



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS

CARRERA DE GASTRONOMÍA

**TEMA: "GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR PARROQUIA VACAS
GALINDO"**

**TRABAJO DE GRADO PREVIA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**

AUTORES: Albán Salazar María Angélica

López Reinoso Henry Geovanny

TUTOR: Ing. Pablo López Egas

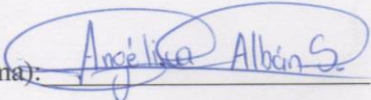
Ibarra, 2016

AUTORÍA

Nosotros, ALBAN SALAZAR MARIA ANGELICA, LOPEZ REINOSO HENRY GEOVANNY portadores de la cédula de ciudadanía número 172198046-2 y 040178244-6 respectivamente, declaramos bajo juramento que la presente investigación es de nuestra autoría: **"GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR PARROQUIA VACAS GALINDO"** no ha sido previamente presentado para ningún grado, ni calificación profesional; y que hemos consultado las referencias bibliográficas que contiene este documento.

En la ciudad de Ibarra, a los 12 días del mes de abril del 2016.


(Firma):



Nombre: **MARIA A. ALBAN S.**

Cédula: **172198046-2**

(Firma):



Nombre: **HENRY G. LOPEZ R.**

Cédula: **040178244-6**

INFORME DEL DIRECTOR DE TRABAJO DE GRADO

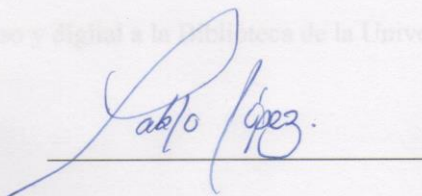
UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

En calidad de Director del trabajo de grado presentado por los egresados **MARIA ANGELICA ALBAN SALAZAR Y HENRY GEOVANNY LOPEZ REINOSO**, para optar por el título de licenciados en administración de restaurantes, cuyo tema es: "**GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR PARROQUIA VACAS GALINDO**" Considero que el presente trabajo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del tribunal examinador que se designe.

MATERIAL DEL ECUADOR PARROQUIA VACAS GALINDO" que ha sido desarrollada para la obtención del Título de Licenciados en Administración de Restaurantes.

En la ciudad de Ibarra, a los 12 días del mes de abril del 2016.

En nuestra condición de autores nos reservamos los derechos morales de la Obra antes citada. En concordancia suscribimos este documento en el momento en que haga entrega del trabajo de final en formato impreso y digital a la Biblioteca de la Universidad Técnica del Norte.



Ing. Pablo López Egas

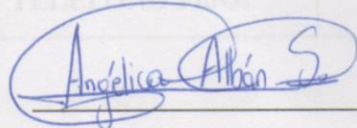
**CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR DE TRABAJO DE GRADO A FAVOR DE LA
UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**

Nosotros, **ALBAN SALAZAR MARIA ANGELICA, LOPEZ REINOSO HENRY GEOVANNY** portadores de la cédula de ciudadanía número 172198046-2 y 040178244-6 respectivamente, manifestamos nuestra voluntad de ceder a la Universidad Técnica del norte los derechos patrimoniales consagrados en la Ley Intelectual del Ecuador, en calidad de Autoras del Trabajo de Grado denominado "**GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR PARROQUIA VACAS GALINDO**" que ha sido desarrollada para la obtención del Título de Licenciados en Administración de Restaurantes.

En nuestra condición de autores nos reservamos los derechos morales de la Obra antes citada.

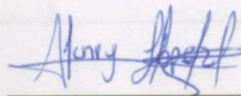
En concordancia suscribimos este documento en el momento en que haga entrega del trabajo de final en formato impreso y digital a la Biblioteca de la Universidad Técnica del Norte.

CÉDULA DE IDENTIDAD:	172198046-2
APELLIDOS Y NOMBRES:	ALBAN SALAZAR MARIA ANGELICA
DIRECCIÓN:	Cayambe
EMAIL:	angelica_alban@hotmail.com
TELÉFONO FIJO:	
TELÉFONO MÓVIL:	0987707833



María Angélica Albán Salazar

ID. 172198046-2



Henry Geovanny López Reinoso

ID. 040178244-6

Ibarra, a los 12 días del mes de abril del 2016

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

BIBLIOTECA UNIVERSITARIA

**AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICIDAD 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 el 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:

DATOS DE CONTACTO			
CÉDULA DE IDENTIDAD:	172198046-2		
APELLIDOS Y NOMBRES:	ALBAN SALAZAR MARIA ANGELICA		
DIRECCIÓN:	Cayambe		
EMAIL:	angelica_alban@hotmail.com		
TELÉFONO FIJO:		TELÉFONO MÓVIL	0987707833

DATOS DE CONTACTO			
CÉDULA DE IDENTIDAD:	040178244-6		
APELLIDOS Y NOMBRES:	LOPEZ REINOSO HENRY GEOVANNY		
DIRECCIÓN:	PUEBLO VIEJO – MIRA – CARCHI		
EMAIL:	hendrix-hl@hotmail.com		
TELÉFONO FIJO:	062280546	TELÉFONO MÓVIL	0999809653

DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	"GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR PARROQUIA VACAS GALINDO"
AUTORES:	ALBAN SALAZAR MARIA ANGELICA LOPEZ REINOSO HENRY GEOVANNY
FECHA: DD/MM/AA	06/05/2016
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO	
PROGRAMA	<input checked="" type="checkbox"/> PREGRADO <input type="checkbox"/> POSGRADO
TÍTULO POR EL QUE OPTA:	LICENCIATURA EN ADMINISTRACION DE RESTAURANTES
ASESOR/DIRECTOR:	ING. PABLO LOPEZ EGAS

2. AUTORIZACIÓN DE USO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD

Nosotros, ALBAN SALAZAR MARIA ANGELICA, LOPEZ REINOSO HENRY GEOVANNY portadores de la cédula de ciudadanía número 172198046-2 y 040178244-6 respectivamente, en calidad de autores y titulares de los derechos patrimoniales de la obra o trabajo de grado descrito anteriormente, hacemos la entrega del ejemplar respectivo en formato digital y autorizamos a la Universidad Técnica del Norte, la publicación de la obra en el Repositorio Digital Institucional y uso del archivo digital en la Biblioteca de la Universidad con fines académicos, para ampliar la disponibilidad del material y como apoyo a la educación, investigación y extensión; en concordancia con la Ley de Educación Superior Artículo 144

3. CONSTANCIA

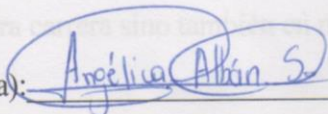
Los autores manifiestan que la obra objeto de la presente autorización es original y se la desarrolló, sin violar derechos de autor a terceros, por lo tanto la obra es original y que son los

titulares de los derechos patrimoniales, por lo que asumen la responsabilidad sobre el contenido de la misma y saldrá en defensa de la Universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

En la ciudad de Ibarra, a los 12 días del mes de abril del 2016

LOS AUTORES:

(Firma):

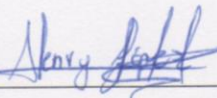


Nombre: **María A. Albán S.**

Cédula: **172198046-2**

Facultado por resolución

(Firma):



Nombre: **Henry G. López R.**

Cédula: **040178244-6**

AGRADECIMIENTO

Primordialmente nuestro agradecimiento es a Dios quien ha iluminado nuestro sendero, hemos puesto nuestra travesía en sus manos, y nos ha llenado de sabiduría y valentía para culminar nuestra carrera profesional. De la misma manera agradecemos a la Universidad Técnica del Norte y a la Escuela de Gastronomía por concedernos la grata oportunidad de formarnos académicamente en esta prestigiosa universidad.

Al Ing. Pablo López Egas quien con su apoyo incondicional motivó nuestra etapa académica, y nos brindó total entrega en cada paso dado. A nuestros docentes quienes con su sabiduría han compartido sus saberes en nuestra trayectoria y han sido parte fundamental no solamente en nuestra carrera sino también en nuestras vidas.

A los pobladores de la parroquia rural Vacas Galindo por ser quienes nos dieron su confianza absoluta para realizar nuestra investigación y por darnos total apertura en sus costumbres y tradiciones, la misma que nos ha brindado una experiencia única e inolvidable. A nuestros familiares, quienes han sido el pilar fundamental para cumplir nuestra meta anhelada. Por ser nuestra inspiración y ejemplo a seguir en nuestras vidas. Por tanta entrega, paciencia y sobre todo por ese amor incondicional que nos permitió subir cada escala y llegar a la cima.

DEDICATORIA

Dedico mi Tesis a Dios, quien me ha dado valor para seguir adelante y no darme por vencida. Ha sido mi refugio, mi fortaleza y mi sostén, quien con su infinito amor sostuvo mi mano hasta culminar mis estudios. A mi madre (María Salazar Barrera), quien con su entrega total, confió en mí, dándome así su apoyo incondicional sin vacilar, he hizo que pudiera cumplir mi meta. A mi hermano (Jerónimo Albán Salazar) quien ha sido mi confidente, mi espaldar en todo momento. A mi hija (Laila Hidalgo Albán) quien ha sido mi motor, mi más hermosa bendición, con quien he compartido esta travesía, brindándome todo su amor y su ternura, mi inspiración y mi fuerza mayor para seguir adelante.

ANGÉLICA ALBÁN

Este trabajo lo dedico en especial a Dios, por darme la vida y una buena salud para poder llegar hasta este momento muy importante de mi formación profesional. En segundo a mis padres (Carlos López y Bertha Reinoso), el pilar más importante mostrando siempre su cariño y apoyo. A mis hermanos (Mónica López y Oscar López) por su comprensión y consejos en los momentos más difíciles, por motivarme e implantar en mí el deseo de superación. A la memoria de mi abuelita (Isabel Reinoso) fruto de virtudes y valores que mantendré conmigo el resto de mi vida.

HENRY LÓPEZ

ÍNDICE GENERAL

Capítulo I	21
El Problema.....	21
Tema.	21
Contextualización del problema.	21
Planteamiento del problema.....	22
Objetivos.....	22
General.....	22
Específicos.....	23
Pregunta directriz.....	23
Justificación.....	23
Capítulo II.....	25
Marco Teórico.....	25
Teoría Existente.....	25
Gastronomía.....	25
Gastronomía de Latinoamérica.....	27
Gastronomía de Imbabura.....	29
Gastronomía ancestral.....	31
Gastronomía típica.....	32
Gastronomía tradicional.....	32
Cultura y patrimonio.....	33
Cultura.....	33
Patrimonio.....	35
Patrimonio natural.....	35
Patrimonio cultura.....	35
Patrimonio cultural tangible.....	36
Patrimonio tangible mueble.....	36
Patrimonio tangible inmueble.....	37
Patrimonio intangible.....	37
Patrimonio gastronómico.....	38
Ruta Turística y Gastronómica.....	39
Ruta turística.....	39
Ruta gastronómica.....	40

Marco jurídico.....	41
La Constitución del Ecuador 2008 ampara los siguientes artículos sobre Régimen del buen vivir.....	41
La Constitución del Ecuador 2008 ampara los siguientes artículos sobre Cultura y Patrimonio Cultural.....	42
La Constitución del Ecuador 2008 ampara los siguientes artículos sobre gastronomía y Soberanía alimentaria.....	44
El plan nacional del buen vivir.	46
Glosario de términos.....	47
Capítulo III.....	51
Metodología.....	51
Diseño.....	51
Cuantitativo.....	51
Cualitativo.....	51
No Experimental.....	51
Temporalidad.....	52
Transversal.....	52
Tipo de Datos.....	52
Teóricos.....	52
Prácticos.....	52
Población.....	52
Muestra.....	53
Métodos.....	55
Teóricos.....	55
Empíricos.....	55
Matemáticos.....	55
Técnicas.....	56
Entrevista.....	56
Instrumentos.....	56
Fichas de inventario.....	56
Video – Grabadora.....	56
Observación.....	57
Estrategias.....	57
Capítulo IV.....	58

Análisis de datos.....	58
Plan de procesamiento de datos.....	58
Tabulación y análisis de resultados.....	59
Informe.....	76
Discusión.....	76
Recetas estándar.....	80
Capítulo V.....	91
Propuesta.....	91
Introducción.....	91
Ruta turística.....	92
Componentes turísticos.....	95
Impactos.....	100
Impacto turístico.....	100
Impacto socio-cultural.....	103
Impacto económico.....	106
Impacto educativo.....	108
Informe de impactos.....	109
Conclusiones.....	111
Recomendaciones.....	112
Bibliografía.....	113

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1.- Numero de entrevistas	54
Tabla 2.- ¿Qué alimentos ancestrales existían en la zona?	59
Tabla 3.- ¿Qué alimentos se producen actualmente?.....	60
Tabla 4.- ¿Cuáles son los métodos de conservación de los alimentos que existían en la zona?	61
Tabla 5.- ¿Cuál es la temporada en la que se cosechan los alimentos?	62
Tabla 6.- ¿Qué tipos de especias se usan en las preparaciones de comidas y bebidas en la zona.....	63
Tabla 7.- ¿Cuáles son las comidas y bebidas que se preparan en la zona (incluir sopas, platos principales, postres, panes, otros)?.....	64
Tabla 8.- Técnicas de elaboración	65
Tabla 9.- ¿Cuáles son los utensilios que se usan para elaborar las comidas y bebidas?.....	66
Tabla 10.- ¿Cuáles (incluir fechas) son las manifestaciones culturales de la zona y qué alimentos o bebidas se relacionan con éstas?	67
Tabla 11.- ¿Quiénes intervienen en las preparaciones de los alimentos?	68
Tabla 12.- ¿Cómo o a quién se transmiten los conocimientos?.....	69
Tabla 13.- ¿Cómo influyen las preparaciones de las comidas y bebidas en el comportamiento de la comunidad?	70
Tabla 14.- ¿Desde cuándo se prepara?.....	71
Tabla 15.- ¿En qué utensilios o cuáles son las características en las que se los sirve?.....	72
Tabla 16.- ¿Qué recuerdos asociados tiene con relación a los alimentos preparados?.....	73
Tabla 17.- ¿Qué significado tiene el plato?	74
Tabla 18.- ¿Qué historia conoce del plato?.....	75
Tabla 19.- Receta: Estofado de pollo	80
Tabla 20.- Receta: Sancocho.....	81
Tabla 21.- Receta: Empanadas de queso.....	82
Tabla 22.- Receta: Picadillo	83
Tabla 23.- Receta: Fritada.....	84
Tabla 24.- Receta: Sazonado.....	85
Tabla 25.- Receta: Pan de maíz.....	85
Tabla 26.- Receta: Colada de haba	87
Tabla 27.- Receta Tortillas de papa	88

Tabla 28.- Receta Majado de plátano	89
Tabla 29.- Receta Sopa de quinua.....	90
Tabla 30.- Impacto Turístico.....	100
Tabla 31.- Impacto Socio-Cultural	103
Tabla 32.- Impacto Económico.....	106
Tabla 33.- Impacto Educativo.....	108

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1.- Alimentos ancestrales que existían en la zona	59
Gráfico 2.- Alimentos que se producen actualmente	60
Gráfico 3.- Métodos de conservación de alimentos	61
Gráfico 4.- Temporada en la que se cosechan los alimentos	62
Gráfico 5.- Especies utilizadas en las preparaciones de comidas	63
Gráfico 6.- Comidas y bebidas que se preparan en la zona	64
Gráfico 7.- Técnicas de elaboración	65
Gráfico 8.- Utensilios utilizados para elaborar comidas y bebidas.....	66
Gráfico 9.- Manifestaciones culturales de la zona	67
Gráfico 10.-Personas que intervienen en las preparaciones de los alimentos.....	68
Gráfico 12.- Influencia de las preparaciones de las comidas y bebidas en el comportamiento de la comunidad	70
Gráfico 13.- Desde cuándo se prepara	71
Gráfico 14.- Utensilios en los que se sirve los alimentos	72
Gráfico 16.- Significado del plato.....	74
Gráfico 17.- Historia qué conoce del plato	75
Gráfico 18.- Ruta Turística	92
Gráfico 19.- Desvió Vacas Galindo	96
Gráfico 20.- Rio Intag	96
Gráfico 21.-Hacienda El Baratillo	97
Gráfico 22.- Gallera Pico Fino.....	97
Gráfico 23.- Comedor Blanca Toapanta	98
Gráfico 24.- Parque Fray Vacas Galindo	98
Gráfico 25.- Iglesia San Miguel.....	99
Gráfico 26.- Tendencia Política Vacas Galindo	99
Gráfico 27.- La Cresta.....	100

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1.- Formato de Receta Estándar	119
Anexo 2.- Entrevista Levantamiento del inventario Gastronómico.....	120
Anexo 3.- Ficha para inventario de atractivos turísticos.....	122
Anexo 4.- Referencia para llegar a Vacas Galindo.....	130
Anexo 5.- Río Intag.....	130
Anexo 6.- Hacienda el Baratillo.....	131
Anexo 7.- Gallera Pico Fino	131
Anexo 8.- Comedor Blanca Toapanta.....	132
Anexo 9.- Escuela Fiscal Mixta García Moreno.....	132
Anexo 10.- Parque Fray Enrique Vacas Galindo.....	133
Anexo 11.- Iglesia San Miguel	133
Anexo 12.- Tenencia Política Vacas Galindo	134
Anexo 13.- La Cresta	134
Anexo 14.- Sazonado.....	135
Anexo 15.- Colada de Haba.....	135
Anexo 16.- Estofado de pollo	136
Anexo 17.- Pan de maíz	136
Anexo 18.- Picadillo	137

RESUMEN EJECUTIVO

La investigación se realizó en la parroquia rural Vacas Galindo ubicada en el cantón Cotacachi. Lugar donde se determinó que la mayoría de la población son adultos mayores debido al alto índice de migración de adolescentes y adultos por falta de ingresos económicos, fuentes de empleo, perdiendo así su cultura, costumbres y tradiciones, de esta manera se rompen vínculos familiares y la conexión con sus raíces y entorno social. Esto genera falta de motivación para crear un impacto turístico acorde a los atractivos existentes. Lugares como el río Intag, puentes de Balsapamba y Monopamba, cascadas de Mangulí y la Cresta, senderos La Cresta, El Churo y La Esperanza, cultura, gastronomía y tradiciones que son parte de esta Parroquia. La finalidad de este proyecto es conocer la gastronomía mediante un inventario gastronómico que nos permita descubrir los alimentos que son consumidos por la comunidad. La elaboración de la ruta turística “Travesía Vacas Galindo“ pretende promover el turismo en la Parroquia especificando el tiempo, trayecto y puntos estratégicos a los cuales visitar. Para este trabajo de grado se utilizó una metodología de investigación donde se aplicó diferentes métodos como: entrevistas, cuestionarios y fichas de inventario empleados con sus respectivas técnicas de observación. Dando como resultado realizar el inventario gastronómico determinando los platos principales que son: picadillo, sazonado y sancocho. Se elaboró la ruta turística Vacas Galindo valorando los recursos naturales de la parroquia. Además por medio de los impactos hemos determinado la influencia en las áreas: social, cultural, turística, gastronómica, económica y educativa.

SUMMARY

The investigation was made in the Rural Parish Vacas Galindo located in the Cotacachi Canton determined that most of its population are older adults due to the high index of adolescents and adults migrating because of the lack of economical income and of sources of employment, thus losing their culture, customs and traditions, and their family bonds, roots and social environment. This degenerates in lack of motivation to create a touristic impact according to the existent attractions, places such as the Intag River, the Balsapamba and Monopamba bridges, the Manguli and Cresta Waterfalls, and the La Cresta, El Churo and La Esperanza trails with their respective culture, gastronomy and traditions which are part of this Parish. The finality of this project is to know the gastronomy through a gastronomical inventory that will allow us to discover the foods consumed by the community. The development of the touristic route “Travesía Vacas Galindo” seeks to promote the Parish’s tourism by specifying the times, trajectories and strategic locations to visit. For this degree work was used a research methodology where used different methods such us: interviews, questionnaires, and records inventory with their respective observation techniques was applied. Like result we made the gastronomic inventory determining the main dishes are: picadillo, sazonado and sancocho. The Vacas Galindo touristic route was made valoring the parish`s natural resources. Besides, through impacts we determinate the influence in the: social, cultural, touristic, gastronomic, economic and educative areas.

INTRODUCCIÓN

El presente proyecto tuvo como finalidad rescatar la gastronomía de la provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial de la parroquia rural de Vacas Galindo del cantón Cotacachi. Valorizar nuestra entidad gastronómica extendiendo el conocimiento de nuestra comida nacional.

La investigación está determinada dentro de cuatro capítulos, los mismos que desde su particular perspectiva contribuyen al desarrollo de este trabajo de grado previo a la obtención de la Licenciatura en Gastronomía.

En el primer capítulo se plantea el problema de la investigación que se refiere a “Gastronomía de la provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial de la parroquia rural de Vacas Galindo del cantón Cotacachi”, se determinó las causas, efectos, se establecieron los objetivos y se justificó la importancia de la investigación.

