



**UNIVERSIDAD “TÉCNICA DEL NORTE”**

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**

**GASTRONOMÍA**

**TESIS PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TITULO DE LICENCIATURA EN  
GASTRONOMÍA**

**TEMA: GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO  
CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR, PARROQUIA AMBUQUÍ**

**AUTORES:** Wilson Ricardo Paspuezán Ramos

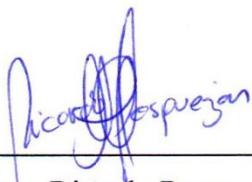
Carlos Alberto Cortez Terán

**TUTOR:** Ing. Pablo López

**IBARRA, 2017**

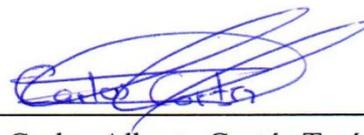
**AUTORÍA**

Nosotros, Wilson Ricardo Paspuezán Ramos, con cédula de ciudadanía N° 100340479-3 y Carlos Alberto Cortez Terán, con cédulas de ciudadanía N° 100339530-6, declaramos bajo juramento que el trabajo de nombre **“GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR, PARROQUIA AMBUQUÍ”** es de nuestra completa autoría; que no ha sido presentado en ningún otro grado, ni calificación profesional; y que he consultado las referencias bibliográficas que se citan en el presente documento.



---

Wilson Ricardo Paspuezán Ramos



---

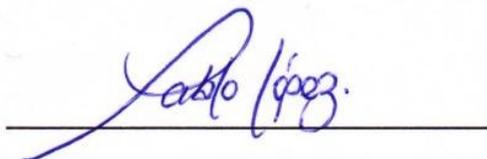
Carlos Alberto Cortez Terán

## CERTIFICACIÓN

En mi calidad de Director del Trabajo de Grado presentado por los egresados, Wilson Ricardo Paspuezán Ramos y Carlos Alberto Cortez Terán, para optar por el Título de Licenciados en Gastronomía cuyo tema es: **“GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR, PARROQUIA AMBUQUÍ”** considero que el presente trabajo reúne los requisitos correspondientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del tribunal examinador que se designe.

En la Ciudad de Ibarra a los 08 días del mes de Noviembre del 2016.

Firma

A handwritten signature in blue ink, reading "Pablo López Egas", is written over a horizontal line.

**Ing. Pablo López Egas**

**C.C. N°: 100241445-4**

**CESIÓN DE DERECHOS DEL AUTOR EN FAVOR DE LA UNIVERSIDAD****TÉCNICA DEL NORTE**

Nosotros, Wilson Ricardo Pasuezán Ramos, con cédula N° 100340479-3 y Carlos Alberto Cortez Terán, con cédula N° 100339530-6, manifestamos nuestra voluntad de ceder a la Universidad Técnica del Norte los derechos patrimoniales consagrados en la ley de propiedad intelectual del Ecuador artículos 4, 5 y 6, en calidad de autores del trabajo denominado: **“GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR, PARROQUIA AMBUQUÍ.”**, que ha sido elaborado para optar por el título de Licenciados en Gastronomía en la Universidad Técnica del Norte, quedando la Universidad facultada para ejercer plenamente los derechos cedidos anteriormente. En nuestra condición de autores nos reservamos los derechos morales de la obra antes descrita. En concordancia suscribimos este documento en el momento que hacemos entrega del trabajo final en formato impreso y digital a la biblioteca de la Universidad Técnica del Norte.



