	Calidad del Agua: buena calidad		
3	Flora y Fauna: variedades endémicas en fauna de observa varias especies de aves		
4	Descripción del paisaje: en días despejados se puede ver hasta Imbaya y hasta Urcuqui mirando al oeste , mirando al este viramos a la ciudad de Ibarra		
5	Descripción de sus riberas: no se encuentra		
6	Islas existentes : no		
7	Actividades varias: :		
8	Puentes y puertos: no se encuentra		
9	Navegabilidad:		
10	Rápidos:		

11	Cañones:									
12	Vados:									
5. USOS	(simbolismo)									
ESTADO DE CONSERVACIÓN										
1	Alterado									
2	No alterado									
3	Conservado									
4 X	En proceso de deterioro									
5	Causas del deterioro : la poco valor que le da la comunidad									
6.	Ha sido declarado patrimonio			Nombre						
Si				Fecha						
No	X			Categoría						
6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
Tipo	Subtipo	Estado de las vías			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				
		bueno	Regul ar	Malo		Diaria	Seman al	Mensu al	Eventua l	Ning una
Terrestre	Asfalto		X		Bus	X				
	Lastrado		X		Automóvil	X				
	Empedrado	X			4x4	X				
	Sendero			X	Tren					X
Acuático	Marítimo				Barco					X
	Fluvial				Bote					X
					Canoa					X
					Otros					X
					Avión					X
					Avioneta					X



					Helicóptero					X
7. FACILIDADES TURÍSTICAS										
Ruta de buses desde la población más cercana										
Desde: Ibarra centro	Hasta: el mirador			Frecuencia	Cada 5 minutos	Distancia	4 km			
	Lujo		Primera		Segunda		Tercera		Cuarta	
Servicios	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas
Alojamiento							1	20	1	20
Alimentación									1	12
Esparcimiento										
Tarifa promedio por hotel \$										
Promedio días										
Tarifa promedio en alimentación										
estadía hotel										
Infraestructura básica										
Agua										
Energía										
Alcantarillado										
8. TURISMO										
Tipo de turistas que recibe el turista	Tiempo promedio que permanece el turista en la zona					Formas de viajar del turista				
Local	X					En bus o carro propio				
Provincial										
Nacional										
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				
Internacional				
Observaciones	En este lugar no se encuentra un lugar para alojarse ,y para hacer camping el sector es peligroso , se recomienda ir a un establecimiento de alojamiento más al centro de la ciudad			
Dibujar ruta				

Anexos. 24.Ficha de inventario turístico del mirador de Alpachaca

FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
1. DATOS GENERALES			
Encuestador:	Andrés Revelo	Fecha:	05-01-2015
Supervisor evaluador:	Ing. Santiago Falcón	No. Ficha	0002
Nombre del atractivo:	El parque de Alpachaca		
Propietario:	Municipio		
Categoría:	Tipo: lugar de recreación	Subtipo: plaza	
2. UBICACIÓN:	LONGITUD:	819193	LATITUD: 10040076
Provincia: Imbabura	Cantón: Ibarra		Localidad cooperativa 16 de abril
Calle: Tungurahua			Trasversal: Zumba
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO			
Nombre del poblado: centro de la ciudad parque Pedro Moncayo	distancia(km):2.4		
4. CARTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
Altura (m.s.n.m.):		Temperatura (°C):	14
1	Tamaño: 300 m <sup>2</sup>		
2	Calidad del Agua: buena calidad		
3	Flora y Fauna: solo pajaritos y unas plantas de jardín		
4	Descripción del paisaje: en el parque lo que sorprende son los comportamientos de la comunidad y sus fascinación por el ecuavoly y el futbol las comidas como para el frio las empanadas y los hervidos		
5	Descripción de sus riberas:		
6	Islas existentes		
7	Actividades varias:		

8	Puentes y puertos:									
9	Navegabilidad:									
10	Rápidos:									
11	Cañones:									
12	Vados:									
5. USOS	(simbolismo)									
ESTADO DE CONSERVACIÓN										
1	Alterado									
2	No alterado									
3 x	Conservado									
4	En proceso de deterioro									
5	Causas del deterioro									
6.	Ha sido declarado patrimonio				Nombre					
Si								Fecha		
No	X							Categoría		
6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
Tipo	Subtipo	Estado de las vías			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				
		bueno	Regula	Malo		Diaria	Semana l	Mensu al	Eventual	Ning una
Terrestre	Asfalto	X			Bus	X				
	Lastrado				Automóvil	X				
	Empedrado				4x4					X