En el segundo capítulo se describe las fundamentaciones y el marco teórico en el que se respalda el trabajo de investigación, donde se reúne información y se explica elementos conceptuales y teorías existentes sobre la gastronomía.

En el tercer capítulo se detalla la metodología de la investigación: diseño, naturaleza, temporalidad, tipos de datos, población, muestra, métodos, técnicas, instrumentos y estrategias que se aplicaron para lograr los objetivos de la investigación.

En el cuarto capítulo se muestra la interpretación y análisis de los resultados obtenidos que son los hallazgos del estudio de campo para su análisis e interpretación.

En el quinto capítulo se describe la propuesta y desarrollo de la misma, estas deben ser reales y alcanzables en cuanto a mejorar la actividad gastronómica se refiere.

Finalmente se presentan conclusiones, recomendaciones, bibliografía y anexos los mismos que incluyen: encuestas, entrevistas y fotografías.

CAPÍTULO I

1 El Problema

1.1 Tema.

"GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR PARROQUIA VACAS GALINDO"

1.2 Contextualización del problema.

Cotacachi es un cantón que se caracteriza por el arte en cuero, gastronomía, costumbres y tradiciones. Las fiestas más célebres son las fiestas de Inti Raymi que se celebran en Junio, en donde se destacan rituales conocidos como acto de purificación dentro de su calendario agrícola junto con la cosecha del maíz, en esto se realiza manifestaciones de la cultura indígena por su colorido, vestuario, música, danza y gastronomía. La parroquia rural Vacas Galindo del cantón Cotacachi por la motivación de elementos naturales, culturales y artesanales es un lugar por el cual nuestro país es auténtico y diverso en cultura y tradición. (Ministerio de Turismo, 2010)

En la Parroquia Rural Vacas Galindo la mayoría de la población son adultos mayores quienes se dedican a la agricultura para el consumo propio de sus productos ya que su gastronomía ha permanecido por generaciones más no para la comercialización como se realizaba años atrás, los ingresos económicos que perciben de los productos agrícolas es bajo debido a las cadenas de intermediarios que en ellos intervienen, esto ha generado que adolescentes y adultos migren o realicen sus actividades laborales en ciudades cercanas con el fin de obtener un beneficio económico para sustento de sus hogares y familias. Existe una fecha especial que es la fiesta de la iglesia San Agustín se celebra en el mes de junio, aquí se destaca la riqueza turística y

gastronómica en donde familiares que han migrado y personas que no son del sector visitan esta parroquia y sus habitantes lo celebran con exquisitos platillos gastronómicos que los han caracterizado por generaciones, para los habitantes de esta comunidad la gastronomía ha sido la mejor manera para unir a las familias e invitar cordialmente a turistas para que sean partícipes de esta celebración.

Se ha identificado que la vía de acceso para llegar a este destino se encuentra en mal estado por lo mismo no hay medios de transportes directos al sector y esto hace que el tiempo de llegada sea demasiado largo, dificultando la llegada de quienes quieran conocer Vacas Galindo.

1.3 Planteamiento del problema.

La Parroquia Vacas Galindo es una parroquia perteneciente al cantón de Cotacachi ubicada en la zona de Intag. La comunidad más cercana a esta es Zuleta a dos horas en bus. Por lo cual el turismo gastronómico es deficiente por la lejanía del lugar. Las opciones que se tienen para llegar son escasas por este motivo se desconoce esta parroquia. La Parroquia Vacas Galindo cuenta con una gastronomía excepcional, la misma que no es conocida debido a la migración de sus habitantes por la falta de exportación de sus productos agrícolas, los cuales son netamente orgánicos, la competencia ha generado en el mercado que estos bajen precios y no haya ganancia alguna dejándolos así desempleados y en obligación de migrar. La lejanía del lugar impide la comercialización de sus productos y platos característicos impidiendo que la riqueza gastronómica sea conocida por generaciones futuras o turistas.

1.4 Objetivos.

1.4.1 General.

Valorar la Gastronomía de la Parroquia Rural Vacas Galindo del Cantón Cotacachi de la provincia de Imbabura.

1.4.2 Específicos.

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

1.5 Pregunta directriz.

El diseño de una ruta de turismo gastronómico permitirá rescatar el patrimonio cultural inmaterial de la Parroquia Rural Vacas Galindo.

1.6 Justificación.

La Parroquia Vacas Galindo está conformada por comunidades y sectores cada uno de sus componentes en toda su extensión posee lugares de gran atractivo natural y riqueza cultural.

Entre sus atractivos se encuentran: el río Intag, puentes de Balsapamba y Monopamba, cascadas de Mangulí y la Cresta, senderos La Cresta, El Churo y La Esperanza, costumbres, artesanías, gastronomía típica como: picadillo, sancocho, sazonado. Cada uno de estos lugares está acompañado por infraestructura de apoyo como carreteras pese a que no se encuentran en buen estado, caminos, un sitio destinado para la alimentación, paraderos y otros que caracterizan a cada uno de los segmentos.

El turismo y la gastronomía son ejes fundamentales del desarrollo económico de los pueblos motivan la creatividad y fomentan la comercialización de servicios sustentables. El Estado consciente del impacto del turismo y la gastronomía, en nuestro país está fortaleciendo estos elementos por su importancia cuantitativa y ha priorizado este sector motivando el desarrollo.

El impulso del turismo en el Ecuador está fomentando compromisos institucionales entre empresa pública y privada y de esta forma diversifica y enriquece la oferta turística, permitiendo satisfacer las necesidades del mercado, la industria y el consumidor final.

El presente proyecto permitirá el desarrollo del turismo gastronómico a nivel parroquial y regional, reactivando de esta forma la economía de la población de la parroquia Vacas Galindo. Permitirá incentivar la producción del alimento auténtico y rico en nutrientes, mejorando el estilo de vida y rescatando la identidad cultural. Y evitará la migración de jóvenes y adultos hacia ciudades donde las fuentes de empleo son mayores.

CAPÍTULO II

2 Marco Teórico

2.1 Teoría Existente.

2.1.1 *Gastronomía.*

La palabra gastronomía viene del griego “gaster” o “gastros” que quiere decir estómago y “gnomos”, conocimiento o estudio del estómago. Por ende la Gastronomía es el estudio de la relación del hombre con su alimentación y su entorno que estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida (Fernandez, 2007).

Al inicio de los tiempos el hombre primitivo sobrevivía alimentándose de lo que la tierra les daba. Todo lo ingerían a la boca sin ninguna técnica de preparación imitando la alimentación de los animales. Se volvió cazador dando inicio al hombre omnívoro. Su primer descubrimiento fue la sazón otorgada por el agua de mar descubrieron el agradable sabor salino y el inicio de mezclar otros alimentos con hierbas para dar un sabor más agradable a la comida. El hombre descubrió el fuego y de esta manera la cocción de carnes, pescados y frutos que eran sometidos a las llamas para darles aquel gusto cocido y ahumado muy apetecido. Fueron estos los inicios del hombre por el gusto de la buena comida (Montecinos, 2011).

Tras la curiosidad del hombre por descubrir observó que el barro se endurecía cuando se exponía al fuego intenso y vio que la arcilla ya no se deshacía cuando el agua caía encima de ella y que se transformaba en un objeto compacto. Hace 10.000 años finalizó la última glaciación y comenzó el período Holoceno. Este importante cambio produjo la escasez de caza, ya que emigraban hacia el norte a medida que los hielos se retiraban, condujo a los

descendientes de los cazadores del Paleolítico, junto a la sequedad que padecían las plantas, a basar su alimentación en la caza menor y en la recolección de frutos y así la necesidad de transportar grano, agua y como conservarlos (Montecinos, 2011).

El hombre primitivo al saber que la arcilla era un material impermeable untó con una gruesa capa de barro los cestos para que el agua no se saliera y así poder transportarla, un día la dejaron al fuego y al quemarse la cesta se endureció. En el principio de los tiempos, entre el paleolítico y el neolítico, la cerámica comenzó siendo un artículo utilitario que servía para conservar, llevar o cocinar, convirtiéndose así en un objeto bello y práctico hasta llegar a ser un medio más para la expresión artística, comenzaron haciendo piezas menos toscas y decoradas con incisiones con motivos geométricos y engobes de tierras naturales como el almagre, ocre y bruñidas, más tarde los esmaltes, las altas temperaturas y la porcelana (Montecinos, 2011).

Es así como empieza la historia de la gastronomía en la Antigua Roma donde se dio paso a la evolución de la misma. Su alimentación estaba basada en vegetales, legumbres y cereales los cuales se importaban de países extranjeros. Así como se encargaban de la avicultura, piscicultura y otras técnicas que mejoraban sus presentaciones a la hora de servir famosos banquetes que organizaban ricos y nobles romanos. Herederas de la cocina griega y romana fueron la bizantina y la árabe. Las cuales desarrollaron nuevas recetas de repostería y nuevos productos agrícolas. En la Edad Media fue muy valorada la gastronomía desarrollándose en gran medida la literatura gastronómica. En el renacimiento destacó la gastronomía Veneciana por su comercio en el Oriente favoreciendo la importación de todo tipo de especias. Este período se destacó por el descubrimiento de América por la llegada varios alimentos que dieron a la gastronomía una gran magnificencia. En el barroco destacó la gastronomía francesa favorecida por los borbones. En la edad moderna tuvo gran influencia la revolución francesa la cual se extendió a nivel popular. Se dio origen a la conserva de alimentos por la Revolución

Industrial, elaboración de alimentos precocinados y cocinados por microondas. Proliferó la literatura gastronómica siendo esta más compleja. Ya en la Edad Contemporánea está marcada por Antonin Careme la figura clave en el paso de la cocina del antiguo régimen a la contemporánea. Al compilador del recetario clásico francés y al gran renovador del mismo, al precursor de algunos detalles de la Nouvelle Cuisine y de la relación ciencia/cocina. A pesar de esto al hablar de cocina francesa los más notables precursores fueron Auguste Escoffier y Jean Anthelme Brillat-Savarin.

Por su parte Escoffier miró una nueva forma de entender lo culinario como negocio, de gestionar el restaurante y recetas, que hasta la actualidad son consideradas clásicas y de alta cocina internacional (Fernández Arenas, 1988).

Y Brillat-Savarin abogado, gastrónomo y autor del libro “Fisiología del gusto” que no es un simple recetario y en el cual “incorpora el sentido del gusto a la cultura del placer visual, olfativo o auditivo, de modo que en adelante la gastronomía fuera considerada como un arte equivalente a la pintura o la música” (Fernandez del Pino).

2.1.2 Gastronomía de Latinoamérica.

La Gastronomía Latinoamericana es el producto de un conjunto de elementos étnicos, culturales y sociales que marcan nuestro continente, además posee características culinarias propias, mismas que son provenientes de la era precolombina y de la historia de sus pueblos. Parte importante que define a una sociedad. Entre la Gastronomía de Latinoamérica se mencionan algunos países (Martínez Juárez, 2012).

Gastronomía de Perú

Herencia indígena e hispana, destacada por ser una de las mejores en el mundo. Lima fue declarada capital gastronómica de América (More Espinoza, 2011).

Gastronomía de México

Herencia prehispánica y española, caracterizada por elementos esenciales que determinan su sabor, color y textura en los platos tradicionales (Dragonné, 2011).

Gastronomía de Chile

Herencia de la gastronomía francesa a finales del siglo XIX. La literatura chilena tiene una estrecha relación con la gastronomía, debido a que los escritores rinden honores a sus comidas (Montecino Guerra, 2010).

Gastronomía de Argentina

Herencia italiana, española, indígena y criolla destacada por ser una de las más originales de Latinoamérica. Argentina es uno de los mayores productores agrícolas del mundo (Brites, 2013).

Gastronomía de Venezuela

Herencia Europea (España, Francia, Italia, Portugal) y África. Destacada por su influencia de la gastronomía mediterránea. Debido a la diversidad de los recursos la gastronomía varía según la región, haciendo de esta una gastronomía sabrosa, colorida y variada (Sánchez Márquez, 2011).

Gastronomía de Bolivia

Herencia europea y árabe, transformada por el mestizaje. Destacada por su variedad de platillos realizado de zona en zona (Pau, 2011).

Gastronomía de Brasil

Herencia indígena, europea y africana, posee una gran diversidad de productos, destacada por su versatilidad en la cocina (Teixeira, 2011).

Gastronomía de Ecuador

Herencia indígena, que a pesar de ser un país pequeño tiene una gastronomía bastante variada ya que dentro del país se encuentran cuatro regiones naturales las cuales tienen diferentes costumbres y tradiciones. En base a las regiones naturales del país su gastronomía se diferencia por los ingredientes producidos en cada sector (Martínez Juárez, 2012).

2.1.3 Gastronomía de Imbabura.

En Imbabura se encuentra una variada tradición gastronómica preferida de la cultura popular imbabureña. La variedad gastronómica en Imbabura es amplia, explora diversos sabores y sensaciones aunque el nombre de sus platillos inusuales no dejan de ser una tradición que representa parte sustancial de nuestra cultura, historia e identidad (Ávalos, 2012).

Dentro de la gastronomía de Imbabura se encuentra la de Otavalo con su plato principal “El Yamor” una comida tradicional parte del acervo cultural de Otavalo. Se lo consume en septiembre, durante la celebración de la fiesta del mismo nombre. Está compuesto por la chicha de siete variedades de maíz, el mote, tortillas, empanadas y el ají. Yamor es el nombre de la chicha, bebida ancestral muy apetecida por su sabor dulce (Ávalos, 2012).

Se encuentra la gastronomía de Atuntaqui con su plato principal la fritada, se escurre bien la carne de la mapahuirá o manteca que se produjo. La fritada se la sirve con papas y plátano maduro, mote, choclo y tostado, revueltos con la misma manteca.

En la gastronomía de Chaltura se realiza la tradicional fritada y se la acompaña de mote, tostado, choclo, papas, lo cual deleitan los paladares no solo a la gente de ahí sino también a los turistas, este plato da a conocer el potencial agropecuario del cantón. Y se caracteriza por las preparaciones dulces como helados de crema o frutas, acompañado de las tradicionales “cosas finas” (suspiros, mojicones, panuchas, rosquetes) elaborados a base de harina de maíz, complementan su banquete gastronómico en esta rica y productiva región de nuestro país (Ávalos, 2012).

En el cantón de Cotacachi entre la Gastronomía más destacada se encuentran los dulces: helados de paila elaborados en pailas de bronce, dulces a base de frutas como de membrillo, guayaba, el arrope de mora y nogadas usando la reducción como técnicas de cocción, la chicha de jora la cual es elaborada a base de maíz germinado, cocido y fermentado en un recipiente de arcilla hasta alcanzar un grado de alcohol; las carnes coloradas en donde la carne se aliña, se cuelga para que se seque, después de una semana se corta en pedazos y se fríe en manteca. Se acompaña con maíz, papas cocinadas, salsa de queso y aguacate (Anónimo, 2011).

Finalmente la gastronomía de Ibarra se caracteriza por sus helados de paila realizados a base de fruta natural batida a mano en paila de bronce, no necesita refrigeración; las nogadas son una especie de caramelo de panela o azúcar, con tocte y nuez. Se presentan en cajas elaboradas con madera delgada; arrope de mora es una mermelada o jarabe de mora, típicamente elaborados; la chicha de jora es la bebida más antigua de América, en Ibarra se estila su versión colonial a base de maíz fermentado y el hornado que es el cerdo horneado entero o en porciones a altas temperaturas, se la sirve con encurtido y mote, para que tenga un sabor inigualable se lo cocina en horno de barro (Anónimo, 2011).

2.1.4 Gastronomía ancestral.

“Tradicional y de origen remoto.” En cuanto a gastronomía se refiere a los aspectos históricos que tienen los alimentos ancestrales, así como su preparación y su actualidad en la bien llamada cocina popular. Porque todo alimento patrimonial tiene su historia desde la siembra del alimento hasta las diversas maneras de preparación, que las hace únicas e irremplazables al paladar (Auditorio del Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura, 2012).

La gastronomía ancestral es una comida que se ha mantenido de generación en generación, pero lastimosamente, con el pasar del tiempo la misma ha perdido su identidad dando lugar un gran desconocimiento de la gastronomía ancestral.

La gastronomía ancestral de Ecuador está formada por la influencia de otras culturas que llegaron a nuestro país en la época de la conquista y después durante el siglo XIX y XX. Estas culturas en cuestión fueron, para el siglo XVII y XVIII, la indígena que habitaba el territorio, la española que llegó en los viajes del descubrimiento y la africana que trajeron los iberos como esclavos para trabajar en las minas y los cañaverales. Para el siglo XIX llegaron los franceses y los ingleses, los cuales, nos enseñaron su gastronomía aplicada a toda clase de platillos e ingredientes (Auditorio del Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura, 2012).

Las costumbres alimenticias, entre otras, de nuestros ancestros indígenas se vieron cambiadas, por un lado, a raíz de la empresa conquistadora con la presencia de andaluces, valencianos y aragoneses, entre otros, quienes se impusieron sobre los guisos de la iguana, el manatí o los insectos para reemplazarlos por el ganado vacuno, por nombrar sólo un producto y por el otro con las preparaciones y costumbres africanas, especialmente en las zonas costeras (Escobar, 2012).

La variación en los platos y las influencias en las mesas ecuatorianas depende de la zona de donde provenga así como de los recursos naturales que dispongan, éstos pueden ser abundantes o pobres en una región, así mismo los climas múltiples o los desarrollos sociales desiguales pueden repercutir en el crecimiento de una cocina propia y marcar la diferencia (Escobar, 2012).

2.1.5 Gastronomía típica.

Cuando hablamos de comidas típicas, hacemos referencia a la importancia de conservar y mostrar nuestra identidad o cultura mediante platos hechos con cada uno de los ingredientes que hay en cosecha. Es posible preparar un plato de forma muy típica y de un exquisito sabor, aportando así un valor excepcional a los platos típicos de la región para la conservación de nuestra identidad. La importancia de conservar el legado gastronómico dejado por las personas que en tiempos pasados ocuparon este territorio y que hicieron de sus comidas una tradición. Es por eso que las personas de cada región deben apropiarse de sus platos para que en el momento en que un turista los visite muestren lo que son sin perder sus características ancestrales (Estrada, 2013).

2.1.6 Gastronomía tradicional.

“Un conjunto de creaciones que emanan de una comunidad cultural fundada en la tradición y por el que un grupo social reconoce su identidad”. En este sentido la gastronomía tradicional contiene significados simbólicos que están referidos al comportamiento, al pensamiento y a la expresión de los diferentes grupos culturales. Se destacan las cocinas regionales que valoran el empleo de los alimentos típicos del lugar en la búsqueda de sabores propios (UNESCO, 2011).

La cocina tradicional nunca ha estado expuesta a emplatados perfectos, colores y aromas inusuales. Siempre ha ido acompañada de ingredientes de gran calidad, típicos de cada

gastronomía, cocinados con los estilos más convencionales, con la finalidad de resaltar la materia prima por encima de cualquier cuestión de diseño y apariencia (Blog de nutrición, 2012).

Ecuador al igual que otros países en Latinoamérica fue victimario de la colonización por parte de países europeos; siendo España el país protagonista en nuestra conquista; motivo por el cual las costumbres y tradiciones de nuestro pueblo cambiaron drásticamente.

Durante el siglo XVII y XVIII la cultura española que llegó en los viajes del descubrimiento de América y la cultura africana que trajeron los iberos como esclavos para los trabajos forzados le dieron un giro a las costumbres alimenticias imponiéndose en la preparación de los guisos de iguana o de algunos insectos haciendo una variación en los platos en base a sus propias influencias (Gastronomía del Ecuador, 2010).

2.1.7 Cultura y patrimonio.

2.1.7.1 Cultura.

El uso de la palabra “cultura” tomó varios significados con el transcurso de los años. En latín su significado inicial fue “cultivo de tierra”, para posteriormente adoptar el significado de “cultivo de las especies humanas” desde el siglo XVIII el romanticismo daba a conocer diferencias entre la civilización y la cultura; identificando al término civilización como el desarrollo económico y tecnológico en un aspecto materialista, y cultura a un aspecto espiritual como el “cultivo de las facultades intelectuales”.

El término “cultura” en ese entonces abarcaba temas como: filosofía, arte, religión, etc. También se entendía como cualidad de “culto” no como un rasgo social sino como un rasgo individual.

Los estudios de la sociología y la antropología contemporánea modificaron y redefinieron el concepto de “cultura” contradiciendo la conceptualización romántica, dando a entender el término en un sentido social. En general en la actualidad se lo conoce como un conjunto de los actos humanos en una comunidad ya sean estas prácticas económicas, artísticas, o científicas (Sastre Fernando, 2006).

“La cultura es la base y el fundamento de lo que somos. Esta existe en nosotros desde el momento en que nacemos y es el aporte moral e intelectual de nuestros progenitores en un inicio y de nuestro entorno posteriormente” (Flores, 2007).

Es todo lo que existe en el mundo, producido de la mente y la mano humana; las fiestas, los alimentos, los sistemas políticos, la manera de pensar, la ropa y las modas, los medios de convivencia, el daño al medio ambiente, la manera de jugar al fútbol, la guerra y las armas, los actos humanitarios. Cada uno de ellos son considerados productos culturales porque han sido resultado de la creación humana y de su manera de entender, sentir y vivir en el mundo. Por eso también se dice que la cultura es la forma para bien o para mal, en medida a como el ser humano la vaya modificado (Asturias, 2007).