Wilson Ricardo Paspuezán Ramos

C.C. N°: 100340479-3



Carlos Alberto Cortez Terán

C.C. N°: 100339530-6

Ibarra, a los 08 días del mes de Noviembre del 2016

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

**1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA**

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

<b>DATOS DE CONTACTO 1</b>			
<b>CÉDULA DE IDENTIDAD:</b>	100340479-3		
<b>APELLIDOS Y NOMBRES:</b>	Paspuezán Ramos Wilson Ricardo		
<b>DIRECCIÓN</b>	Jorge Icaza (s/n) y Jorge Enrique Adoúm		
<b>EMAIL:</b>	<a href="mailto:ricardo_742@yahoo.es">ricardo_742@yahoo.es</a>		
<b>TELÉFONO FIJO:</b>	062 951-482	<b>TELÉFONO MÓVIL:</b>	0981204769
<b>DATOS DE CONTACTO 2</b>			
<b>CÉDULA DE IDENTIDAD:</b>	100339530-6		
<b>APELLIDOS Y NOMBRES:</b>	Cortez Terán Carlos Alberto		
<b>DIRECCIÓN</b>	Juan Francisco Bonilla (9-22) Y Bartolomé García		
<b>EMAIL:</b>	<a href="mailto:Aprendiz_j_r@hotmail.com">Aprendiz_j_r@hotmail.com</a>		
<b>TELÉFONO FIJO:</b>	062 600-153	<b>TELÉFONO MÓVIL:</b>	0987449005
<b>TÍTULO:</b>	“GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR, PARROQUIA AMBUQUÍ”		
<b>AUTORES:</b>	Paspuezán Ramos Wilson Ricardo, Cortez Terán Carlos Alberto		
<b>FECHA:</b>	20017 – 01 – 25		
<b>SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO</b>			
<b>PROGRAMA:</b>	Pregrado.		

<b>TÍTULO POR EL QUE OPTA:</b>	Licenciatura en Gastronomía
<b>ASESOR /DIRECTOR:</b>	<b>Ing. López Egas Pablo Xavier</b>

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

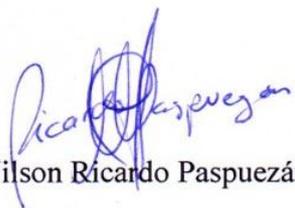
Nosoros, Wilson Ricardo Paspuezán Ramos, con cédula de identidad Nro. 100340479-3, y Carlos Alberto Cortez Terán, con cédula de identidad Nro. 100339530-6, en calidad de autores y titulares de los derechos patrimoniales del trabajo de grado descrito anteriormente, hacemos entrega del ejemplar respectivo en formato digital y autorizamos a la Universidad Técnica del Norte, la publicación de la obra en el Repositorio Digital Institucional y uso del archivo digital en la Biblioteca de la Universidad con fines académicos, para ampliar la disponibilidad del material y como apoyo a la educación, investigación y extensión; en concordancia con la Ley de Educación Superior Artículo 144.

## 3. CONSTANCIAS

Los autores manifiestan que la obra objeto de la presente autorización es original y se la desarrolló, sin violar derechos de autores de 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 saldrán en defensa de la Universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

Ibarra, a los 18 días del mes de Abril del 2016

### LOS AUTORES:



Sr. Wilson Ricardo Paspuezán Ramos

CC.100340479-3



Sr. Carlos Alberto Cortez Terán

C.C. 100339530-6

Facultado por resolución del Consejo Universitario.....

**DEDICATORIA**

A mis padres, quienes me han apoyado en todo momento a través de mi formación, brindándome los recursos necesarios para mis estudios, por estar siempre a mi lado y por todo el amor que siempre me han dado.

Ricardo Paspuezán

El presente proyecto va dirigido a todos quienes han creído en mí acompañándome paso a paso en la construcción de la presente tesis.

Carlos Cortez

## **AGRADECIMIENTO**

A todos los profesores quienes han sabido impartir sus conocimientos durante mi formación académica. Infinitas gracias, a mis padres, quienes son el pilar fundamental para mi formación personal.

Ricardo Paspuezán

Agradezco a los maestros de la carrera de gastronomía que me han guiado en la evolución de los conocimientos que hábilmente me han enseñado.