Infraestructura básica										
Agua										
Energía										
Alcantarillado										
8.TURISMO										
Tipo de turistas que recibe el turista	Tiempo promedio que permanece el turista en la zona					Formas de viajar del turista				
Local	X					EN BUS y carros propios				
Provincial										
Nacional										
Internacional										
Indique si cuenta con	No									
Agencia de viajes			Almacenes de artesanía		Correo		Fax, fono, internet			
Señale si el atractivo turístico se difunde										
Local	X									
Provincial										
Nacional										
Internacional										
Observaciones	En el entorno del parque no se encuentra establecimientos de alojamiento y de alimentación no hay como quedarse muchos tiempo o pasar la noche en este lugar.									
Dibujar ruta										

Anexas. 25. Ficha de inventario turístico del parque de Alpachaca

FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
1. DATOS GENERALES			
Encuestador:	Andrés Revelo	Fecha:	07-01-2015
Supervisor evaluador:	Ing. Santiago Falcón	No. Ficha	0003
Nombre del atractivo:	Parque del avión		
Propietario:	No hay información		
Categoría:	Tipo: parque	Subtipo:	
2. UBICACIÓN:	LONGITUD:	820384	LATITUD: 10039764
Provincia: Imbabura	Cantón: Ibarra		Localidad : el mayorista
Calle: Jaime Roldos Aguilera			Trasversal:
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO			
Nombre del poblado: centro de la ciudad parque Pedro Moncayo			distancia(km):1.4
4. CARTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
Altura (m.s.n.m.):	2225	Temperatura (°C):	14
1	Tamaño: 1000 m <sup>2</sup>		
2	Calidad del Agua: buena calidad		
3	Flora y Fauna: solo pájaros y algunos perros		
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:									
5. USOS	(simbolismo)									
ESTADO DE CONSERVACIÓN										
1	Alterado									
2	No alterado									
3 X	Conservado El municipio se en carga de la conservación del lugar									
4	En proceso de deterioro									
5	Causas del deterioro									
6.	Ha sido declarado patrimonio					Nombre				
Si						Fecha				
No	X					Categoría				
6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
Tipo	Subtipo	Estado de las vías			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				
		bueno	Regular	Malo		Diaria	Semanal	Mensual	Eventual	Ninguna
Terrestre	Asfalto	X			Bus	X				
	Lastrado				Automóvil	X				
	Empedrado				4x4					
	Sendero				Tren					
Acuático	Marítimo				Barco					
	Fluvial				Bote					
					Canoa					





8.TURISMO										
Tipo de turistas que recibe el turista	Tiempo promedio que permanece el turista en la zona					Formas de viajar del turista				
Local	X					En bus o carros propios				
Provincial	X									
Nacional										
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	Es un lugar con memorativo para la ciudad de Ibarra y un símbolo para las personas que murieron en esa batalla , en esta se encuentra varios establecimientos de alimentación que tiene varios deficiencias y que muy cerca el mercado mayorista									
Dibujar ruta										

Anexos. 26. Ficha de inventario turístico del parque del Avión

FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
1. DATOS GENERALES			
Encuestador:	Andrés Revelo	Fecha:	08-01-2015
Supervisor evaluador:	Ing. Santiago Falcón	No. Ficha	0004
Nombre del atractivo:	Hostería san Andrés		
Propietario:	No hay información		
Categoría:	Tipo: alojamiento	Subtipo: hotel	
2. UBICACIÓN:	LONGITUD:	820490	LATITUD: 10048800
Provincia: Imbabura	Cantón: Ibarra		Localidad hurtos familiares
Calle: 13 de Abril			Trasversal: Manabí
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO			
Nombre del poblado: centro de la ciudad parque Pedro Moncayo			distancia(km):3.5
4. CARTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
Altura (m.s.n.m.):		Temperatura (°C):	
1	Tamaño: 900 m <sup>2</sup>		
2	Calidad del Agua: buena calidad		
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:									
5. USOS	(simbolismo)									
ESTADO DE CONSERVACIÓN										
1	Alterado									
2	No alterado									
3x	Conservado									
4	En proceso de deterioro									
5	Causas del deterioro									
6.	Ha sido declarado patrimonio					Nombre				
Si						Fecha				
No	X					Categoría				
6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
Tipo	Subtipo	Estado de las vías			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				
		bueno	Regular	Malo		Diaria	Semana l	Mensu al	Eventual	Ning una
Terrestre	Asfalto		x		Bus	x				
	Lastrado		x		Automóvil	x				
	Empedrado		x		4x4	X				



Infraestructura básica										
Agua										
Energía										
Alcantarillado										
8.TURISMO										
Tipo de turistas que recibe el turista	Tiempo promedio que permanece el turista en la zona					Formas de viajar del turista				
Local	x									
Provincial	x									
Nacional	x									
Internacional	x									
Indique si cuenta con										
Agencia de viajes			Almacenes de artesanía		Correo		Fax, fono, internet			
Señale si el atractivo turístico se difunde										
Local	x									
Provincial										
Nacional										
Internacional										
Observaciones										
Dibujar ruta										

Anexos. 27. Ficha de inventario turístico Hostería spa San Andrés