“En síntesis, cultura es todo aquello, material o inmaterial como: creencias, valores, comportamientos y objetos concretos, que identifica a un determinado grupo de personas, y surgen de sus vivencias en una determinada realidad. Cultura es la manera como los seres humanos desarrollamos nuestra vida y construimos el mundo o la parte donde habitamos; por tanto, cultura es el desarrollo intelectual o artístico. Es la civilización misma” (Asturias, 2007).

2.1.7.2 Patrimonio.

2.1.7.2.1 Patrimonio natural.

“El patrimonio natural está conformado por la variedad de paisajes que conforman la flora y fauna de un territorio. El patrimonio natural lo constituyen las reservas de la biosfera, los monumentos naturales, las reservas y parques nacionales, y los santuarios de la naturaleza. Aquellos monumentos naturales, formaciones geológicas, lugares y paisajes naturales, que tienen un valor relevante desde el punto de vista estético, científico y/o medioambiental” (UNESCO, 1998).

Se considera al patrimonio natural como el conjunto de seres vivos y objetos que configuran el entorno natural. Para la UNESCO, el patrimonio natural está formado por los valores naturales que tienen importancia desde un punto de vista estético y medioambiental. Ley del Patrimonio Natural y de la Biodiversidad. Patrimonio natural es el conjunto de seres vivos y objetos que configuran el entorno natural. Para la UNESCO, el Patrimonio natural está formado por los valores naturales que tienen importancia desde un punto de vista estético y medioambiental. El Patrimonio natural es el conjunto de seres vivos y objetos que configuran el entorno natural. Para la UNESCO, el Patrimonio natural está formado por los valores naturales que tienen importancia desde un punto de vista estético y medioambiental (UNESCO).

2.1.7.2.2 Patrimonio cultura.

“Patrimonio Cultural es el conjunto de las creaciones realizadas por un pueblo a lo largo de su historia. Esas creaciones lo distinguen de los demás pueblos y le dan su sentido de identidad” (Feraud, 2012).

Es el que se encuentra formado por los bienes culturales históricos de una nación que hasta el momento la sociedad ha otorgado una especial importancia tanto histórica como científica, simbólica o estética. “es la herencia recibida de los antepasados” siendo un medio de comunicación e información sobre el testimonio de su existencia, de su visión del mundo y de su manera de ser, dejando un legado para la generaciones futuras (UNESCO, 1998).

El Ecuador tiene una variedad de patrimonios culturales los cuales se dividen en patrimonios tangibles e intangibles, que se remontan desde la Época: Prehispánica, Colonial y Republicana hasta nuestros días (Hispavista, 2010).

2.1.7.2.2.1 Patrimonio cultural tangible.

Es la manera de expresarse de las culturas a través de grandes realizaciones materiales, pudiéndose clasificar como mueble e inmueble. Se compone de los bienes inmuebles, como son los monumentos, edificios, lugares arqueológicos, conjuntos históricos, y los elementos "naturales", como los árboles, grutas, lagos, montañas y otros, que encarnan importantes tradiciones culturales, y los bienes muebles; que engloban las obras de arte, los objetos de interés arqueológico, los que reflejan técnicas tal vez desaparecidas y los objetos de la vida cotidiana, como pueden ser los utensilios, los vestidos y las armas.

2.1.7.2.2.2 Patrimonio tangible mueble

Este tipo de patrimonio comprende objetos arqueológicos, históricos, artísticos, etnográficos, tecnológicos, religiosos incluyendo también los de origen artesanal o folklórico los cuales conforman colecciones importantes para las investigaciones de varias ciencias. Hay que mencionar las obras de arte, libros, manuscritos, documentos, artefactos históricos, grabaciones, fotografías, películas, documentos audiovisuales, artesanías y otros objetos de carácter arqueológico, histórico, científico y artístico (UNESCO, 1998).

2.1.7.2.2.3 Patrimonio tangible inmueble.

“Estos bienes culturales inmuebles son obras o producciones humanas que no pueden ser trasladadas de un lugar a otro, ya sea porque son estructuras, o porque están en inseparable relación con el terreno.”

Está constituido por los lugares, sitios, edificaciones, obras de ingeniería, centros industriales, conjuntos arquitectónicos, zonas típicas y monumentos de interés o valor relevante desde el punto de vista arquitectónico, arqueológico, histórico, artístico o científico, reconocidos y registrados como tales (UNESCO, 1998).

2.1.8 Patrimonio intangible.

El patrimonio intangible está constituido por la parte invisible que reside en el espíritu mismo de las culturas. Cabe recalcar que el patrimonio cultural no se limita a las creaciones materiales. Varias sociedades han concentrado su saber y sus técnicas, así como la memoria de sus antepasados, en la tradición oral.

La noción de patrimonio intangible o inmaterial prácticamente coincide con la de cultura, entendida en sentido amplio como "el conjunto de rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan una sociedad o un grupo social" y que, "más allá de las artes y de las letras", abarca los "modos de vida, los derechos fundamentales del ser humano, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias."

El patrimonio intangible está constituido, entre otros elementos, por la poesía, los ritos, los modos de vida, la medicina tradicional, la religiosidad popular y las tecnologías tradicionales de nuestra tierra integrando la cultura popular las diferentes lenguas, los modismos regionales y locales, la música y los instrumentos musicales tradicionales, las danzas religiosas y los bailes

festivos, las adivinanzas y canciones de cuna; los cantos de amor y villancicos; los dichos, juegos infantiles y creencias mágicas (UNESCO, 1998).

Cada región y provincia en nuestro país contempla un sin número de patrimonios que han trascendido a lo largo de la historia. Un claro ejemplo es el Cantón Cotacachi que cuenta con 197 bienes materiales y 25 inmateriales, que de acuerdo al Código de Ordenamiento Territorial, deben ser conservados. Estos patrimonios forman parte de la historia de Cotacachi y todos tienen su lugar de origen. Es decir, cada parroquia del cantón cuenta con atractivos únicos en el mundo (Anonimo, 2011).

2.1.9 Patrimonio gastronómico.

“Es el valor cultural inherente y añadido por el hombre a los alimentos; su cultivo, empaque, preparación, presentación, fechas u ocasiones en los que se comen o beben, sitios, artefactos, recetas, rituales, que responde a unas expectativas tácitas, forma parte de una memoria común y produce sentimientos o emociones similares con sólo su mención, evocación o consumo” (Hispanista, 2010).

Su objetivo es preservar y dar a conocer la cocina tradicional, ya que agrupa una de las más extensas y variadas gamas de productos, platos tradicionales y vinos con denominación de origen. Es una de las características que más nos diferencia a unos pueblos de otros, con la cual creamos nuestra propia identidad. Basándonos en los factores geográficos y climáticos de la zona; una característica importante que resalta son las producciones locales con las que se configura la base de cada cocina, ya que cada lugar se identifica por un producto, por una especialidad culinaria, por una forma especial de cocinar que se ha ido transmitiendo y que es necesario potenciar (Guadalinfo, 2009).

“Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural (entre ellas la de alimentación); a decidir sobre su pertenencia de una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a conocer la memoria histórica de sus culturas; y a acceder a su patrimonio cultural.”(Art, 21 Constitución Política 2008). En Ecuador, en el año 2007, a partir de la Declaratoria de Emergencia de los Patrimonios y con la competencia de las carteras de Estado de los sectores cultural y patrimonial, se ha generado una serie de proyectos cuyo objetivo es registrar, catalogar y poner en valor los recursos naturales nacionales materiales e inmateriales en cultura y naturaleza.

Entre estos patrimonios se ha contemplado a los hábitos alimentarios como elementos fundamentales dentro de la cultura llena de saberes, tradiciones y sabores; estos son considerados parte íntegramente de la memoria social y la continuidad cultural. En esta línea, el proyecto Patrimonio Cultural Alimentario, busca revalorizar y potencializar el Patrimonio Alimentario ecuatoriano representado en sus alimentos como en su gastronomía tradicional. El proyecto busca la articulación de los diversos actores de la cadena del alimento, es decir, el agricultor-recolector, que provee los alimentos; el cocinero, que los transforma en deliciosos platos y bebidas; y, el consumidor, que los ingesta y degusta (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013).

2.1.10 Ruta Turística y Gastronómica.

2.1.10.1 Ruta turística.

Es un recorrido trazado para que el turista visite determinada zona de interés turístico, o atractivos turísticos específicos, que la componen. Siguiendo un itinerario predeterminado, para quienes están de paseo, deseosos de admirar y aprender las tradiciones, valores y patrimonios culturales.

Se hacen paradas en los distintos centros turísticos que integran la ruta, se hallan negocios y servicios para los turistas, que son una gran fuente de recursos económicos para la región.

En general la ruta está basada en un mapa del recorrido, donde se le señalan los distintos destinos, los medios en que se trasladarán, el estado de las rutas, los horarios de salida y de arribo, las distancias entre un lugar y otro, se les describen los atractivos que disfrutarán. En esta ruta turística no sólo se disfruta de los destinos fijados, sino del tránsito entre uno y otro lugar (Ruta del Café Quindío, 2012).

2.1.10.2 Ruta gastronómica.

Su objetivo es lograr un producto que integre la mayor cantidad de pobladores que genere empleo en estas zonas y que diversifique la oferta existente. Una ruta gastronómica en un entorno rural promueve nuevas actividades económicas para mantener y mejorar las condiciones de vida de la población (Torre, 2012).

Una definición de lo que es una ruta gastronómica es “Han de considerarse como un itinerario que permite reconocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo agropecuario, industrial y la degustación de la cocina regional, expresiones de la identidad cultural de la zona. Se organizan en un producto clave que la caracteriza y le otorga en la mayor de las ocasiones su nombre. Además, ofrecen una serie de actividades y placeres relacionados con los elementos distintivos de la misma. Se organiza para consolidar la cultura productiva regional para revalorar los productos regionales y dinamizar las economías regionales través de la promoción de productos” (Torre, 2012).

También en el 2008 otros autores citan otra definición similar a la de Vásquez de la Torre la cual dice “Un itinerario que permite reconocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo agropecuario, industrial y la degustación de la cocina regional considerada una

expresión de la identidad cultural nacional. Las integran los productores que reciben turistas en sus establecimientos y les brindan servicios de alimentación y los restaurantes regionales que privilegian en sus menús los platos tradicionales basados en la producción primaria local y las agroindustrias de la zona. Se organizan en torno a un producto clave o, en algunos casos, alrededor de una cesta de productos que caracteriza la ruta y le otorga identidad y el itinerario se desarrolla sobre la base de la red vial” (Thiel, 2010).

Se la puede definir de la siguiente manera “Es un itinerario con un origen, dimensión territorial, y configuración estructural específica que enlaza destinos, productos, atracciones, servicios y actividades fundamentadas en la producción, creación, transformación, evolución, preservación, salvaguarda, consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimenticio de la humanidad. Los viajes pueden realizarse por diversos medios de transporte e incluso a pie en grupo o de manera individual sólo si cumple con la comunicación y señalética adecuada” (Centro Empresarial Económico Hotelero, 2013).

2.2 Marco jurídico.

2.2.1 La Constitución del Ecuador 2008 ampara los siguientes artículos sobre Régimen del buen vivir.

Art. 13.- Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria.

2.2.2 La Constitución del Ecuador 2008 ampara los siguientes artículos sobre Cultura y Patrimonio Cultural.

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.

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.

Art. 377.- El sistema nacional de cultura tiene como finalidad fortalecer la identidad nacional; proteger y promover la diversidad de las expresiones culturales; incentivar la libre creación artística y la producción, difusión, distribución y disfrute de bienes y servicios culturales; y salvaguardar la memoria social y el patrimonio cultural. Se garantiza el ejercicio pleno de los derechos culturales.

Art. 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:

- a) Las lenguas, formas de expresión, tradición oral y diversas manifestaciones y creaciones culturales, incluyendo las de carácter ritual, festivo y productivo.
- b) 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.
- c) Los documentos, objetos, colecciones, archivos, bibliotecas y museos que tengan valor histórico, artístico, arqueológico, etnográfico o paleontológico.
- d) 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.

Art. 380.- Serán responsabilidades del Estado:

- a) Velar, mediante políticas permanentes, por la identificación, protección, defensa, conservación, restauración, difusión y acrecentamiento del patrimonio cultural tangible e intangible, de la riqueza histórica, artística, lingüística y arqueológica, de la memoria colectiva y del conjunto de valores y manifestaciones que configuran la identidad plurinacional, pluricultural y multiétnica del Ecuador.
- b) Promover la restitución y recuperación de los bienes patrimoniales expoliados, perdidos o degradados, y asegurar el depósito legal de impresos, audiovisuales y contenidos electrónicos de difusión masiva.
- c) Asegurar que los circuitos de distribución, exhibición pública y difusión masiva no condicionen ni restrinjan la independencia de los creadores, ni el acceso del público a la creación cultural y artística nacional independiente.

- d) Establecer políticas e implementar formas de enseñanza para el desarrollo de la vocación artística y creativa de las personas de todas las edades, con prioridad para niñas, niños y adolescentes.
- e) Apoyar el ejercicio de las profesiones artísticas.
- f) Establecer incentivos y estímulos para que las personas, instituciones, empresas y medios de comunicación promuevan, apoyen, desarrollen y financien actividades culturales.
- g) Garantizar la diversidad en la oferta cultural y promover la producción nacional de bienes culturales, así como su difusión masiva.
- h) Garantizar los fondos suficientes y oportunos para la ejecución de la política cultural.

2.2.3 La Constitución del Ecuador 2008 ampara los siguientes artículos sobre gastronomía y Soberanía alimentaria.

Art. 281.- La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiados de forma permanente.

Para ello, será responsabilidad del Estado:

- a) Impulsar la producción, transformación agroalimentaria y pesquera de las pequeñas y medianas unidades de producción, comunitarias y de la economía social y solidaria.
- b) Adoptar políticas fiscales, tributarias y arancelarias que protejan al sector agroalimentario y pesquero nacional, para evitar la dependencia de importaciones de alimentos.
- c) Fortalecer la diversificación y la introducción de tecnologías ecológicas y orgánicas en la producción agropecuaria.

- d) Promover políticas redistributivas que permitan el acceso del campesinado a la tierra, al agua y otros recursos productivos.
- e) Establecer mecanismos preferenciales de financiamiento para los pequeños y medianos productores y productoras, facilitándoles la adquisición de medios de producción.
- f) Promover la preservación y recuperación de la agro-biodiversidad y de los saberes ancestrales vinculados a ella; así como el uso, la conservación e intercambio libre de semillas.
- g) Precautelar que los animales destinados a la alimentación humana estén sanos y sean criados en un entorno saludable.
- h) Asegurar el desarrollo de la investigación científica y de la innovación tecnológica apropiada para garantizar la soberanía alimentaria.
- i) Regular bajo normas de bioseguridad el uso y desarrollo de biotecnología, así como su experimentación, uso y comercialización.
- j) Fortalecer el desarrollo de organizaciones y redes de productores y de consumidores, así como la de comercialización y distribución de alimentos que promueva la equidad entre espacios rurales y urbanos.
- k) Generar sistemas justos y solidarios de distribución y comercialización de alimentos. Impedir prácticas monopólicas y cualquier tipo de especulación con productos alimenticios.
- l) Dotar de alimentos a las poblaciones víctimas de desastres naturales o antrópicos que pongan en riesgo el acceso a la alimentación. Los alimentos recibidos de ayuda internacional no deberán afectar la salud ni el futuro de la producción de alimentos producidos localmente.
- m) Prevenir y proteger a la población del consumo de alimentos contaminados o que pongan en riesgo su salud o que la ciencia tenga incertidumbre sobre sus efectos.

- n) Adquirir alimentos y materias primas para programas sociales y alimenticios, prioritariamente a redes asociativas de pequeños productores y productoras.

Art. 282.- El Estado normará el uso y acceso a la tierra que deberá cumplir la función social y ambiental. Un fondo nacional de tierra, establecido por ley, regulará el acceso equitativo de campesinos y campesinas a la tierra.

Se prohíbe el latifundio y la concentración de la tierra, así como el acaparamiento o privatización del agua y sus fuentes.

El Estado regulará el uso y manejo del agua de riego para la producción de alimentos, bajo los principios de equidad, eficiencia y sostenibilidad ambiental.

2.2.4 El plan nacional del buen vivir.

Objetivo 3.- Mejorar la calidad de vida de la población

Entre los derechos para mejorar la calidad de vida se incluye el acceso al agua y a la alimentación (art.12), a vivir en un ambiente sano (art.14), a un hábitat seguro y saludable, a una vivienda digna con independencia de la situación social y económica (art. 309), al ejercicio del derecho a la ciudad (art. 31) y a la salud (art. 32). La calidad de vida se enmarca en el régimen del Buen Vivir, establecido en la Constitución, dentro del Sistema Nacional de Inclusión y Equidad Social (art.340), para la garantía de servicios sociales de calidad en los ámbitos de salud, cultura física, hábitat y vivienda, transporte y gestión de riesgos. (Plan Nacional Del Buen Vivir, 2016)

Objetivo 5.- Construir espacios de encuentro común y fortalecer la identidad nacional, las identidades diversas, la plurinacionalidad y la interculturalidad

El compromiso del Estado es promover que aseguren las condiciones de posibilidad para la expresión igualitaria de la diversidad (arts. 16 y 17). La construcción de una identidad nacional

en la diversidad requiere la constante circulación de los elementos simbólicos que nos representan: las memorias colectivas e individuales y el patrimonio cultural tangible e intangible. La protección y circulación de estos elementos se impulsa mediante políticas de fomento a la investigación, museos, bibliotecas, archivos, sitios y fondos especializados (art. 380). (Plan Nacional Del Buen Vivir, 2016).

Objetivo 10.- Impulsar la transformación de la matriz productiva

La constitución establece la construcción de un “sistema económico justo, democrático, productivo y solidario, basado en la distribución igualitaria de los beneficios del desarrollo”, (art. 276), en el que los elementos de transformación productiva se orientan a incentivar la producción nacional, la productividad y competitividad sistemáticas, la acumulación del conocimiento, la inserción estratégica en la economía mundial y la producción complementaria en la integración regional a asegurar la soberanía alimentaria; a incorporar valor agregado con eficiencia y dentro de los límites biofísicos de la naturaleza; a lograr un desarrollo equilibrado e integrado de los territorios; a propiciar el intercambio justo en mercados e y el acceso a recursos productivos; y a evitar la dependencia de importaciones de alimentos (art. 284). (Plan Nacional Del Buen Vivir, 2016)

2.3 Glosario de términos.

Andaluces.-Relativo a la comunidad autónoma española.

Antonin Careme.- Gastrónomo y arquitecto francés. Conocido por haber sido el primer estudioso europeo de las salsas en la cocina francesa en su obra *L'art de la cuisine française*, 1833–34).

Apetecido.- Gustar, agradecer una cosa.

Aragoneses.- De Aragón o relativo a esta comunidad autónoma española.

Avicultura.- Técnica consistente en el cuidado y cría de las aves, encaminada generalmente al aprovechamiento de sus productos.

Banquete.- Comida que se organiza para celebrar algo y a la que acuden muchos invitados.

Bizantina.- Fue el Estado heredero del Imperio romano que pervivió durante toda la Edad Media y el comienzo del Renacimiento y se ubicaba en el Mediterráneo oriental.

Civilización.- Conjunto de costumbres, ideas, cultura o arte de un pueblo o comunidad.

Colonial.- Es el proceso por el que se implanta en el Nuevo Mundo una administración que pretendía ser imitación o duplicado de la administración peninsular contemporánea.

Comercialización.- Conjunto de actividades desarrolladas con el fin de facilitar la venta de una mercancía o un producto.

Consumidor.- Conjunto de compradores de un determinado producto o servicio.

Culinario.- De la cocina o el arte de cocinar, o relativo a ellos.

Desvalorización.- Pérdida de valor económico.

Emanan.- Proceder, derivar de un origen de cuya naturaleza se participa.

Especia.- Sustancia aromática vegetal con que se sazonan los manjares y guisos.

Filosofía.- Ciencia que trata de la esencia, propiedades, causas y efectos de las cosas naturales.

Gastronomía.- Conjunto de conocimientos y actividades relacionados con la comida, concebida casi como un arte.

Gastronomía ancestral.- En cuanto a gastronomía se refiere a los aspectos históricos que tienen los alimentos ancestrales, así como su preparación y su actualidad en la bien llamada cocina popular.

Gastronomía tradicional.-Un conjunto de creaciones que emanan de una comunidad cultural fundada en la tradición y por el que un grupo social reconoce su identidad.

Holoceno.-Se aplica a la época geológica que es la segunda y última de la era cuaternaria o neozoica, sigue al pleistoceno y se extiende desde hace unos 10 000 años hasta la actualidad.

Inherente.- Por su naturaleza está inseparablemente unido a algo.