Carlos Cortez

## INDICE GENERAL

DEDICATORIA .....	II
AGRADECIMIENTO .....	IX
INDICE GENERAL .....	X
RESUMEN .....	XVIII
SUMMARY .....	XIX
INTRODUCCIÓN .....	20
CAPITULO I .....	23
<b>1. EL PROBLEMA</b> .....	<b>23</b>
<b>1.1. Tema</b> .....	<b>23</b>
<b>1.2. Contextualización del problema</b> .....	<b>23</b>
<b>1.3. Planteamiento del problema</b> .....	<b>24</b>
<b>1.4. Objetivos</b> .....	<b>24</b>
<b>1.4.1. General</b> .....	<b>24</b>
<b>1.4.2. Específicos</b> .....	<b>24</b>
<b>1.5. Pregunta directriz</b> .....	<b>25</b>
<b>1.6. Justificación</b> .....	<b>25</b>
CAPITULO II .....	27
<b>2. MARCO TEORICO</b> .....	<b>27</b>
<b>2.1. Teoría existente</b> .....	<b>27</b>

2.1.1.	Gastronomía .....	27
2.1.2.	Gastronomía de Ambuquí.....	29
2.1.3.	Gastronomía ancestral.....	33
2.1.4.	Gastronomía típica.....	35
2.1.5.	Gastronomía tradicional .....	36
2.1.6.	Cultura y patrimonio .....	37
2.1.7.	Patrimonio inmaterial .....	38
2.1.8.	Patrimonio gastronómico .....	38
2.1.9.	Ruta turística gastronómica.....	40
2.2.	Marco jurídico .....	41
2.3.	Glosario de términos .....	47
CAPITULO III.....		51
3.	METODOLOGIA.....	51
3.1.	Diseño .....	51
3.1.1.	Cuantitativo .....	51
3.1.2.	Cualitativo .....	51
3.2.	Naturaleza .....	51
3.3.	Temporalidad .....	52
3.4.	Tipos de datos .....	52
3.4.1.	Teóricos.....	52
3.4.2.	Prácticos.....	52

<b>3.5. Población</b> .....	53
<b>3.6. Muestra</b> .....	54
<b>3.7. Métodos</b> .....	54
<b>3.7.1. Deductivo</b> .....	54
<b>3.7.2. Empírico</b> .....	54
<b>3.7.3. Matemático</b> .....	54
<b>3.8. Técnicas</b> .....	55
<b>3.8.1. Observación</b> .....	55
<b>3.8.2. Entrevista</b> .....	55
<b>3.9. Instrumentos</b> .....	55
<b>3.9.1. Cuestionario</b> .....	55
<b>3.9.2. Fichas de inventario</b> .....	55
<b>CAPITULO IV</b> .....	57
<b>4. ANÁLISIS DE DATOS</b> .....	57
<b>4.1. Plan de procesamiento de datos</b> .....	57
<b>4.2. Tabulación y análisis de resultados</b> .....	58
<b>4.3. Informe</b> .....	86
<b>4.4. Discusión</b> .....	87
<b>4.5. Recetas estándar</b> .....	90
<b>CAPITULO V</b> .....	103
<b>5. PROPUESTA</b> .....	103

<b>5.1. Introducción.....</b>	<b>103</b>
<b>5.2. Ruta turística .....</b>	<b>106</b>
<b>5.3. Componentes turísticos.....</b>	<b>108</b>
<b>5.4. Impactos .....</b>	<b>119</b>
<b>5.5. Informe de impactos.....</b>	<b>128</b>
CONCLUSIONES .....	129
RECOMENDACIONES .....	131
ANEXOS .....	132
BIBLIOGRAFÍA .....	151