Mapahuirá.-Se conoce como mapahuirá la grasa que bota la carne de un animal, en este caso el cerdo. Es la grasa que sobra y se queda en la sartén en la que se cocinó la fritada, en ella se fríe el maduro y el mote sucio que acompañan este plato.

Mercado.-Conjunto de compradores de un determinado producto o servicio.

Neolítico.- Se aplica al periodo de la prehistoria que sigue al mesolítico y es anterior a la Edad de los Metales; se caracteriza por el pulido de los instrumentos de piedra, la formación de poblados sedentarios y el inicio de la agricultura y la ganadería.

Nouvelle Cuisine- Es un enfoque a la cocina y presentación de comidas fue una reacción a la cocina clásica francesa le dio una gran importancia a la presentación de las comidas.

Nutriente.- Que nutre o alimenta.

Paleolítico.- Período más antiguo de los periodos prehistóricos, se caracteriza por la fabricación y utilización de herramientas de piedra tallada, la práctica de la depredación, nomadismo y la aparición de las primeras manifestaciones artísticas.

Patrimonio gastronómico.-Es el valor cultural inherente y añadido por el hombre a los alimentos.

Piscicultura.- Arte de repoblar de peces los ríos y los estanques o de dirigir y fomentar la reproducción de los peces y mariscos.

Porción.- Cantidad que se separa de otra mayor.

Prehispánica.-Abarca el período en que llegan los primeros pobladores de América a través del estrecho Bering y el establecimiento de ciudades y civilizaciones en nuestro territorio.

Preservar.- Conservar, resguardar o proteger de un daño o peligro.

Producción.- Fabricación o elaboración de un producto.

Producto.- Lo que se produce o elabora.

Repostería.- Arte y oficio de elaborar pasteles, dulces, entre otros.

Sabor.- Propiedad de determinadas sustancias que se percibe a través del gusto.

Sazón.- Gusto y sabor de los manjares.

Servicio.- Labor o trabajo que se hace sirviendo al Estado o a otra entidad o persona.

Técnica.- Que conoce muy bien los procedimientos de una ciencia, un arte o un oficio y los lleva a la práctica con especial habilidad.

Transformación.- Acción y resultado de transformar o transformarse.

UNESCO.-Se dedica a ayudar a las naciones a gestionar su desarrollo mediante la preservación de los recursos naturales y culturales.

Valencianos.-De Valencia o relativo a esta ciudad, provincia y comunidad española.

CAPÍTULO III

3 Metodología

3.1 Diseño.

3.1.1 Cuantitativo.

Para la recolección de datos que permiten que sea factible este proyecto se realizará entrevistas en la parroquia Vacas Galindo en el cantón Cotacachi donde se propone valorar la gastronomía del sector. La muestra calculada fue conforme al macroproyecto “Gastronomía de la provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador” redondeada es de 400 adultos mayores los mismos que distribuidos en 49 parroquias de la provincia de Imbabura dan un total de 10 entrevistas por parroquia por lo tanto en la parroquia Vacas Galindo se realizó 10 entrevistas adicional a estas se realizará 10 entrevistas para aumentar la calidad de datos recopilados las mismas que para una mayor argumentación se llevó a cabo a 20 adultos mayores.

3.1.2 Cualitativo.

Determinaremos características cualitativas en cuanto a preparación de recetas, técnicas de conservación de alimentos para conservar características organolépticas de los alimentos.

3.2 Naturaleza.

3.2.1 No Experimental.

Nuestra investigación es no experimental porque no existirá afectación alguna de las acciones en cuanto a manipulación e incremento de productos en las recetas o alteración en la

preparación de los platos del sector, se conservan tal cual como los habitantes las han venido haciendo años atrás. No ha habido alteración de respuestas o incremento de palabras por nuestra parte hacia los encuestados.

3.3 Temporalidad.

3.3.1 *Transversal*

Tiene un estudio transversal porque se lo realizó en un tiempo determinado desde marzo del 2014 hasta junio del 2015 con la finalidad de obtener y conocer los atractivos que tiene la Parroquia Rural Vacas Galindo.

3.4 Tipo de Datos.

3.4.1 *Teóricos.*

Los datos que se va a obtener se evidenciarán a través de las matrices de las recetas estándar categorizadas en postres, sopas y fuertes.

3.4.2 *Prácticos.*

Este método permitirá la elaboración de recetas estándar una vez que haya sido recopilada la información.

3.5 Población.

La presente investigación es de tipo descriptivo transversal. La población de estudio estará confirmada por 32227 adultos mayores de los 6 cantones de la provincia de Imbabura de acuerdo al censo de la población y vivienda del año del 2010.

3.6 Muestra.

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

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

Dónde:

n = Es el tamaño de la muestra a determinarse

N = Universo o población

Z = Nivel de confianza 1.96

P y Q = Constante de varianza 50

e = Margen de error 5

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

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

n = 395 encuestas

Tabla 1.- Numero de entrevistas

Adultos mayores de Imbabura	# Entrevistas (muestra)	Cantones	Parroquias Urbanas	Parroquias Rurales	# Entrevistas
32227	395	Antonio Ante	2	4	
		Ibarra	5	7	
		Otavalo	2	9	
		Pimampiro	1	3	
		San Miguel de Urcuqui	1	5	
		Cotacachi	2	8	
			13	36	
			Total	49	8,06122

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

Por lo tanto la Parroquia Rural Vacas Galindo le corresponde 10 entrevistas.

Para una mayor argumentación y validación sobre la recopilación de la información este proyecto fue elaborado en base a las 20 entrevistas realizadas con adultos mayores de la Parroquia Rural Vacas Galindo.

3.7 Métodos.

3.7.1 Teóricos.

- Deductivo

Este método permitirá desplegar las conclusiones generales al desarrollo de ideas específicas tomadas como eje el marco teórico, con la cual permitirán que los fragmentos de estudio a investigar se desarrollen factiblemente el proyecto en el ámbito culinario autóctono de la Parroquia Vacas Galindo.

- Inductivo

Empieza de un pensamiento definido como ejemplo están los alimentos, procedimientos, la aplicación en la gastronomía conservando las costumbres, tradiciones culturales, religiosas de la Parroquia Vacas Galindo, partiendo de una información relevante.

- Analítico- sintético

Este método ayudara a dilucidar la información hallada, en la investigación documental de la Parroquia Vacas Galindo de esta manera ser desarrollada y valorada en el proyecto.

3.7.2 Empíricos.

Para recopilar información necesaria de la Parroquia Vacas Galindo se empleará la observación esta determinará: costumbres, tradiciones, cultura, gastronomía, atractivos turísticos. Y la mediación que determinará la cifra exacta de adultos mayores que serán entrevistados acerca de la gastronomía de la zona como explica en los métodos: cualitativo y cuantitativo.

3.7.3 Matemáticos.

Para la presentación de la información recolectada se utilizará gráficos de barras que permitirán de mejor manera visualizar y comprender los resultados obtenidos. Una vez realizadas las entrevistas al número indicado de personas mayores de 65 años, se contabilizará cada

respuesta, las cuales se analizarán y se tabularán para obtener resultados precisos y utilizar de una mejor manera en nuestro trabajo de investigación la información recopilada.

3.8 Técnicas.

3.8.1 Entrevista.

Se recopilará toda la información posible mediante entrevistas estructuradas, las cuales se las aplicará a una muestra de los adultos mayores de la Parroquia Vacas Galindo, las mismas que se analizarán para aplicarlas ordenadamente en la investigación.

3.9 Instrumentos.

3.9.1 Fichas de inventario.

Para la investigación del inventario gastronómico se utilizará una ficha de recolección de datos gastronómicos, propuesto por el Ministerio de Turismo, para la inclusión de datos tanto técnicos propios de la elaboración, además relevantes, producto de culturas, tradiciones, modos de vida, etc. Se utilizará una ficha para cada bien observado obteniendo una mejor apreciación del mismo.

3.9.2 Video – Grabadora.

Se utilizará una videgrabadora y una cámara para recopilar los datos de la entrevista, en conjunto con un GPS Status que la Universidad Técnica del Norte nos proporcionó para graficar los puntos geográficos de los lugares turísticos y gastronómicos de la nueva ruta turística Vacas Galindo.

3.9.3 Observación.

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

3.10 Estrategias.

Para el levantamiento de la información se utilizará un estrategia directa que permitirá obtener la información primaria de los adultos mayores de la parroquia Vacas Galindo con la cual se identificará que recetas son las más significativas para esta parroquia y que lugares turísticos posee la misma.

CAPÍTULO IV

4 Análisis de datos.

4.1 Plan de procesamiento de datos.

Se realizó la aplicación de las entrevistas Levantamiento del Inventario Gastronómico y Contexto Socio Cultural, con la finalidad de obtener resultados verídicos de temas como producción agrícola y temas específicos como Gastronomía y Turismo de la Parroquia Rural Vacas Galindo.

Para obtener datos que no solo estén relacionados a la actualidad, las entrevistas antes mencionadas se las efectuó a personas mayores de 65 años, ya que son quienes poseen mayores conocimientos de cómo se realizaban las actividades y que cambios han ocurrido con el pasar de los años en este sector.

Este proceso también tuvo la colaboración de veinte personas de la localidad y el apoyo del Presidente parroquial de Vacas Galindo. Cabe recalcar que el apoyo de cada uno de los moradores de la parroquia fue y es fundamental para el desarrollo del trabajo y un buen análisis para su posterior tabulación e informe final de las actividades realizadas.

4.2 Tabulación y análisis de resultados.

1. Tabla 2.- ¿Qué alimentos ancestrales existían en la zona?

Alimento	%	Nº personas
Yuca	65	13
Camote	15	3
Maíz	15	3
Col	5	1
Total	100	20

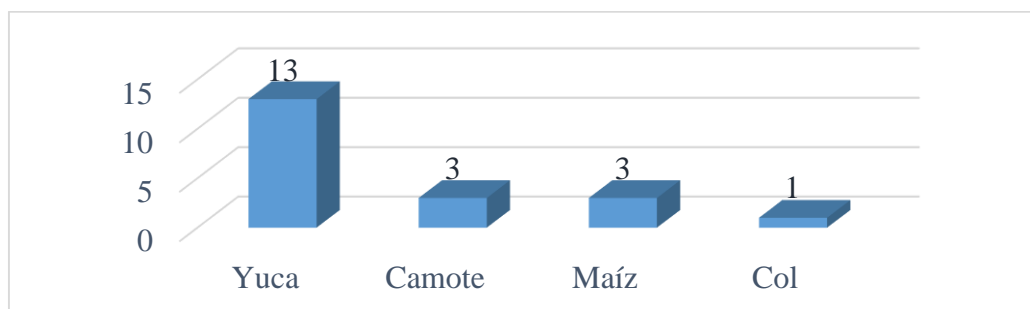


Gráfico 1.- Alimentos ancestrales que existían en la zona

FUENTE: Autores de la tesis Angélica Albán, Henry López

De acuerdo con los resultados de este parámetro, se determina que el alimento ancestral existente en la zona es la yuca con un total de 13 personas, el camote 3 personas, el maíz 3 personas y la col 1 persona. Los vegetales se desarrollan en un clima determinado. El sembrador determina que el ciclo biológico de su siembra sea óptimo para así obtener mejores rendimientos. Son importantes las condiciones ambientales, clima y suelo en donde se realiza la siembra. Las hortalizas requieren por lo general un clima cálido- templado. Se debe hacer una rotación de cultivos para que el suelo no se deteriore y se encuentre fértil.

2. Tabla 3.- ¿Qué alimentos se producen actualmente?

Alimento	%	N° personas
Fréjol	15	3
Camote	5	1
Plátano	30	6
Yuca	50	10
Total	100	20

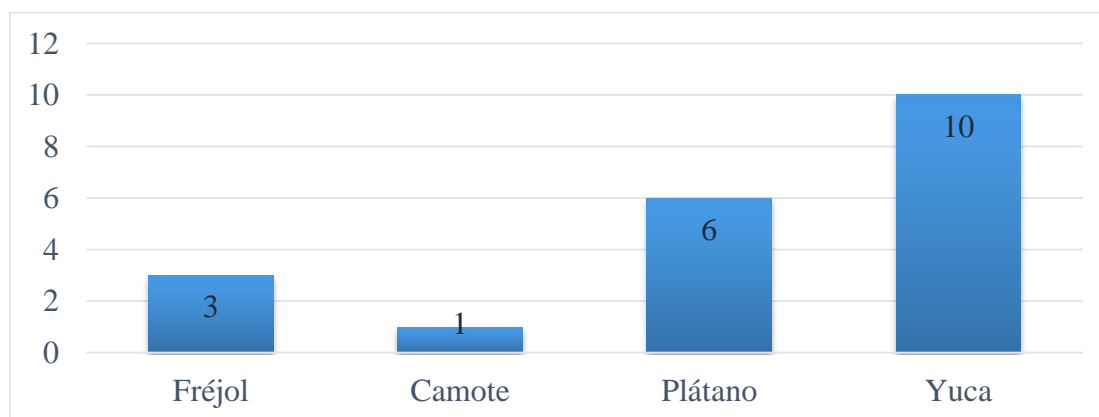


Gráfico 2.- Alimentos que se producen actualmente

FUENTE: Autores de la tesis Angélica Albán, Henry López

En este parámetro se determinó en 10 personas que la yuca es el producto que se produce actualmente, seguido del plátano 6 personas, el fréjol tres personas y el camote una persona. Estos productos se producen debido a que las condiciones del suelo y el clima son aptos para la siembra de hortalizas. Los habitantes de este sector involucran estos productos para el consumo haciendo del mismo parte importante y principal en su alimentación. Es decir, los productos que se producen actualmente son considerados indispensables en su dieta.

3. Tabla 4.- ¿Cuáles son los métodos de conservación de los alimentos que existían en la zona?

Método	%	Nº personas
Lugares secos	65	13
Consumo inmediato	35	7
Total	100	20

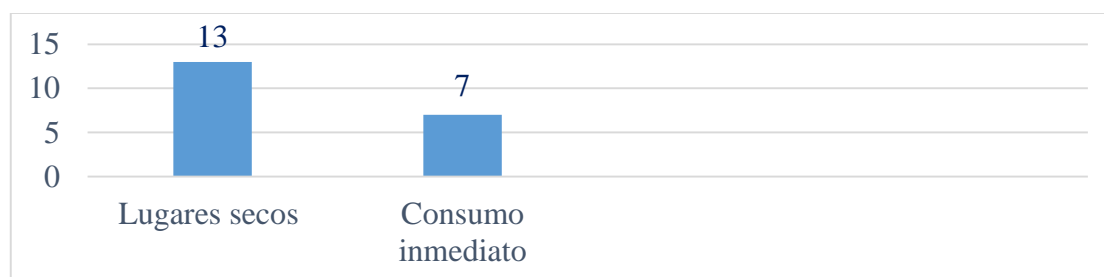


Gráfico 3.- Métodos de conservación de alimentos

FUENTE: Autores de la tesis Angélica Albán, Henry López

Conforme los resultados de este parámetro se considera que no existían numerosos métodos de conservación por cuanto los alimentos no se infestaban de insectos como el gorgojo u otras anomalías que los dañaran como los hay actualmente. Determinando así 13 personas conservación en lugares secos como en bolsas o costales asegurando que el lugar donde se almacene el alimento esté seco para que no se dañe debido a la humedad y condiciones ambientales que los deterioren. Se determinó a 7 personas que mencionan consumo inmediato para evitar así el deterioro de sus productos. De esta manera consumían el alimento fresco garantizando la calidad del producto. Sus cultivos se mantenían en buen estado al igual que los alimentos que se los iba a consumir.

4. Tabla 5.- ¿Cuál es la temporada en la que se cosechan los alimentos?

Mes	%	N° personas
Abril	5	1
Julio	75	15
Agosto	20	4
Total	100	20

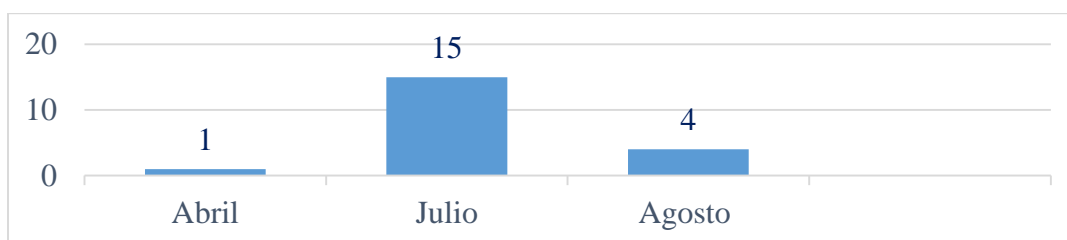


Gráfico 4.- Temporada en la que se cosechan los alimentos

FUENTE: Autores de la tesis Angélica Albán, Henry López

En este parámetro se determina la temporada adecuada en la que se cosechan los alimentos más importantes en la zona. La temporada más usual es en julio con un total de 15 personas, en agosto lo mencionan 4 personas y en abril una persona. La siembra es considerada una actividad agrícola la misma que consiste en colocar la semilla en el suelo. De esta manera se denomina así al hecho de poner o esparcir semillas en la tierra o en recipientes preparados para ello, con el fin de que germinen y emerjan nuevas plantas.

Los cultivos se pueden sembrar durante los doce meses del año en los diversos tipos de clima y suelos, acompañada de otros recursos como agua disponible, fertilizante, prácticas culturales, entre otros.

5. **Tabla 6.- ¿Qué tipos de especias se usan en las preparaciones de comidas y bebidas en la zona?**

Alimento	%	Nº personas
Ajo	25	5
Cebolla	35	7
Cilantro	20	4
Perejil	5	1
Zanahoria	10	2
Pimiento	5	1
Total	100	20

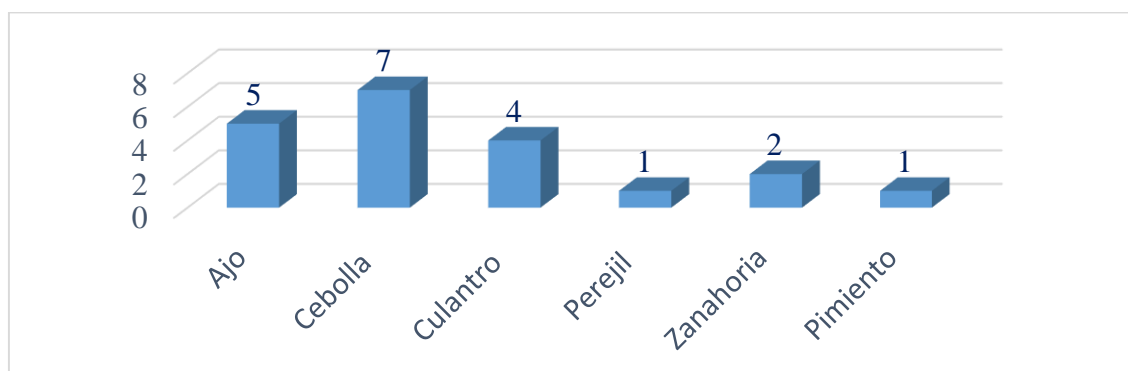


Gráfico 5.- Especias utilizadas en las preparaciones de comidas

FUENTE: Autores de la tesis Angélica Albán, Henry López

En este parámetro señala que las especias utilizadas son cien por ciento naturales, mismas que son cosechadas por los habitantes de la zona. Entre la más utilizada se ha determinado a la cebolla siendo mencionada por 7 personas, seguido del ajo 5 personas y el cilantro mencionado en 4 personas. Las familias realizan sus recetas únicamente con productos naturales, de la siembra. En cuanto a bebidas, la zona no tiene bebidas que sean propias y características de la región. Las bebidas que se consumen generalmente es la chicha de diversos granos.

6. **Tabla 7.- ¿Cuáles son las comidas y bebidas que se preparan en la zona (incluir sopas, platos principales, postres, panes, otros)?**

Platos	%	Nº personas
Sopa de quinua	5	1
Sazonado	15	3
Sancocho	20	4
Tortilla de papa	5	1
Majado de plátano	5	1
Picadillo	15	3
Colada de haba	10	2
Empanada de queso	10	2
Fritada	5	1
Pan de maíz	5	1
Estofado de pollo	5	1
Total	100	20

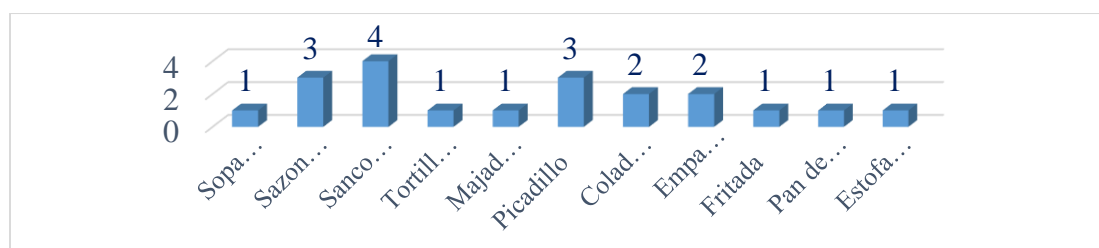


Gráfico 6.- Comidas y bebidas que se preparan en la zona

FUENTE: Autores de la tesis Angélica Albán, Henry López

En este parámetro destaca las principales comidas y bebidas preparadas en la zona, las mismas que son una tradición que se ha mantenido a través de los tiempos. Determinándose 9 personas en el sancocho, 3 personas el sazonado y 3 personas en el picadillo.

Estos platos se preparan específicamente en ocasiones especiales y solamente en familia. Puesto que son recetas ancestrales que se mantienen entre sí. Entre otras comidas se encuentran: sopa de yuca, colada de haba, arroz de cebada, sopa de quinua; como plato principal se encuentra: seco de pollo, fritada, hornado; como postre se encuentra: humitas, tortillas, empanadas de queso, pan de maíz; en cuanto a bebidas generalmente se elabora la chicha.

7. Tabla 8.- Técnicas de elaboración

Técnica	%	Nº personas
Tulpa	90	18
Horno de leña	10	2
Total	100	20

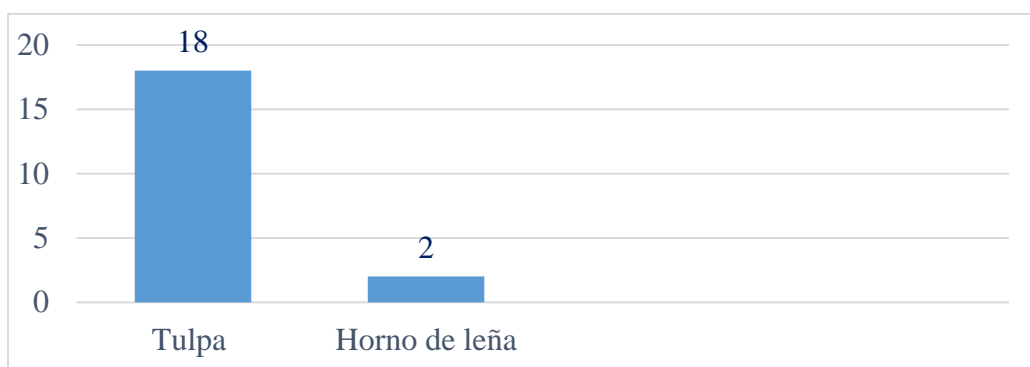


Gráfico 7.- Técnicas de elaboración

FUENTE: Autores de la tesis Angélica Albán, Henry López

Acorde a los parámetros establecidos las técnicas de elaboración de los alimentos no se han mantenido por cuanto a tecnología se refiere. Determinando 18 personas mencionan la tulpa y 2 personas el horno de leña. Las personas de la comunidad utilizan horno de leña y tulpa al igual que en la antigüedad ya que aporta un sabor característico a sus preparaciones. Además de ello es accesible para la mayoría de personas aplicar estas técnicas de elaboración, debido a su condición económica baja, es preferible utilizar estos medios, la misma que no les permite adquirir o acceder a la compra del cilindro de gas. Existen familias que no tienen cocinas o cocinetas. El lugar en donde viven les proporciona leña, por lo mismo no invierten y es un ahorro de dinero para las familias.

8. Tabla 9.- ¿Cuáles son los utensilios que se usan para elaborar las comidas y bebidas?

Utensilios	%	Nº personas
Aluminio	95	19
Ollas de barro	5	1
Total	100	20

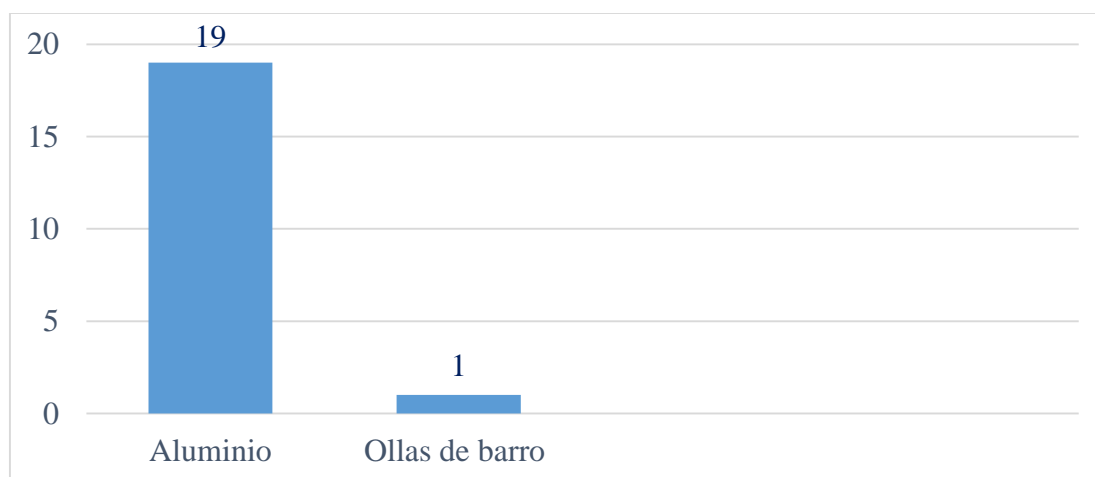


Gráfico 8.- Utensilios utilizados para elaborar comidas y bebidas

FUENTE: Autores de la tesis Angélica Albán, Henry López

Conforme los resultados en este parámetro, se determina que los utensilios que se utilizan son los de aluminio informan 19 personas, ya que estos son más comerciantes y duraderos. Aún hay personas que utilizan ollas de barro y cucharas de palo (herencias de sus antepasados) ya que se ha hecho una costumbre el uso de los mismos. La comercialización de estos utensilios de aluminio son más fabricados en los últimos tiempos que las cucharas de palo y ollas de barro.

9. Tabla 10.- ¿Cuáles (incluir fechas) son las manifestaciones culturales de la zona y qué alimentos o bebidas se relacionan con éstas?

Manifestaciones	%	Nº personas
Fiestas de la iglesia San Agustín	100	20
Total	100	20

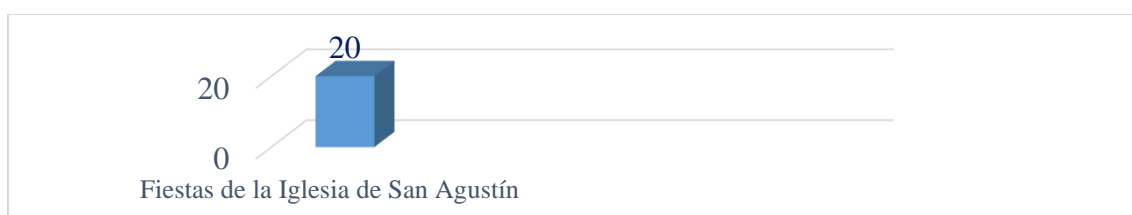


Gráfico 9.- Manifestaciones culturales de la zona

Fuente :Autores de la tesis Angélica Albán, Henry López

De acuerdo con los resultados de este parámetro se ha determinado que el total de los encuestados mencionan que las manifestaciones culturales de la zona son las fiestas de la Iglesia de San Agustín las mismas que se realizan del 19 al 22 de julio. En estas fechas es en donde se puede disfrutar momentos únicos e inolvidables en familia. Para esta celebración se realizan juegos tradicionales (pelota de mano, perinola, gallo enterrado, ollas encantadas y juegos de cuerda), además de ellos se presentan juegos pirotécnicos y se corona a la soberana de la parroquia.

El objetivo de esta festividad es fomentar el turismo y unir a las familias. Debido a que en esta época los habitantes que migraron, regresan para participar de las fiestas. Los habitantes de las comunidades cercanas son partícipes de dichas fiestas. Conforme los resultados obtenidos en este parámetro los alimentos y bebidas más destacados en estas manifestaciones culturales son: seco de gallina, hornado, fritada, sancocho, chicha de jora entre otros sabores gastronómicos que son únicos del sector.

10. Tabla 11.- ¿Quiénes intervienen en las preparaciones de los alimentos?

Personas	%	N° personas
Amas de casa	100	20
Total	100	20

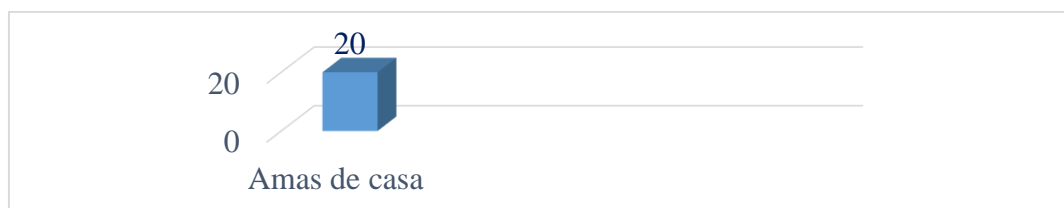


Gráfico 10.-Personas que intervienen en las preparaciones de los alimentos

FUENTE: Autores de la tesis Angélica Albán, Henry López

Este parámetro señala que quienes intervienen en la preparación de los alimentos son las amas de casa quienes cumplen un rol fundamental debido a su participación en la elaboración de platillos propios de la parroquia. Se ha determinado al total de encuestados que son las amas de casa quienes son las encargadas de la comida en sus hogares, en esta intervención también participan las hijas, quienes por medio de sus madres han aprendido y son sucesoras de sus enseñanzas. Aquí existen las familias matriarcales. La palabra matriarcado viene de la palabra latina *māter*, «madre», así como de la palabra griega *archein*, «gobernar». Un matriarcado es sociedad en la cual las mujeres, especialmente las madres tienen un rol central de liderazgo político, autoridad moral y control de la propiedad y de la custodia de sus hijos. Es una costumbre que la mujer sea quien se encargue de la preparación de los alimentos y el hombre no interfiera en ella. Debido a que la mujer se encarga del hogar y de sus hijos y el hombre del trabajo arduo en la cosecha.

11. Tabla 12.- ¿Cómo o a quién se transmiten los conocimientos?

Personas	%	Nº personas
De madres a hijas	85	17
De abuelas a nietas	15	3
Total	100	20

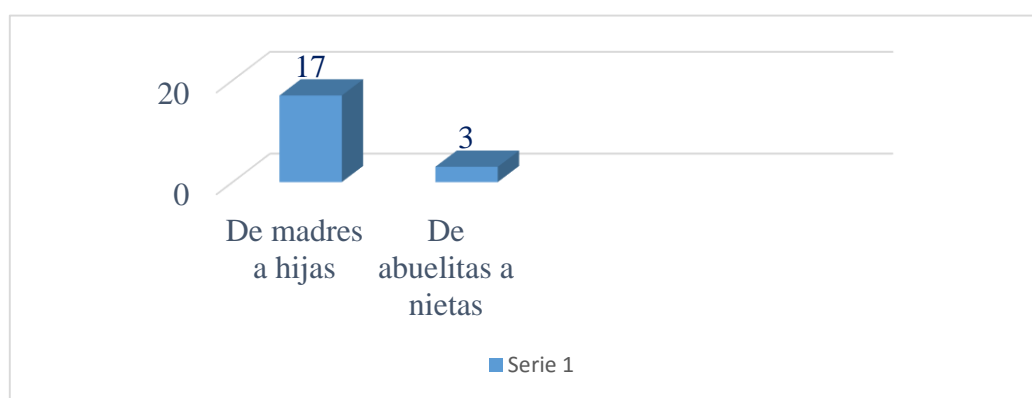


Gráfico 11.- Personas a quienes se transmiten los conocimientos

FUENTE: Autores de la tesis Angélica Albán, Henry López

De acuerdo a los resultados, estos conocimientos se transmiten de madres a hijas en su totalidad. Debido a que la preparación de alimentos se ha hecho una costumbre que en los hogares lo laboren las mujeres de la casa. Las madres desde la infancia de sus hijas les enseñan y transmiten sus conocimientos acerca de la preparación de alimentos. Así ocurre en cada generación con la transferencia de estos conocimientos es en el día a día de una manera práctica y en parte teórica donde se enseña la manera de cocinar los alimentos generando una responsabilidad en la persona a medida de que va mejorando sus habilidades para cocinar y posteriormente ser las encargadas de llevar toda la preparación sin ningún inconveniente.

12. Tabla 13.- ¿Cómo influyen las preparaciones de las comidas y bebidas en el comportamiento de la comunidad?

Aspectos	%	Nº personas
Beneficios a la salud	90	18
Aprovechar los recursos	5	1
Ganancias económicas	5	1
Total	100	20

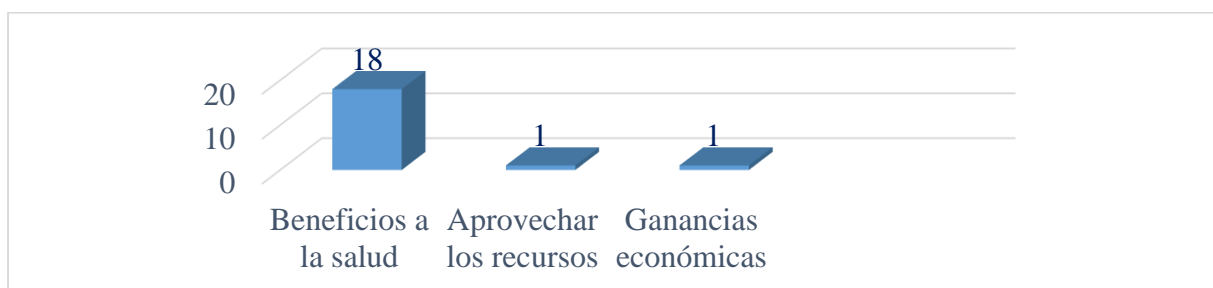


Gráfico 11.- Influencia de las preparaciones de las comidas y bebidas en el comportamiento de la comunidad

FUENTE: Autores de la tesis Angélica Albán, Henry López

Conforme a los resultados de este parámetro, la preparación de comidas y bebidas en la comunidad se las realiza en base a productos naturales, en los cuales no se utilizan productos químicos que alteran las propiedades organolépticas en los mismos, esto trae consigo que la alimentación que se da en la comunidad sea sana, los habitantes longevos y a la vez su cuerpo se mantenga sano. Las comidas y bebidas son ricas en vitaminas, minerales y tienen aportes nutricionales importantes en el cuerpo humano. Los habitantes aprovechan al máximo el resultado de su siembra. Cosechan para su mismo consumo. A la vez estos productos son comercializados en sectores cercanos a la parroquia y genera ganancias económicas.

13. Tabla 14.- ¿Desde cuándo se prepara?

Tiempo	%	Nº personas
20 años	5	1
40 años	10	2
50 años	5	1
70 años	5	1
80 años	10	2
Más de 100 años	65	13
Total	100	20

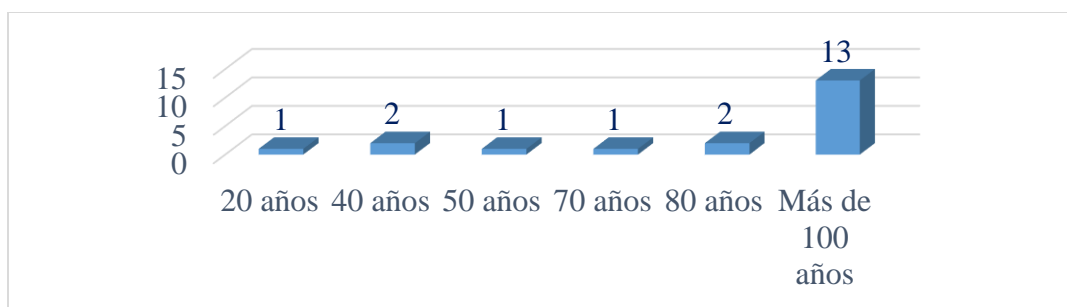


Gráfico 12.- Desde cuándo se prepara

FUENTE: Autores de la tesis Angélica Albán, Henry López

En este parámetro se determina que gran parte de la población menciona que el tiempo de preparación de alimentos y bebidas en la parroquia es de cien años. Estas preparaciones han pasado de generación en generación. Desde el inicio de los pobladores de este lugar las familias han implementado platillos que han trascendido con el pasar del tiempo. Debido a que sus hijos y antecesores han adquirido esta enseñanza y lo realizan hasta ahora a pesar del tiempo que ha transcurrido no se ha perdido esta tradición de las diversas preparaciones. Cada familia enseña y transmite sus conocimientos y costumbres a quienes seguirán formando parte de ella.

14. **Tabla 15.- ¿En qué utensilios o cuáles son las características en las que se los sirve?**

Utensilios	%	Nº personas
Platos de porcelana	90	18
Vasijas de barro	5	1
Atados de paja	5	1
Total	100	20

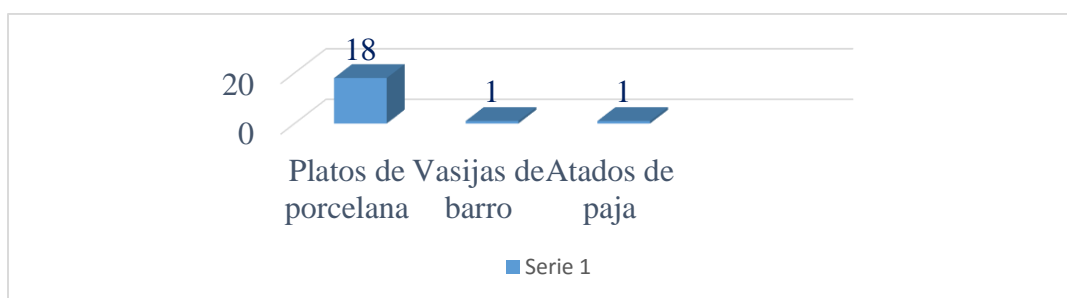


Gráfico 13.- Utensilios en los que se sirve los alimentos

FUENTE: Autores de la tesis Angélica Albán, Henry López

De acuerdo con los resultados de este parámetro, se ha determinado en 18 personas que los utensilios en los cuales se sirve los alimentos son platos de porcelana ya que estos son más accesibles de conseguir debido a la influencia de pueblos cercanos con acceso a mercados más frecuentados. Los platos de barro actualmente lo utilizan pocas familias de igual manera los atados de paja. Esto se debe a que las costumbres de los antepasados han ido cambiando con el pasar del tiempo porque se ha perdido la costumbre. Además este tipo de platos ya no son fabricados. Los platos de porcelana son de mejor calidad y más duraderos, por esta razón también se han sustituido por los platos de porcelana.

15. Tabla 16.- ¿Qué recuerdos asociados tiene con relación a los alimentos preparados?

Recuerdos	%	Nº personas
Recuerdos de la niñez	25	5
Reunión familiar	20	4
Tradicición	15	3
Ninguno	40	8
Total	100	20

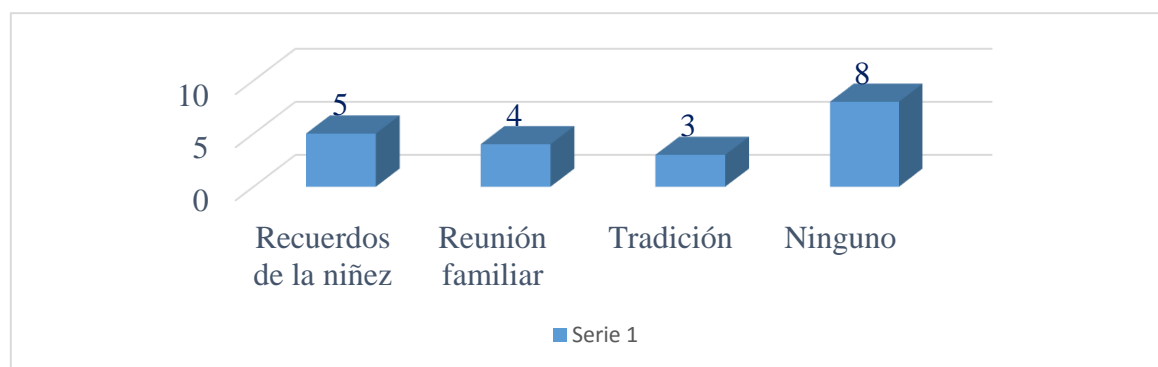


Gráfico 15.- Recuerdos asociados con los antepasados

FUENTE: Autores de la tesis Angélica Albán, Henry López

Acorde a los resultados de este parámetro para algunas personas no existen recuerdos asociados con relación a los alimentos preparados. No obstante para algunos trae consigo recuerdos de la niñez, cuando junto con sus padres, hermanos y demás familia compartían momentos agradables e inolvidables de unión, amor y experiencias, las mismas que con nostalgia son recordadas.

De la misma manera trae consigo una tradición que se ha mantenido por décadas. Esta se ha perdido debido al cambio social que altera el conjunto de elementos que forman parte de la tradición.