## Índice de tablas

Tabla 1. Técnicas culinarias de cocción .....	29
Tabla 2 Límites geográficos.....	31
Tabla 3 División etnográfica.....	32
Tabla 4 Población por auto identificación étnica.....	32
Tabla 5. Palabras árabes frecuentes en la cocina del ecuador (DRAE) .....	34
Tabla 6. Artefactos de la cocina tradicional del Ecuador .....	36
Tabla 7. Alimentos ancestrales .....	58
Tabla 8. Alimentos que se producen actualmente .....	60
Tabla 9. Métodos de conservación.....	62
Tabla 10. Temporada de cosecha de los alimentos.....	64
Tabla 11. Especies usadas.....	66
Tabla 12. Comidas y bebidas preparadas en la zona .....	68
Tabla 13. Técnicas de elaboración.....	70
Tabla 14. Utensilios .....	72
Tabla 15. Manifestaciones culturales.....	74
Tabla 16. Personas que intervienen en la preparación.....	76
Tabla 17. Como se trasmite los conocimientos .....	77
Tabla 18. Influencia de las preparaciones.....	78
Tabla 19. Desde cuando se prepara.....	79
Tabla 20. Utensilios .....	80
Tabla 21. Recuerdos asociados .....	82
Tabla 22. Significado del plato .....	84
Tabla 23. Historia del plato.....	85
Tabla 24. Porotos con miel de panela .....	90

Tabla 25. Sancocho de gallina .....	91
Tabla 26. Mermelada de ovos .....	92
Tabla 27. Fritada .....	93
Tabla 28. Menestra de guandul .....	94
Tabla 29. Helados de ovo.....	95
Tabla 30. Vino de ovo.....	96
Tabla 31. Aguado.....	97
Tabla 32. Atractivos Turísticos.....	103
Tabla 33. Descripción ruta turística .....	106
Tabla 34. Impacto Turístico .....	120
Tabla 35. Análisis impacto turístico .....	122
Tabla 36. Impacto socio-cultural .....	123
Tabla 37. Análisis impacto socio-cultural .....	124
Tabla 38. Impacto económico.....	125
Tabla 39. Análisis Impacto económico.....	126
Tabla 40. Impacto educativo.....	127
Tabla 41. Análisis Impacto educativo.....	128
Tabla 42. Valoración impactos .....	128

### **Índice de gráficos**

Gráfico 1. Alimentos ancestrales .....	58
Gráfico 2. Alimentos que se producen actualmente .....	60
Gráfico 3. Métodos de conservación .....	62
Gráfico 4. Temporada de cosecha.....	64
Gráfico 5. Especies usadas.....	66

Gráfico 6. Comidas y bebidas preparadas en la zona .....	68
Gráfico 7. Técnicas de elaboración.....	70
Gráfico 8. Utensilios .....	72
Gráfico 9. Manifestaciones culturales.....	74
Gráfico 10. Personas que intervienen en la preparación.....	76
Gráfico 11. Como se trasmite los conocimientos .....	77
Gráfico 12. Influencia de las preparaciones.....	78
Gráfico 13. Desde cuando se prepara .....	79
Gráfico 14. Utensilios .....	80
Gráfico 15. Recuerdos asociados.....	82
Gráfico 16. Significado del plato .....	84
Gráfico 17. Historia del plato.....	85

**Índice de Anexos**

Anexo 1 Mapa del Cantón Ibarra.....	132
Anexo 2. Mapa de la parroquia Ambuquí.....	133
Anexo 3. Productos cultivados en Ambuquí.....	134
Anexo 4. Formato de Entrevista .....	135
Anexo 5. Hospedería.....	137
Anexo 6 Productos elaborados con ovo.....	138
Anexo 7. Parque central.....	139
Anexo 8. Iglesia Ambuquí.....	140
Anexo 9. Artesanías del valle .....	141
Anexo 10. Centro cultural Afro .....	142
Anexo 11. Riveras del río Chota.....	143
Anexo 12 Fritadas El Juncal .....	144
Anexo 13. Ovito restaurante .....	145
Anexo 14. Danza Bomba .....	146
Anexo 15. Música Bomba.....	147

## RESUMEN

La globalización, las migraciones y la falta de apreciación y apropiación de la gastronomía, por parte de los habitantes de la parroquia de Ambuquí, sobre todo de los jóvenes, ha provocado un deterioro de las expresiones culturales (fiestas y tradiciones, formas de cultivar la tierra, formas de preparar los alimentos, formas de obtener una complementariedad alimentaria) que giran en torno a su gastronomía y le impregnan valor.