16. Tabla 17.- ¿Qué significado tiene el plato?

Significado	%	Nº personas
Tradicición	70	14
Unión familiar	10	2
Ninguno	20	4
Total	100	20

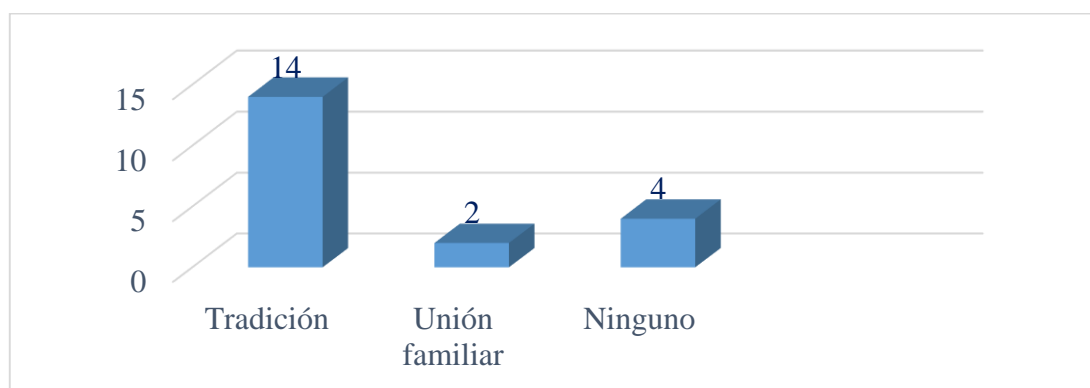


Gráfico 14.- Significado del plato

FUENTE: Autores de la tesis Angélica Albán, Henry López

Acorde a los parámetros establecidos se ha determinado en 14 adultos mayores el significado de cada plato es tradicional y seguidamente de la unión familiar. En temporada de fiestas es común tratar de recibir bien a sus invitados o de agasajar en familia compartiendo una comida especial.

Para cada habitante de la Parroquia Rural Vacas Galindo el significado de preparar o degustar cada comida, puede tener un significado distinto, pero en su mayoría les dejan buenos recuerdos de antepasados, ya que fueron dichas personas quienes los vieron crecer y formarse como personas que continúan con sus enseñanzas.

17. Tabla 18.- ¿Qué historia conoce del plato?

Historia	%	Nº personas
Preparación de los antepasados	60	12
Ocasiones especiales	35	7
Ninguno	5	1
Total	100	20

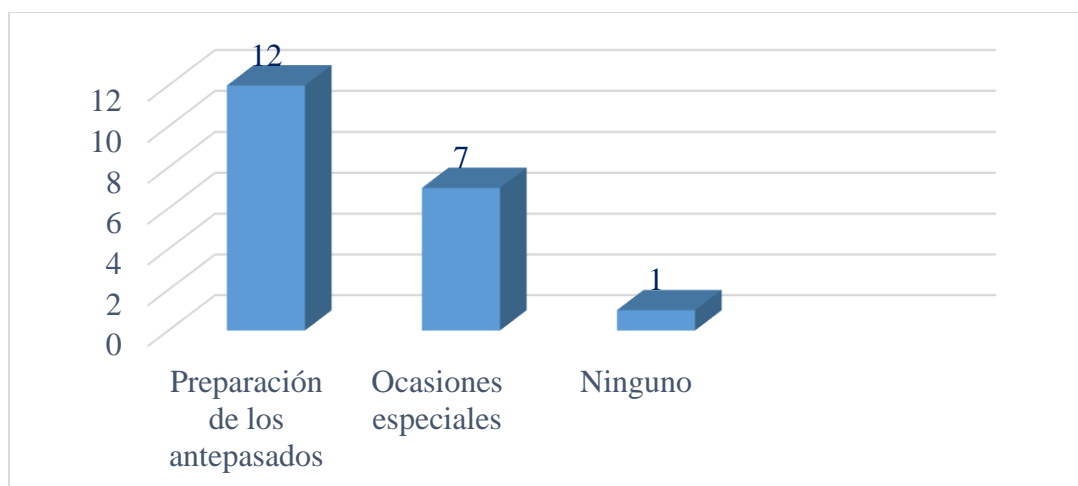


Gráfico 15.- Historia que conoce del plato

FUENTE: Autores de la tesis Angélica Albán, Henry López

En este parámetro la historia que se conoce de los platos realizados en este sector, cita a los antepasados de los habitantes y las ocasiones especiales de los mismos. La mayoría de personas prepara sus platillos con el objetivo de pasar buenos momentos en familia, así que es en estas situaciones cuando se forman historias personales que motivan a seguir con las tradiciones y uniones familiares.

4.3 Informe.

Conforme los resultados obtenidos en el procesamiento de la encuesta los habitantes de esta parroquia suelen cosechar alimentos que desde el inicio de sus tiempos ya eran cosechados por sus antepasados, por lo cual no han variado sus cosechas. No existía otra forma que conservar los alimentos que en lugares secos.

Lo más imprescindible a la hora de elaborar sus comidas típicas es que se utiliza nada más que productos cosechados por ellos mismos. Todo orgánico y natural sin utilizar ninguna especie de químico. La manera en la cual los habitantes de esta parroquia preparan sus alimentos era y lo sigue siendo, aunque con menor intensidad con utensilios de aluminio, de madera y de barro; en tulpas y hornos de leña. En sus preparaciones sobresalen el picadillo y el sazonado.

Las fiestas parroquiales son de la Iglesia de San Agustín en donde las familias se unen y las amas de casa son quienes preparan los principales platillos que caracterizan la gastronomía del lugar como son: el caldo de gallina, secos de pollo y hornado; sin hacer cambios en las recetas para no alterar los beneficios nutricionales que los productos en su mayoría orgánicos otorgan a los consumidores.

Los platillos que preparan en esta parroquia tienen una historia en su mayoría entre 70 y 100 años de antigüedad; lo que genera en muchas de las personas recuerdos de la niñez y unión familiar.

4.4 Discusión.

En el presente estudio se demuestra y confirma diversos criterios acorde a la investigación. Tal como lo menciona, Antonio Montecinos al referirse que la gastronomía no es una deglución sino que se vincula a la conservación, práctica y rescate de aspectos culturales

alrededor de la comida. También, en su libro Turismo Gastronómico, acerca de la evolución del cultivo de alimentos y ganadería, durante la era del Mesolítico; explica que si el número de habitantes semipermanentes de una población es mayor y por ende el alimento generado por esas actividades es insuficiente impulsa a la raza humana a que cultive plantas, árboles y productos comúnmente conocidos por los mismos, también a mantener animales cerca de su hábitat con la finalidad de contar con mayor cantidad de alimento; lo que conlleva a que el hombre se vea obligado a volverse sedentario y a implementar el uso de técnicas de preservación y conservación de alimentos permitiéndoles obtener un excedente de alimento e intercambio de productos.

En base al tema de estudio se puede deducir que la parroquia rural Vacas Galindo se enfoca en que la gastronomía es una relación entre la comida y el ser humano y a su vez con su propio pasado, con las diversas técnicas de cultivo, preparación, recolección, consumo y comercio de los mismos. Cabe recalcar que su gastronomía no solo se basa en la agricultura sino también en sus costumbres, tradiciones y festividades, que hacen de cada parroquia única en el mundo. Como las celebraciones realizadas en honor a San Agustín, festividad en la que se realizan juegos tradicionales: pelota de mano, perinola, gallo enterrado, ollas encantadas y juegos de cuerda, también incluye la diversa exposición de platos que tiene esta parroquia como los son: el hornado, el seco de gallina, la fritada y el sancocho pero principalmente sus platos más representativos que son el picadillo y el sazonado. Dichas celebraciones y presentaciones en estas manifestaciones culturales son muestra de que el conocimiento de las técnicas y habilidades tanto en el aspecto gastronómico y cultural se mantienen hasta la actualidad, mencionando lo que Antonio Montecinos dice sobre el hombre sedentario y sus habilidades desarrolladas durante el mesolítico que con el pasar de los años tuvo que mejorarlas y adaptarlas para su propio beneficio entre ellas, la fabricación de tejidos, lanas y elaboración de vasijas, mismos instrumentos que usaron para transportar agua y dar cocción

a sus alimentos. Desde esos momentos la gastronomía tuvo un cambio significativo y, debido a que los conocimientos se transmiten tanto de padres y madres a hijos e hijas respectivamente.

Estos cambios son los que influyen en la gastronomía latinoamericana ya que son un conjunto de elementos étnicos, culturales y sociales que marcan el continente y que además posee características culinarias provenientes de la era precolombina. Dichos saberes culinarios afectan mucho en la preservación de recetas y tradiciones culturales, es ahí donde cada persona toma parte en la cultura gastronómica.

Mencionando lo que Cecilia de Álvarez dice en su libro sobre la mujer y que sus generaciones han sido quienes llevan consigo la responsabilidad de difundir y preservar las distintas preparaciones y actividades hogareñas. Tal es el caso de la Parroquia Rural Vacas Galindo ya que es un lugar en el que sus conocimientos sobre preparación de recetas y manifestaciones culturales se transmiten en un sistema conocido como matriarcado, el cual consiste en que las mujeres tanto abuelas, madres e hijas sean quienes se encarguen de los preparativos de las celebraciones realizadas en este lugar y aprendan de las mismas para futuras festividades logrando así que sus mitos, técnicas y saberes ancestrales perduren y no se pierdan con el pasar de los años.

El apoyar la preservación y conservación de la cultura, patrimonio, turismo y gastronomía es un deber de cada persona ya que cada uno mantiene un rol dentro de la sociedad y apoyándonos en la Constitución del Ecuador del 2008 en el artículo 3 en el que declara que es obligación del estado proteger el patrimonio natural y cultural del país vemos que es indispensable ejecutar lo que está escrito en por la ley para generar una propuesta de turismo sustentable, de inventariar y preservar la riqueza cultural y gastronómica que tiene la Parroquia Rural Vacas Galindo teniendo como objetivo generar un sector potencial para

mejorar la economía de todos los involucrados. Teniendo en cuenta que el turismo es uno de los mayores ingresos que puede tener un lugar para mejorar su situación económica y que a su vez está ligado a la gastronomía y por ende a la agricultura puede ser la mejor propuesta para evitar déficits agrarios en esta parroquia por lo cual se debería posicionar al turismo como eje de desarrollo.

4.5 Recetas estándar.

Tabla 19.- Receta: Estofado de pollo

Fecha:		09-11-2014		Foto 
Fuente:		Sra. Blanca Toapanta		
Elaborado por:		Henry López Angélica Albán		
Tipo de preparación:		Plato Principal		
Tiempo de preparación:		60 min.	Núm. Pax 8	No. De ficha: 01
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Cebolla perla	2un.	gr	200	Corte juliana
Tomate riñón	4un.	gr	400	Corte brunoise
Pollo	½un	gr	2000	Troceado
Ajo	3un.	gr	5	Corte brunoise
Sal	c/n	gr	c/n	
Pimiento rojo	1un	gr	30	Corte brunoise
Arroz	2tz.	gr	500	
Agua	8tz	ml	2000	
Procedimiento:				
Receptar la materia prima				
Picar las verduras en brunoise				
Limpiar y trocear el pollo				
Hacer un refrito con la cebolla, pimiento y el ajo.				
Incorporar el pollo y el tomate, luego agregamos el agua.				
Hacer hervir y sazonar con sal.				
Guarnecer con arroz.				
Servir				

Tabla 20.- Receta: Sancocho


Fecha:		09-11-2014		Foto 
Fuente:		Sra. Blanca Toapanta		
Elaborado por:		Henry López		
Tipo de preparación:		Sopa		
Tiempo de preparación:		90 min.	Num. Pax 6	No. De ficha: 02
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Zanahoria	1un.	gr	50	Corte brunoise
Cebolla blanca	1un.	gr	100	Corte brunoise
Pimiento verde	1un.	gr	30	Corte brunoise
Pollo	½un.	gr	2000	Corte en octavos
Cilantro	1rama	gr	5	Picar finamente
Ajo	4un.	gr	20	Corte brunoise
Plátano verde	2un	gr	500	Trocear
Yuca	2un	Gr	400	Trocear
Procedimiento				
Receptar la materia prima				
Hervir el agua				
Incorporar cebolla blanca, pimiento verde, cilantro, ajo, zanahoria para aromatizar el agua.				
Agregar el plátano verde				
Adicionar el pollo				
Añadir la yuca				
Dejar hervir				
Servir				

Tabla 21.- Receta: Empanadas de queso

Fecha:		09-11-2014		Foto	
Fuente:		Sra. Blanca Toapanta			
Elaborado por:		Angélica Albán Henry López			
Tipo de preparación:		Entrada			
Tiempo de preparación:		50 min.	Num pax 20	No. De ficha:	03
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place	
Harina	1kg	gr	1000	Tamizada	
Huevos	2un	gr	120		
Sal	c/n	gr	10		
Agua	¼lt	ml	250		
Mantequilla	¼tz	Gr	50		
Queso	¼kg	Gr	250	Rallado	
Aceite	½lt	ml	500		
Procedimiento					
<p>Receptar la materia prima</p> <p>Tamizar la harina y hacer un volcán o corona.</p> <p>Incorporar el huevo, mantequilla, sal, agua. Comenzar a amasar hasta obtener una masa firme y suave.</p> <p>Dividir la masa.</p> <p>Estirar las porciones de masa. Colocar el queso y formar las empanadas.</p> <p>Freír en abundante aceite.</p>					

Tabla 22.- Receta: Picadillo


Fecha:		09-11-2014		Foto 
Fuente:		Sra. Blanca Toapanta		
Elaborado por:		Angélica Albán Henry López		
Tipo de preparación:		Sopa		
Tiempo de preparación:		90 min.	Num. Pax 8	No. De ficha: 04
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Zanahoria	1un.	gr	50	Corte brunoise
Cebolla blanca	1un.	gr	100	Corte brunoise
Pimiento verde	1un	gr	30	Corte brunoise
Fréjol	1kg.	gr	1000	
Cilantro	1rama	gr	5	Picar finamente
Ajo	4un.	gr	20	Corte brunoise
Plátano verde	2un.	gr	500	Trocear
Yuca	2un.	Gr	400	Trocear
Procedimiento				
Receptar la materia prima				
Hervir el agua				
Cocinar el fréjol				
Incorporar cebolla blanca, pimiento verde, cilantro, ajo, zanahoria para aromatizar el agua.				
Agregar el plátano verde una porción en el primer hervor				
Agregar nuevamente plátano verde una porción en el segundo hervor				
Añadir la yuca en el tercer hervor				
Dejar hervir				
Servir				

Tabla 23.- Receta: Fritada

Fecha:		09-11-2014		Foto 	
Fuente:		Sra. Blanca Toapanta			
Elaborado por:		Angélica Albán Henry López			
Tipo de preparación:		Plato Principal			
Tiempo de preparación:		90 min.	Num. Pax	No. De ficha:	05
			4		
Ingredientes	Unid ad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place	
Carne de cerdo	1kg.	gr	1000	Troceda	
Cebolla larga	2un.	gr	15	Corte brunoise	
Ajo	5un.	gr	10	Corte brunoise	
Comino en pepa	5un.	gr	5		
Maduro	3un.	gr	300	Troceado	
Papa	1 ½ kg.	gr	1500	Pelada	
Maíz	½ kg.	Gr	500		
Procedimiento					
Receptar la materia prima					
Previo a la preparación, limpiar el maíz para mote con ceniza(residuos de horno o tulpas hogareñas) y poner a cocinar en la tulpa					
Trocear la carne para aliñar con el comino en pepa, el ajo y la cebolla previamente picados.					
Tostar el maíz.					
Freír el maduro.					
Servir.					

Tabla 24.- Receta: Sazonado

Fecha:		09-11-2014		Foto 
Fuente:		Sra. Blanca Toapanta		
Elaborado por:		Angélica Albán Henry López		
Tipo de preparación:		Sopa		
Tiempo de preparación:		90 min.	Num. Pax 8	No. De ficha: 06
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Zanahoria	1 un.	gr	50	Corte brunoise
Cebolla blanca	1 un.	gr	100	Corte brunoise
Pimiento verde	1 un.	gr	30	Corte brunoise
Fréjol	½kg.	gr	1000	Remojado
Cilantro	1 rama	gr	15	Picar finamente
Ajo	4 un.	gr	20	Corte brunoise
Plátano verde	2 un.	gr	500	Trocear
Yuca	2 un.	gr	400	Trocear
Col	½ un.	gr	300	Juliana
Procedimiento				
Receptar la materia prima				
Hervir el agua				
Cocinar el fréjol				
Incorporar cebolla blanca, pimiento verde, cilantro, ajo, zanahoria para aromatizar el agua.				
Agregar el plátano verde una porción en el primer hervor				
Agregar nuevamente plátano verde una porción en el segundo hervor				
Añadir la yuca en el tercer hervor y la col				
Dejar hervir y servir				

Tabla 25.- Receta: Pan de maíz


Fecha:		09-11-2014		Foto	
Fuente:		Sra. Blanca Toapanta Habitante			
Elaborado por:		Angélica Albán Henry López			
Tipo de preparación:		Pan			
Tiempo de preparación:		90 min.	Num. Pax	No. De ficha:	07
			10		
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place	
Harina de maíz	1tz	gr	250	Tamizar	
Harina	1 3/4tz	gr	440	Tamizar	
Sal	1cdta	gr	15		
Azúcar	1/4tz	gr	5		
Levadura	1 1/3cda	gr	20		
Manteca	2cda	gr	30		
Agua	1tz	ml	250		
Procedimiento					
Receptar la materia prima					
Hacer un volcán con la harina e hidratar con agua.					
Mezclar la levadura, una cucharada de azúcar, un poco de agua, reservar.					
Colocar el resto de la harina, sal y el azúcar en la harina hidratada.					
Amasar hasta obtener una masa tierna.					
Dejar que la masa leude por 15 minutos y pintar con huevo.					
Colocar en una placa y hornear por 15 minutos a 180°C.					

Tabla 26.- Receta: Colada de haba


Fecha:		09-11-2014		
Fuente:		Sra. Blanca Toapanta		
Elaborado por:		Angélica Albán Henry López		
Tipo de preparación: fritada		Crema		
Tiempo de preparación:		40 min.	Num. pax 8	No. de ficha: 08
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Cebolla larga	1un.	Gr	20	Brunoise
Manteca de cerdo	1cda.	Gr	15	
Harina de haba	4cda.	Gr	60	Hidratar
Papa	4un.	Gr	400	
Ajo	2un.	Gr	5	Brunoise
Procedimiento				
<p>Hacer un refrito con la manteca de cerdo, cebolla y ajo.</p> <p>Agregar agua caliente.</p> <p>Sazonar e incorporar las papas.</p> <p>Incorporar la harina hidratada y mezclar.</p> <p>Hacer hervir.</p> <p>Guarnecer con canguil o tostado.</p>				

Tabla 27.- Receta tortillas de papa


Fecha:		09-11-2014		Foto 	
Fuente:		Sra. Blanca Toapanta			
Elaborado por:		Angélica Albán Henry López			
Tipo de preparación:		Guarnición			
Tiempo de preparación:		30 min.	Num. pax 8	No. de ficha:	09
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place	
Cebolla larga	1un.	Gr	20	Brunoise	
Manteca de cerdo	1cda.	Gr	15		
Achiote	1cda.	Gr	10		
Leche	1/2tz	Ml	100	Hervida	
Papa	4un.	Gr	400	Puré	
Sal	1/4cdta	Gr	5		
Ajo	2un.	Gr	5	Brunoise	
Procedimiento					
Hacer un refrito con la manteca de cerdo, cebolla, achiote y ajo.					
Agregar leche caliente.					
Sazonar e incorporar el puré de papa.					
Mezclar y moldear.					
Freír y servir.					

Tabla 28.- Receta majado de plátano


Fecha:		09-11-2014		Foto 
Fuente:		Sra. Blanca Toapanta		
Elaborado por:		Angélica Albán Henry López		
Tipo de preparación:		Entrada		
Tiempo de preparación:		40 min.	Num. pax 8	No. de ficha: 10
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Cebolla larga	1un.	Gr	20	Brunoise
Manteca de cerdo	1cda.	Gr	15	
Plátano verde	4un	Gr	600	Puré
Achiote	1/4cdta.	Gr	5	
Sal	2un.	Gr	5	Brunoise
Procedimiento				
Cocinar y triturar los plátanos hasta formar un puré rustico				
Hacer un refrito con la manteca de cerdo, cebolla y ajo.				
Sazonar e incorporar el puré de plátano y dejar cocinar unos 5 min.				
Servir inmediatamente				

Tabla 29.- Receta sopa de quinua

Fecha:		09-11-2014		Foto 	
Fuente:		Sra. Blanca Toapanta			
Elaborado por:		Angélica Albán Henry López			
Tipo de preparación:		Sopa			
Tiempo de preparación:		40 min.	Num. pax	No. de ficha:	11
			8		
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place	
Cebolla larga	1un.	gr	20	Brunoise	
Manteca de cerdo	1cda.	gr	15		
Quinua	2tz	gr	500		
Papa	4un.	gr	400	Troceada	
Sal	1/4cda	gr	5		
Ajo	2un.	gr	5	Brunoise	
Procedimiento					
Hacer un refrito con la manteca de cerdo, cebolla y ajo.					
Agregar las papas.					
Sazonar y agregar la quinua.					
Hacer hervir.					