Tomando en cuenta lo anteriormente mencionado, se planteó como objetivo del presente proyecto la puesta en valor del patrimonio alimentario de Ambuquí, para lo cual se planteó la realización de una investigación que permita estructurar una ruta turística de orden gastronómico, como un medio para la promoción y difusión de la gastronomía existente en la parroquia. La promoción y difusión antes mencionadas servirán como un mecanismo que ayude a preservar y perpetuar dicho patrimonio.

La metodología de la investigación se orientó a un estudio de campo. Donde por medio de la observación y, entrevistas aplicadas a las personas mayores de 65 años, se obtuvo información sobre: alimentos cultivados en la zona, formas de preparación, fechas de cosecha, festividades y costumbres ancestrales, además de los atractivos turísticos que posee la parroquia.

De la investigación realizada se desprende un inventario gastronómico y de atractivos turísticos los cuales se tomó en cuenta para el diseño de la ruta gastronómica que ayudará a perpetuar y promocionar el patrimonio alimentario de Ambuquí.

## SUMMARY

Globalization, migration and lack of appreciation and appropriation of gastronomy by the inhabitants of Ambuquí, especially young people has a deterioration of cultural expressions (festivals and traditions, growing, food preparation, ways to get complementary food) which involve its gastronomy impregnating value. Taking into account the food heritage from Ambuquí, so an investigation was conducted to structure a tourist gastronomic route, the main objective of this project was to promote and the dissemination of food from this parish. They will serve as a mechanism to help preserve and perpetuate this heritage. The research methodology was oriented to a field study, Where observation and interviews were applied to 65 people, the information was about locally locally grown, forms of preparation, harvesting dates, festivals and ancestral customs, in addition to the tourist attractions that the parish. From the research conducted, a gastronomic and tourist attractions inventory was taken into account to the design of the gastronomic route which will help to perpetuate and promote the food heritage from Ambuquí.

**KEYWORDS:** Food, ,heritage, growing, gastronomy, route, harvesting, preparation.

## INTRODUCCIÓN

El Ecuador es un país pluricultural y multiétnico que además posee una gran variedad de productos alimenticios como papa, maíz, cacao, entre otros.

Con los productos cultivados en cada región del país se elaboran platillos que caracterizan a determinadas zonas. Estas preparaciones culinarias forman parte del denominado patrimonio alimentario de la nación. Dicho patrimonio se ve enriquecido por la variedad de interpretaciones (formas de preparar) que se pueden dar de un mismo platillo en distintas partes del país.

Debido a la importancia que tiene el enriquecimiento del patrimonio cultural de un pueblo y la prolongación en el tiempo de las distintas manifestaciones culturales, se ha visto necesario enfocar este trabajo hacia el desarrollo de una ruta turística gastronómica, que permita atraer turistas, y difundir la riqueza gastronómica cultural que posee Ambuquí. Al ligar el turismo con la gastronomía se pretende generar un tercer componente: el económico. Este componente servirá como motor para el desarrollo de las comunidades y mejorar su calidad de vida.

A fin de lograr el éxito de la ruta turística como medio para la promoción y difusión del patrimonio alimentario de los pueblos que conforman la parroquia de Ambuquí, se ha desarrollado una investigación, que contiene los siguientes capítulos:

Capítulo I Problema.- En este capítulo se define el tema de estudio, el problema y el contexto en el cual se encuentra enmarcado. También se delimita el

proyecto estableciendo los objetivos que se busca conseguir con la elaboración del proyecto.

Capítulo II Marco teórico.- Contiene fundamentos teóricos obtenidos de libros y páginas Web, en los cuales se sustentó la investigación sobre el patrimonio alimentario existente en Ambuquí, y la posterior creación de la ruta turístico-gastronómica.