CAPÍTULO V

5 Propuesta.

5.1 Introducción.

Con el objetivo de mejorar la actividad turística y aspectos referentes al patrimonio cultural inmaterial de la Parroquia Rural Vacas Galindo se analizó los resultados de las entrevistas para mejorar las falencias y obtener beneficios.

Los atractivos turísticos que existen en este lugar no son muy apreciados, por la falta de conocimiento que existe sobre explotación de los recursos y la falta de interés por promoverlos, las habitantes más jóvenes de esta parroquia no optimizan estos atractivos para su beneficio lo cual no presenta ganancias para el sector turístico y gastronómico.

Mediante la ruta turística hemos determinado que la parroquia Vacas Galindo cuenta con lugares turísticos excepcionales al igual que su gastronomía. Cada lugar tiene su propia historia, cuenta con 9 atractivos turísticos empieza en el desvío Vacas Galindo, seguido del río Intag, gallera Pico Fino, hacienda El Baratillo, comedor Blanca Toapanta, seguido de la iglesia San Miguel, parque Fray Vacas Galindo, tenencia política Vacas Galindo y la Cresta.

5.2 Ruta turística.

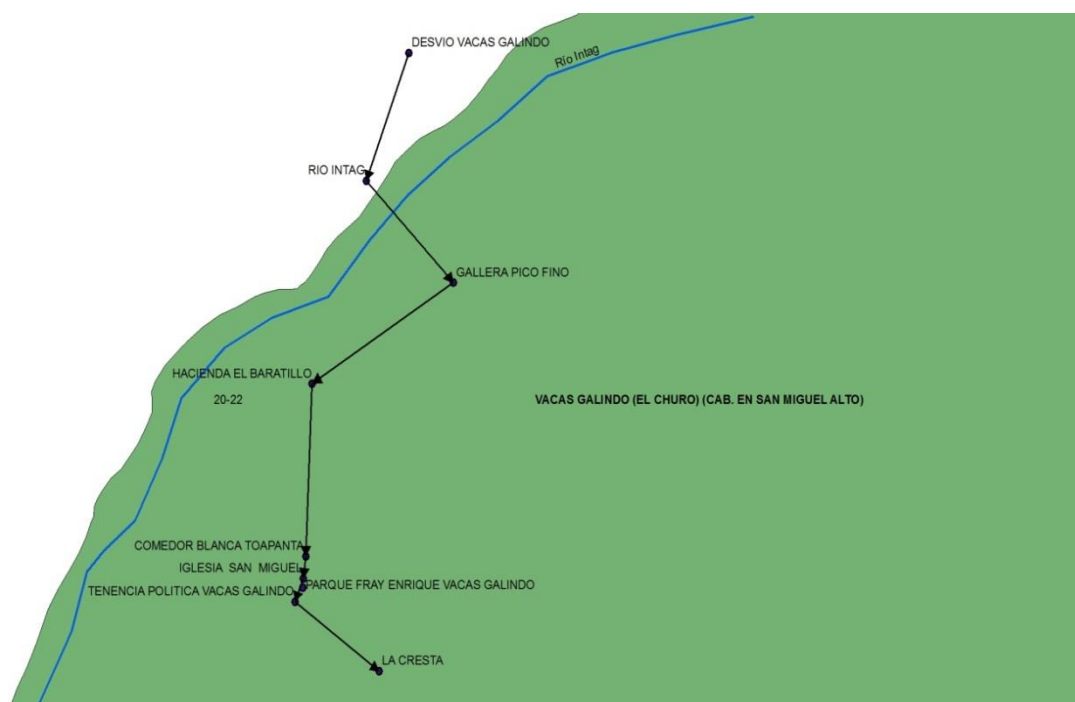


Gráfico 16.- Ruta Turística

Características:

La Parroquia Rural Vacas Galindo se encuentra ubicada al occidente de provincia de Imbabura, al Norte con las Parroquias Apuela y Plaza Gutiérrez, al Sur y Este con la Parroquia Selva Alegre y al oeste con las Parroquias García Moreno y Peñaherrera.

La Vía Carrozable es el sendero que une a las parroquias de Apuela y García Moreno en el cual existe un desvío en un punto conocido como El Baratillo con una distancia de 6 km. que llega hasta el sector de la Cabecera Cantonal de Vacas Galindo: para llegar hasta este punto desde Otavalo, existe una distancia de 90 Km por la vía Otavalo-Selva Alegre-Aguagrún, que en autobús toma 3 1/2 horas en llegar y desde Cotacachi 80 Km. por la vía Apuela – Cuicocha, con un tiempo en bus de 3 horas. Debido a que no hay afluencia de

transporte público hasta la cabecera cantonal se sugiere ir en automóvil o realizar una caminata de 6 km. Que dura alrededor de 1 ½ hora.

Itinerario de actividades

La caminata dura alrededor de unas 6 horas y 30 minutos.

Al ser el Río Intag el primer lugar turístico que se debe visitar, el turista toma alrededor de 20 minutos para tomar fotografías del lugar y apreciar la belleza del mismo.

El segundo lugar turístico es la Gallera Pico Fino, en este punto el turista tiene acceso a disfrutar de las peleas de gallos que en otros países son ilegales, esta actividad tiene un tiempo estimado entre 40 a 60 minutos.

El tercer lugar que el turista puede disfrutar es la Hacienda El Baratillo, en este lugar explica a los visitantes como se elaboraba la panela, también se explica lo que actualmente produce la Hacienda, ya que la producción de lácteos y crianza de animales son sus fuentes de ingresos, esta actividad dura alrededor de 40 minutos.

Continuando con la travesía, el turista llega hasta el comedor de la Sra. Blanca Toapanta, en donde puede disfrutar de los platos típicos de la parroquia (picadillo, sazonado, majado, etc.).

Tiempo de duración 60 minutos aprox.

El quinto lugar turístico es el Parque Fray Enrique Vacas Galindo donde el turista después de haber disfrutado de la gastronomía de la parroquia, puede tomar unos minutos de relajación y pasear por el parque disfrutando del paisaje y tomando fotografías. Tiempo de duración 60 min aprox.

El sexto lugar turístico es la Iglesia San Miguel aquí el turista puede o no participar de esta actividad dependiendo de su religión. Tiempo de duración 20 min aprox.

Continuando con la travesía, el turista llega hasta la Tendencia Política en la cual puede conocer al presidente del Gobierno Parroquial, persona quien le puede informar sobre la historia de los lugares a los que ha visitado. Tiempo de duración 30 min aprox.

El último lugar de la Ruta turística Vacas Galindo es La cresta, rodeada por flora y fauna, es ideal para expediciones o depende del turista si quiere acampar. Tiempo de duración 2 horas aprox.

El Río Íntag es uno de los puntos turísticos que atraviesa la cabecera Parroquial. Este Río cuenta con una gran riqueza ictiológica que es apta para la pesca deportiva, debido a que está formado por las aguas de varios ríos como: Aguagrun, San Pedro, Nangulvi, Toabuche, Cristopamba, que descienden del Río Yahuarco y la cordillera de Toisan.

Otro punto turístico es la hacienda El Baratillo en la cual se elabora la panela (dulce) a base de caña de azúcar, dicha actividad se la realiza para no perder la costumbre y mantener firme las creencias de los ancestros. Hoy en día sus principales actividades son crianza de animales y producción de lácteos. Anexo 3.

La gallera Pico Fino es un lugar el cual los turistas pueden visitar y mirar las peleas de gallos, siendo estas prohibidas en otros países.

El comedor de la Señora Blanca Toapanta lugar donde se puede disfrutar de platos deliciosos y tradicionales como: el picadillo y el sazonado entre los más representativos de la Parroquia.

El Parque Fray Vacas Galindo es un lugar de relajación y motivación al deporte para los jóvenes de la localidad y quien desee visitarlos.

La Tenencia Política de Vacas Galindo el lugar en donde pueden dialogar con el presidente del Gobierno Parroquial de este lugar para poder conocer más sobre la historia de la Parroquia en lo turístico, religioso, gastronómico, social y cultural.

5.3 Componentes turísticos.

El turismo atiende a las necesidades de los turistas actuales y de las regiones receptoras y al mismo tiempo protege y fomenta las oportunidades para el futuro. Se concibe como una vía hacia la gestión de todos los recursos de forma que puedan satisfacer las necesidades económicas y sociales, respetando al mismo tiempo la integridad cultural, los procesos ecológicos esenciales, la diversidad biológica y los sistemas que sostienen la vida.

La parroquia de Vacas Galindo se encuentra ubicada al occidente de provincia de Imbabura, al Norte con las Parroquias Apuela y Plaza Gutiérrez, al Sur y Este con la parroquia Selva Alegre y al oeste con las Parroquias García Moreno y Peñaherrera.

Geográficamente se encuentra dentro de un cuadrante entre las siguientes coordenadas: 0°22'N, 0°16'N, 78°28'O, 78°36'O. Su extensión es de 79 Km². (INEC, 2000). Su rango altitudinal va desde los 1.200 m.s.n.m. en el sector de Tollointag hasta los 2.100 msnm en el sector denominado El Churo. Su clima en general es templado seco.

La temperatura promedio que oscila entre los 13°C. y 18°C. Conforme se avanza hacia el norte de la parroquia, en forma gradual se incrementan los niveles de humedad y precipitaciones con un promedio anual entre los 700 mm.y 2.000 mm.

De Otavalo distancia 90 Km. por la vía Otavalo-Selva Alegre-Aguagrún, que en autobús toma 3 1/2 horas. No existen frecuencias regulares de transporte público de pasajeros hasta la cabecera parroquial. La única opción es con vehículo particular o uno de los camiones que

transportan carga. El servicio de autobús llega hasta el punto denominado El Baratillo al costado de la vía desde donde hay que caminar 1 1/2 hora.

Desvío Vacas Galindo

Para acceder a la Cabecera Parroquial, se puede seguir la vía carrozable que une a Apuela con García Moreno, y en un desvío en el punto llamado El Baratillo que va hasta el sector siguiendo



un tramo de 6 Km. hasta la cabecera parroquial. Distancia de Cotacachi 80 Km. por la vía Apuela – Cuicocha, con un tiempo en bus de 3 horas.

Gráfico 17.- Desvío Vacas Galindo

Río Intag

Este es el río principal de la Parroquia el cual está formado por las aguas de los ríos: Pamplona, Aguagrún, San Pedro, Nangulví, Toabunche, Cristopamba, que descienden del río



Yanahurco, y la Cordillera del Toisan. Debido a esto Sus aguas poseen gran riqueza ictiológica apta para la pesca deportiva. (ViiajandX.com, 2014) No obstante los habitantes de esta parroquia no cultivan este deporte muy seguido.

Gráfico 18.- Rio Intag

Hacienda El Baratillo

En esta hacienda tradicionalmente se producía la panela (dulce) que se elaboraba a base de caña de azúcar y a través de un proceso de cocción el cual consistía en un traspaso de



varias calderas hasta obtener una consistencia adecuada para dejarla reposar y obtener dicho producto. Actualmente, se produce productos lácteos ya que solo se dedican a la ganadería y crianza de animales; excepto en ocasiones especiales cuando los propietarios elaboran la panela para recordar tiempos pasados.

Gráfico 19.-Hacienda El Baratillo

Gallera Pico Fino

A pesar de que la organización de las peleas de gallos es ilegal en otros países, en



Ecuador son permitidas, ya que es considerada una tradición, por lo cual esta es una de las atracciones principales para los turistas.

En esta gallera las peleas oficiales se realizan de 2 a 3 veces al año ya que los concursos en los que participan se realizan en fechas determinadas por los organizadores

Gráfico 20.- Gallera Pico Fino

en todo el sector de Intag. Sin embargo, durante el resto del

año se realizan peleas menores para mantener la tradición y proporcionar al turista un entretenimiento más cercano de esta atracción.

Comedor Blanca Toapanta

Además de la bondad y gentileza de su propietaria Blanca Toapanta. Este es un comedor en el cual los turistas pueden acercarse a disfrutar de la gastronomía de la parroquia. Entre



sus principales platillos tenemos el sancocho de pollo, sopa de quinua, arroz de cebada, majado, seco de pollo y sus platillos tradicionales: el picadillo y el sazonado. Estos últimos no son preparados con frecuencia en este comedor, pero sí consta con los ingredientes principales para realizarlo cuando el cliente lo desee.

Gráfico 21.- Comedor Blanca Toapanta

Parque Fray Vacas Galindo

El parque tiene la escultura de Fray Enrique Vacas Galindo en donde se relata su biografía fue Escritor, investigador de asuntos históricos y religioso dominico nacido en Cotacachi, provincia de Imbabura, el 1 de abril de 1865, hijo del Sr. Ezequiel Vacas y de la Sra. Ángela Galindo. Se dedicó por entero a la oración y al servicio de Dios. Terminada su primera enseñanza, en 1880 ingresó al Convento Dominicano de Quito, y el 16 de octubre de 1887 fue consagrado sacerdote en la Iglesia Catedral.



Su labor de investigador histórico está complementada con innumerables volúmenes -manuscritos y archivados- de estudios y documentos correspondientes a los siglos XVI y XVII. Murió en la ciudad de Quito el 11 de junio de 1938.

Gráfico 22.- Parque Fray Vacas Galindo

Iglesia San Miguel



Es recurrente todas las personas fieles y creedoras en la religión por ello la capacidad de la institución clerical es trabajar en una pedagogía del espíritu.

La Iglesia de Vacas Galindo se caracteriza por ser una obra arquitectónica que simboliza la fe católica de los habitantes.

Gráfico 23.- Iglesia San Miguel

Tendencia Política Vacas Galindo

La Tenencia Política es la institución pública encargada de representar al Poder Ejecutivo en las parroquias. Wilson Gómez, presidente del Gobierno Parroquial de Vacas Galindo.

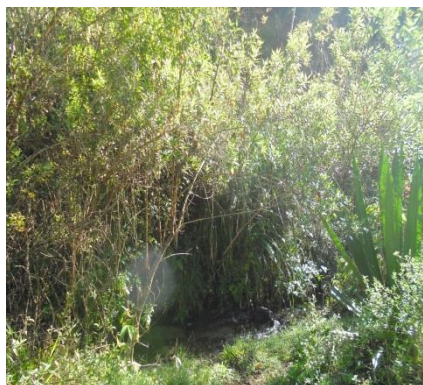


El Teniente Político es un agente inmediato de los Jefes Políticos, publica órdenes y resoluciones y cuida de que los ciudadanos las obedezcan. Los Tenientes Políticos cuidan de la seguridad, aseo y salubridad de los moradores de sus parroquias. El Teniente Político mandará mediante boleta a citar a las partes en conflicto, indicándoles, fecha y hora para la comparecencia. Además ejercerá en su jurisdicción las funciones de Comisarios de Policía.

Gráfico 24.- Tendencia Política Vacas Galindo

La cresta

La cresta es una ruta turística rodeada por flora y fauna excepcional. Cuyo paisaje es rico en biodiversidad de especies animales y vegetales.



Debido a que el camino es estrecho, no ha sido irrumpido por el ser humano, lo que lo hace excepcional para realizar caminatas, expediciones, camping, disfrutando de los paisajes y experiencias inolvidables que la travesía por este sector puede ofrecer.

Gráfico 25.- La Cresta

5.4 Impactos.

5.4.1 Impacto turístico.

Tabla 30.- 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			
TOTAL					4			4
$\Sigma = 4$ Nivel de Impacto Socio-Cultural = $\Sigma 4$ Número de indicadores 4 $\Sigma = 1$								

El valor del Impacto Turístico de la Parroquia Rural Vacas Galindo es de 1, lo que significa que tiene un impacto positivo bajo debido a que no es un lugar muy conocido por los turistas, efecto de que es una parroquia la cual no tiene vías de acceso en buenas condiciones; a pesar de ello, esta parroquia cuenta con varios lugares turísticos como ríos, montañas, etc., que deberían ser mejor apreciados.

Indicador	Análisis
<p>- Afluencia de turismo nacional y receptivo</p>	<p>Este proyecto ayudara a dar a conocer los lugares turísticos y establecer una mayor apreciación de los mismos por medio del intercambio de conocimientos entre las personas que han realizado visitas a este sector hacia los residentes de los lugares cercanos al mismo, también la ruta turística que se creó será una herramienta con la cual se podrá trabajar en la afluencia de turismo identificando los mejores lugares para que sean visitados.</p>
<p>- Diversificación de destinos turísticos</p>	<p>El Proyecto realizado tiene como finalidad dar a conocer todos los puntos turísticos de la Parroquia Rural Vacas Galindo entre los cuales están: el Rio Intag, Hacienda El Baratillo, Gallera Pico Fino, comedor de Blanca Toapanta, Parque Fray Vacas Galindo, Iglesia San Miguel, Tendencia Política y la Cresta.</p>
<p>- Propuestas complementarias e innovadoras</p>	<p>Esta proyecto impulsaría el conocimiento de los atractivos turísticos existentes en</p>

	<p>esta parroquia y sus platillos más significativos como el sazonado, el picadillo, la colada de haba , etc., que fueron puestos en valor por medio de las entrevistas, encuestas y métodos de observación entre los habitantes de la parroquia de Vacas Galindo y los autores de este trabajo.</p>
<p>- Difusión y promoción del sector</p>	<p>El proyecto realizado ayudaría a que los lugares turísticos de la Parroquia Rural Vacas Galindo sean mayormente conocidos por los habitantes del sector y sus alrededores, a través del intercambio de conocimientos que se origina entre las personas que han optado por visitar este lugar, conociendo los atractivos de la ruta turística Vacas Galindo.</p> <p>Lo que generará un desarrollo turístico que beneficiará a la parroquia en los aspectos económico, social, político y cultural.</p>

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			
TOTAL					2	6		8
$\Sigma = 8$ Nivel de Impacto Socio-Cultural = $\frac{\Sigma 8}{\text{Número de indicadores } 5}$ $\Sigma = 1,6$								

El valor del impacto cultural de la Parroquia Rural Vacas Galindo es de 1,6 lo cual significa que tiene un Impacto Positivo Medio resultado de que no tiene una identidad cultural que la pueda hacer una parroquia mayormente conocida por los turistas, sus costumbres y tradiciones son llevadas a cabo de una manera interna o en familia, vecinos y amigos impidiendo que sean apreciadas por otras personas. A pesar de que tienen varios productos alimenticios propiamente cultivados en este sector son pocos los platos significativos para la parroquia, entre los cuales están el “picadillo” y el “sazonado.”

Indicador	Análisis
<p>- Identidad cultural.</p>	<p>La Parroquia Rural Vacas Galindo que tiene pocas manifestaciones culturales, la más conocida es la de sus Fiestas Parroquiales en la cual casi todas las personas dan su aporte para que sea una fiesta tradicional. El proyecto ayudara a que la festividad ya antes mencionada sea una tradición que no se pierda, que se conserve y se trasmita con el pasar del tiempo a las nuevas generaciones</p>
<p>- Costumbres</p>	<p>Con ayuda de este proyecto al haber finalizado con las respectivas entrevistas y tabulación de las mismas ha identificado que las costumbres sobre sus fiestas, uso de utensilios y técnicas de cultivo son de gran importancia para los pobladores de esta parroquia, lo cual al haber realizado este trabajo se puso en conocimiento a los habitantes que dichas costumbres y conocimientos se deben transmitir para evitar que formen parte del pasado y que puedan ser de utilidad para el beneficio de Vacas Galindo.</p>
<p>- Familia</p>	<p>Una vez realizada la investigación sobre este proyecto, el poder acceder al hogar en las familias de la parroquia Vacas Galindo se pudo constatar que la unión familiar es muy fuerte a la hora de hablar sobre costumbres y tradiciones existentes, por lo cual este proyecto impulsaría a que lo antes mencionado sea algo más significativo y de gran valor para las generaciones futuras.</p>
<p>- Nutrición</p>	

	<p>En la Parroquia existe una gran variedad de productos alimenticios, sin embargo los habitantes no tienen una alimentación apropiada que genere un buen equilibrio nutricional.</p> <p>El proyecto ayudara a que los alimentos que se producen sean de consumo casi inmediato por su aporte nutricional ya que son cultivados en su mayoría orgánicamente, además tratan de no usar productos procesados y presentados en sobres como lo hacen en otros lugares.</p>
<p>- Participación comunitaria</p>	<p>Al haber concluido con la investigación se pudo constatar que los habitantes de esta parroquia tienen una particularidad entre sí; el apoyo de unos hacia otros, genera un ambiente cálido por lo cual un turista es bienvenido por estas personas. Cada actividad y celebración en este lugar se lo lleva a cabo de la mejor manera y casi todos los habitantes colaboran para que sus celebraciones como las Fiestas de la Parroquia sean de agrado para todo el pueblo. También el proyecto ayudara a que los atractivos, costumbres y tradiciones mencionadas anteriormente sean un motivo de unión entre los habitantes para que sean puestos en valor por parroquias aledañas.</p>

5.4.3 Impacto económico.

Tabla 32.- Impacto Económico

INDICADOR	NIVELES DE IMPACTO							
	-3	-2	-1	0	1	2	3	
- Generación de micro-empresas						X		
- Reactivación de la producción agrícola						X		
- Mayores ingresos para empresarios del sector					x			
TOTAL					1	4		5
$\Sigma =$ Nivel de Impacto Socio-Cultural = $\Sigma 5$ Número de indicadores 3 $\Sigma = 1$								

El valor del impacto económico es 1 el mismo que tiene un impacto positivo bajo. El comercio que tiene esta población ha ido disminuyendo con el pasar del tiempo debido a la competencia que existe en otros sectores. La producción de sus productos se da en la actualidad en todas partes. Esto ha hecho que exista un declive que consigo trae pérdida de ingresos económicos para la Parroquia de la misma manera genere falta de empleo en la comunidad.

Indicador	Análisis
- Generación de micro-empresas	Al haber destacado los principales atractivos turísticos de esta parroquia las la generación de micro-empresas surge de un proyecto emprendedor por parte de las familias quienes forman parte de la comunidad de Vacas Galindo. Las familias son emprendedoras y creadoras de microempresas con la finalidad de generar comercio y bienestar para las mismas

<p>- Reactivación de la producción agrícola</p>	<p>Con ayuda de la investigación realizada se concluyó que Vacas Galindo tiene técnicas de cultivo que han hecho cultivar sus productos orgánicamente, por lo cual se trata de que los habitantes tomen conciencia, transmitan sus conocimientos a generaciones futuras y que la producción agrícola del sector se mantenga y que la cosecha de sus productos ha generado comercio. los productos que se han mantenido desde un inicio han sido: papa, yuca, camote, zanahoria, maíz. Los cuales se siguen produciendo hasta la época actual.</p>
<p>Mayores ingresos para empresarios del sector</p>	<p>Con la investigación correspondiente se concluyó que el mayor ingreso para los empresarios del sector es la producción de panela. La misma que se producía en gran cantidad, a pasar del tiempo esta ha disminuido. Sin embargo, es uno de los mayores ingresos del sector.</p>

5.4.4 Impacto educativo.

Tabla 33.- Impacto Educativo

INDICADOR	NIVELES DE IMPACTO							
	-3	-2	-1	0	1	2	3	
- Mayores conocimientos			x					
- Investigación			x					
- Capacitación			x					
TOTAL			-3					-3
$\Sigma = -1$ Nivel de Impacto Socio-Cultural = $\Sigma -3$ Número de indicadores 3								

El valor del impacto educativo es de -1, impacto bajo negativo debido a la falta de educación de la comunidad. Los pobladores del sector asisten únicamente a la educación inicial y enseguida continúan con el negocio emprendedor de sus familias. No tienen una formación básica que les permita completar su educación. La población se enfoca específicamente en continuar la labor de sus antecesores y continuar con el negocio familiar el cual surge de generación en generación.

Indicador	Análisis
- Mayores conocimientos	La investigación realizada da a conocer que la población se enfoca en conocimientos de producción agrícola, cultivo de sus productos, características del suelo para cultivo de hortalizas, generando mayores ingresos tanto económicos y socioculturales.
- Investigación	Con la ayuda de este proyecto se dará a conocer varios atractivos turísticos lo cual

	llevaría a producir mayores ingresos económicos y mayores aportaciones al turismo de esta parroquia, impulsando a los habitantes del sector a buscar e innovar en nuevas fuentes de comercio, turismo y economía.
- Capacitación	Con ayuda de este proyecto se podrá orientar a varias personas a que los conocimientos de costumbres, tradiciones y celebraciones se transmitan a generaciones futuras ya que es una necesidad que se conozca los saberes y sabores de los antepasados de la parroquia.

5.5 Informe de impactos.

El proyecto realizado ayudara a que los atractivos de la Parroquia Rural Vacas Galindo sean puestos en valor por parte de los turistas y habitantes de los lugares cercanos a este sector. Las costumbres, tradiciones, conocimientos sobre sabores y saberes ancestrales es un punto estratégico, que se debe tomar en cuenta, para la promoción y difusión del turismo en la parroquia.

El proyecto ayudara a que la parroquia obtenga mayores beneficios en los aspectos de economía, turismo, y socio cultura, dando a conocer los atractivos, por medio de la ruta turística Vacas Galindo, que se creó a través de los conocimientos e información recopilada de las entrevistas, encuestas y medios de observación interactuando con habitantes de la localidad.

En esta Parroquia los conocimientos se transmuten de generación en generación, lo cual genera unión familiar y un aporte comunitario si se trata de manifestaciones culturales como los son las Fiestas de la Parroquia (Fiestas de la Iglesia San Agustín). Estas actividades son las que distinguen a los habitantes del sector, ya que se optimistas al realizar actividades que anteriormente les fueron enseñadas por sus antepasados y que en la actualidad perduran en sus conocimientos.

CONCLUSIONES

- El inventario gastronómico de la parroquia Vacas Galindo, no es muy amplio, consta de 8 platillos característicos (estofado de pollo, sancocho, empanadas de queso, picadillo, fritada, sazonado, pan de maíz, colada de haba), propio del lugar que han trascendido en generaciones, cada plato tienen una amplia lista de ingredientes los mismos que son cosechados por los habitantes del sector. Estos alimentos se caracterizan por ser netamente orgánicos sin químicos, de la cosecha pasan directamente a la preparación, en su mayoría sin conservarlos. Generando una población saludable y longeva.
- Para crear la ruta turística Vacas Galindo se identificó nueve atractivos turísticos (Desvío Vacas Galindo, Río Intag, Hacienda El Baratillo, Gallera Pico Fino, comedor Blanca Toapanta, Parque Fray Vacas Galindo, Iglesia San Miguel, Tendencia Política Vacas Galindo y La Cresta, los cuales fueron resultado de la investigación y entrevistas realizadas a adultos mayores de la parroquia, obteniendo una información verídica.
- Al realizar este proyecto se concluyó que las costumbres, tradiciones, saberes y sabores encontrados en la parroquia trascienden de varias generaciones y se puede tomar como referencia para impulsar y promover el turismo generando mayores ingresos económicos que ayudaran a la educación y desarrollo de la parroquia rural Vacas Galindo.

RECOMENDACIONES

- A causa de que el principal problema de la Parroquia Rural Vacas Galindo es la poca afluencia de turistas se recomienda al GAD de este sector incentivar a los habitantes buscar alternativas de difusión de conocimientos sobre los atractivos turísticos existentes ya que dichos lugares no son muy reconocidos por los turistas que llegan a visitarlos. Campañas publicitarias, anuncios en redes sociales, internet pueden ser los métodos de comunicación que podrían informar a más personas sobre los atractivos turísticos que posee la Parroquia, promoviendo así el turismo para poder generar mayores ingresos económicos tanto para la parroquia como para los habitantes.
- Los senderos a los lugares como la Cresta y El Churo son muy difíciles de ingresar porque están ubicados alrededor de pequeñas montañas de las cuales se genera deslaves que impiden llegar al destino previsto, generando pérdida de tiempo y apreciación de los atractivos.
- Se recomienda que también mejoren las vías de acceso a todos los lugares turísticos ya que se encuentran en malas condiciones y no es fácil acceder a ellos. Planificar o desarrollar capacitaciones hacia los jóvenes habitantes de la Parroquia para que continúen con las tradiciones de sus antepasados como la elaboración de la panela y preparaciones como el sazonado y el picadillo, platos tradicionales de Vacas Galindo.

BIBLIOGRAFÍA

- Barrera, J. P. (2010). *Cocinas regionales andinas*. Quito Ecuador: Corporación Editora Nacional.
- Historia, M. d. (2007). *Patrimonio Cultural Inmaterial*. Bogotá, Colombia.
- Mejia, J. (2010). *La cocina*. Quito: la paz.
- Myhrold 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.
- R., E. E. (2012). *Síntesis Monográfica del Cantón Cotacachi*. Quito: Ecuador: FBT. Cia. Ltda.
- Rodrigo, V. D. (1988). *Monografía de Ibarra*. Ibarra, Imbabura, Ecuador: Ediciones Culturales Imbabura.
- Torres, A. M. (2012). *Planificación del Turismo Gastronómico Sostenible*. México: CEGAHO.
- Turismo, M. d. (2009). *Plandetur 2020*. Quito: Banco Interamericano de Desarrollo.
- Valarezo, G. R. (2012). *Cotacachi, Historia Territorial e Identidad*. Quito: Ecuador: F:BT. Cia Ltda.
- Fernández, Tomas. (2010) un espacio para la Gastronomía desde Venezuela. Recuperado de <http://tomasnomas.blogspot.com/2007/06/gastronoma-etimologa-de-una-palabra.html>

- Montecinos, Antonio. (2011) Boletín turístico. Recuperado de <http://www.boletin-turistico.com/component/k2/item/2187-historia-y-evoluci%C3%B3n-de-la-gastronom%C3%ADa-con-el-ser-humano-parte-i>
- Fernández, José. (2010). Arte efímero y espacio estético. Recuperado de <http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa>
- Fernández del Pino, María (2011). Enciclonet. Recuperado de <http://www.mcnbiografias.com/app-bio/do/show?key=brillat-savarin-anthelme>
- Martínez, Jesús. (2012). Cocina latinoamericana. Recuperado de http://www.uaemex.mx/fturismoygastronomia/programas2014B/LGA%202014B/Pro-d%20A%20y%20B%20LGA/Cocina_Latinoamericana_LGA_2012B.pdf
- Espinoza, Pablo. (2011). Gastronomía Peruana: Historia e Identidad. Recuperado de <http://www.monografias.com/trabajos89/gastronomia-peruana-historia-e-identidad/gastronomia-peruana-historia-e-identidad.shtml>
- Dragoné, Carlos. (2011). Gastronomía mexicana: una historia que se cuenta por tradiciones. Recuperado de <http://lossaboresdemexico.com/gastronomia-mexicana-una-historia-que-se-cuenta-por-tradiciones/>
- Montecino, Sonia. (2010) Sabores de Chile para el mundo. Recuperado de http://www.minrel.gob.cl/minrel/site/artic/20100901/asocfile/20100901081452/extrac-tos_sabores_spa_ing.pdf
- Brites, Daniel. (2013) Gastronomía Argentina. Recuperado de <http://www.taringa.net/posts/recetas-y-cocina/16779621/Gastronomia-Argentina---Indice-introduccion.html>

- Sánchez, Isabel.(2011). Gastronomía: Concepto y la gastronomía en Venezuela. Recuperado de <http://gastronomia-asovecen.blogspot.com/2011/10/gastronomia-concepto-y-la-gastronomia.html>
- Pau, Alejandra. (2011). Conociendo Bolivia, comidas típicas de Bolivia. Recuperado de <http://calendariosaboresbolivia.com/tag/historia/>
- Teixeira, María. (2011). La herencia de la gastronomía portuguesa: Recuperado de <file:///C:/Users/jose/Downloads/Dialnet-LaHerenciaDeLaGastronomiaPortuguesaEnBrasilComoUnP-3738520.pdf>
- Ávalos, Belén. (2012). Comida exótica en Imbabura. Recuperado de <http://elcomunicadorpucesi.blogspot.com/2012/04/comida-exotica-en-imbabura-la-cocina.html>
- Viajando, (s. f.). Cotacachi Turismo Ecuador .Recuperado de <http://www.viajandox.com/imbabura/cotacachi-canton.htm>
- Auditorio del Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura. (2012). Importancia de la Gastronomía Ancestral. Recuperado de <http://krrujiu.inpc.gob.ec/noticias/2-general/351-riobamba>
- Escobar, Liz (2012). Gastronomía Ecuatoriana. Recuperado de <http://es.scribd.com/doc/104654337/GASTRONOMIA-ECUATORIANA-Monografia-Escobar-Perez>
- Estrada, Mariela. (2013). Importancia de las comidas Típicas. Recuperado de <http://www.buenastareas.com/ensayos/Importancia-De-Las-Comidas-Tipicas/7835075.html>

Blog de nutrición. (2012). Nutritética. Recuperado de http://nutricion.doctissimo.es/blog/cocina-tradicional-o-cocina-moderna_3254.html

Navarro, Fernando (2010) Monografías. Recuperado de <http://www.monografias.com/trabajos13/quentend/quentend.shtml>

Asturias, Miguel. (2010). Promonegocios. Recuperado de <http://www.promonegocios.net/mercadotecnia/cultura-concepto.html>

Feraud, Galo. (2012). Efemerides. Recuperado de <http://www.efemerides.ec/1/junio/patri1.htm>

Hispanista. (2010). Galeom. Recuperado de <http://rosahelenamaciamejia.galeon.com/>

Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2013). Patrimonio Alimentario, 5-6.

Ruta del Café Quindío. (2012). Ruta del Café Quindío. Recuperado de <http://www.rutadelcafequindio.net/2012/05/que-es-una-ruta-turistica.html>

Vásquez de la Torre. (2012). Boletín Turístico. Recuperado <http://www.boletin-turistico.com/component/k2/item/3795-%C2%BFqu%C3%A9-son-las-rutas-gastron%C3%B3micas>

Plan nacional del Buen Vivir. (2016). Objetivos del Plan Nacional Del Buen Vivir. Recuperado de <http://www.buenvivir.gob.ec/objetivos-nacionales-para-el-buen-vivir>

Thiel, Schlüter. (2010). Boletín Turístico. Recuperado de <http://www.boletin-turistico.com/component/k2/item/3795-%C2%BFqu%C3%A9-son-las-rutas-gastron%C3%B3micas>

Centro Empresarial Económico Hotelero. (2013). Definición y sostenibilidad de rutas gastronómicas. Recuperado de <http://cegaho.wordpress.com/2013/06/27/definicion-y-sostenibilidad-de-rutas-gastronomicas-y-turisticas/>

Cecilia Concepción Álvarez, Gilberto Merlin Bravo. (1992). Colima, Artesanías al Natural. Editor Gobierno Libre y Soberano de Colima, Secretaría de Planeación y Promoción Económica

ANEXOS

Anexo 1.- Formato de Receta Estándar

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

Anexo 2.- Entrevista Levantamiento del inventario Gastronómico

Fuente

Fecha

Lugar

Elaborado por

¿Qué alimentos ancestrales existían en la zona?

¿Qué alimentos se producen actualmente?

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

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

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

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

Ingredientes cantidad, unidad

Técnicas de elaboración

Utensilios que se usan para elaborar las comidas y bebidas

ENTREVISTA CONTEXTO SOCIO CULTURAL

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

¿Quiénes intervienen en las preparaciones de los alimentos?

¿Cómo o a quién se transmiten los conocimientos?

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

¿Desde cuándo se prepara?

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

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

¿Qué significado tiene el plato?

¿Qué historia conoce del plato?

Anexo 3.- Ficha para inventario de atractivos turísticos

FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
1. DATOS GENERALES			
Encuestador:	Albán Angélica López Henry	Fecha:	09-11-2014
Supervisor evaluador:	Ing. Santiago Falcón	No. Ficha	02
Nombre del atractivo:	Hacienda El Baratillo		
Propietario:	GAD. Vacas Galindo		
Categoría: Hacienda		Tipo: --	Subtipo: --
2. UBICACIÓN:	LONGITUD: 78° 0' y 77° 20' Oeste	LATITUD: 0° 29' y 0° 19' Norte	
Provincia: Imbabura	Cantón: Cotacachi	Localidad: Parroquia Vacas Galindo	
Calle: Vía principal Vacas Galindo	Número: --	Trasversal --	
3.CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO			
Nombre del poblado:	Comunidad El Baratillo		Distancia(km): 10 aprox.
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
Altura (m.s.n.m.):		Temperatura (°C): 12°-19°C	
1	Tamaño:	50 000m2	
2	Calidad del Agua:	Buena	
3	Flora y Fauna:	Diversa	
4	Descripción del paisaje:	Lugar apropiado para la relajación	

5	Descripción de sus riberas:	Apropiado para días de campo, diversión y unión familiar								
6	Islas existentes	--								
7	Actividades varias:	Caminata								
8	Puentes y puertos:	--								
9	Navegabilidad:	--								
10	Rápidos:	--								
11	Cañones:	--								
12	Vados:	--								
5. USOS		(simbolismo)								
ESTADO DE CONSERVACIÓN										
1	Alterado	X								
2	No alterado	--								
3	Conservado	X								
4	En proceso de deterioro	--								
5	Causas del deterioro	--								
6.	Ha sido declarado patrimonio	Nombre --								
	Si	Fecha --								
	No X	Categoría --								
6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
Tipo	Subtipo	Estado de las vías	Regular	Malo	TRANSPORTE	FRECUENCIAS				
						Diaria	Semana	Mensual	Eventual	Ninguna
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								
					Avión								X
					Avioneta								X
					Helicóptero								X
7. FACILIDADES TURÍSTICAS													
Ruta de buses desde la población más cercana													
Desde: Parroquia Intag		Hasta: Comunidad El Baratillo		Frecuencia	Diaria	Distancia			18km aprox.				
	Lujo		Primera		Segunda		Tercera	X	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	Buena												

Agua	Potable		
Energía	Estable		
Alcantarillado	Malo		
8.TURISMO			
Tipo de turistas que reciben		Tiempo promedio que permanece el turista en la zona	Formas de viajar del turista
Local		2 días	Automóvil, bus
Provincial	X		
Nacional			
Internacional			
Indique si cuenta con			
Agencia de viajes:	Almacenes de artesanía		Correo:
	--		--
Señale si el atractivo turístico se difunde			
Local	X		
Provincial			
Nacional			
Internacional			
Observaciones			
Dibujar ruta			

FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
1. DATOS GENERALES			
Encuestador:	Albán Angélica López Henry	Fecha:	09-11-2014
Supervisor evaluador:	Ing. Santiago Falcón	No. Fichas:	03
Nombre del atractivo:	Comedor Blanca Toapanta		
Propietario:	GAD. Vacas Galindo		
Categoría: Establecimiento hotoero	Tipo: Comedor	Subtipo: --	
2. UBICACIÓN:	LONGITUD: 78° 0' y 76° 20' Oeste	LATITUD: 0° 29' y 0° 18' Norte	
Provincia: Imbabura	Cantón: Cotacachi	Localidad: Parroquia Vacas Galindo	
Calle: Vía principal Vacas Galindo	Número: --	Trasversal: --	
3. CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO			
Nombre del poblado:	Comunidad El Baratillo		Distancia(km): 11 aprox.
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
Altura (m.s.n.m.):		Temperatura (°C): 12°-19°C	
1	Tamaño:	60m2	
2	Calidad del Agua:	Buena	
3	Flora y Fauna:	Diversa	
4	Descripción del paisaje:	Lugar apropiado para la alimentación	

5	Descripción de sus riberas:	Apropiado para días de campo, diversión y unión familiar									
6	Islas existentes	--									
7	Actividades varias:	Alimentación									
8	Puentes y puertos:	--									
9	Navegabilidad:	--									
10	Rápidos:	--									
11	Cañones:	--									
12	Vados:	--									
5. USOS		(simbolismo)									
ESTADO DE CONSERVACIÓN											
1	Alterado	X									
2	No alterado	--									
3	Conservado	X									
4	En proceso de deterioro	--									
5	Causas del deterioro	--									
6.	Ha sido declarado patrimonio	Nombre --									
	Si	Fecha --									
	No X	Categoría --									
6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO											
Tipo	Subtipo	Estado de las vías	bueno	Regular	Malo	TRANSPORTE	FRECUENCIAS				
							Diaria	Semana	Men	Event	Nin
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								
					Avión								X
					Avioneta								X
					Helicóptero								X
7. FACILIDADES TURÍSTICAS													
Ruta de buses desde la población más cercana													
Desde: Parroquia Intag		Hasta: Comunidad El Baratillo		Frecuencia	Diaria	Distancia			18km aprox.				
	Lujo		Primera		Segunda	Ter	X	Cuar					
Servicios	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas			
Alojamiento	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--			
Alimentación	--	--	--	--	--	--	4	4	--	--			
Esparcimiento	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--			
Tarifa promedio por hotel \$	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--			
Promedio días	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--			
Tarifa promedio en alimentación	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--			
Estadía hotel	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--			
Infraestructura básica	Buena												

Agua	Potable		
Energía	Estable		
Alcantarillado	Malo		
8.TURISMO			
Tipo de turistas que reciben		Tiempo promedio que permanece el turista en la zona	Formas de viajar del turista
Local		2 días	Automóvil, bus
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			
Nacional			
Internacional			
Observaciones			
Dibujar ruta			

FOTOGRAFÍAS DE LOS ATRACTIVOS TURÍSTICOS DE LA PARROQUIA VACAS GALINDO

Anexo 4.- Referencia para llegar a Vacas Galindo



Anexo 5.- Río Intag



Anexo 6.- Hacienda el Baratillo**Anexo 7.- Gallera Pico Fino**

Anexo 8.- Comedor Blanca Toapanta



Anexo 9.- Escuela Fiscal Mixta García Moreno



Anexo 10.- Parque Fray Enrique Vacas Galindo**Anexo 11.- Iglesia San Miguel**

Anexo 12.- Tenencia Política Vacas Galindo



Anexo 13.- La Cresta



Anexo 14.- Sazonado**Anexo 15.- Colada de Haba**

Anexo 16.- Estofado de pollo

.- E

Anexo 17.- Pan de maíz

Anexo 18.- Picadillo