Capítulo III Metodología.- Aquí se establece el diseño de la investigación y se delimita la población a la cual se aplicó las entrevistas. También se define los métodos, técnicas, instrumentos y estrategias que se usaron para recolectar la información requerida para el adecuado desarrollo de la investigación.

Capítulo IV Análisis de datos.- Se da una explicación de la forma en cómo se recolectó los datos. Se cuantifica y analiza los datos obtenidos en las entrevistas se despliega un informe final de dichos datos, y se expone la discusión, donde se despliega la información del marco teórico contrastada con la obtenida de las entrevistas.

Capítulo V Propuesta.- Describe los distintos atractivos turísticos que posee la parroquia de Ambuquí, elementos que fueron necesarios para la creación de la ruta turística. Asimismo, se muestra el diseño de la ruta con su itinerario, actividades turísticas y gastronómicas a realizar, y una descripción de los distintos componentes turísticos. En este capítulo también se propone una valoración y análisis de impactos basado en cuatro puntos, finalizando con el informe de dichos análisis.



## **CAPÍTULO I**

### **1. EL PROBLEMA**

#### **1.1.Tema**

Gastronomía de la provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador, parroquia de Ambuquí.

#### **1.2.Contextualización del problema**

Actualmente el masivo consumo de productos alimenticios industrializados provoca el descenso de la producción agropecuaria en el Ecuador, esta baja en la producción trae como consecuencia una reducción en la variedad de la gastronomía tradicional al preferirse alimentos fast food (Terán Portelles & Cuamacás Paspuel, 2012)

La creciente migración del campo a la ciudad y el desinterés por el cultivo de productos autóctonos a causa de un progresivo aumento de los monocultivos ha ido deteriorando los saberes ancestrales ligados a las técnicas de producción, así como los rituales y costumbres asociados a la alimentación propia de los pueblos (Terán Portelles & Cuamacás Paspuel, 2012)

Cualquier programa que busque una revalorización del patrimonio inmaterial de los pueblos debe ir enfocada desde una perspectiva integradora de todos sus actores. Los productores, comerciantes y consumidores empoderados de su cultura son quienes pueden fortalecer, promover y recuperar aquellos saberes ancestrales que consolidan su identidad.

### **1.3.Planteamiento del problema**

El limitado desarrollo gastronómico, auténtico y sostenible de la zona, por la influencia de nuevas culturas alimentarias, ha ocasionado que los productos propios de la tierra y la riqueza de platos del sector no sean conocidos en su totalidad, de esta manera, la desvalorización de su identidad gastronómica es evidente, lo que ha traído como consecuencia que la comida no sea conocida y apreciada a nivel nacional.

Este limitado conocimiento de la comida nacional ha mermado el interés del turista por la gastronomía existente en el país.

La falta de planificación entre empresas privadas y entidades públicas relacionadas al turismo y al patrimonio gastronómico, ha provocado que los turistas no cuenten con una guía detallada de los servicios que se ofertan y por lo tanto se ha disminuido la afluencia de potenciales consumidores.

Además la migración del campo a la ciudad ha suscitado el abandono de la agricultura, dejándose de cultivar los productos auténticos de la región.

### **1.4.Objetivos**

#### **1.4.1. General**

Valorar la Gastronomía de la parroquia rural de Ambuquí como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador en la provincia de Imbabura.

#### **1.4.2. Específicos**

- Realizar el inventario gastronómico de la parroquia de Ambuquí y su contexto socio cultural.
- Diseñar la ruta gastronómica de la parroquia de Ambuquí.
- 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 gastronómica permitirá valorar la gastronomía de la Parroquia Ambuquí cómo un patrimonio cultural?

### **1.6.Justificación**

La parroquia de Ambuquí, ubicada al norte del país, posee lugares de gran atractivo natural y riqueza cultural.

Entre sus atractivos están, infraestructura patrimonial, montañas, manifestaciones culturales, etnias, costumbres, artesanías, gastronomía típica, por su clima es considerado valle de la longevidad.

Cada uno de estos lugares está acompañado por infraestructura de apoyo como carreteras, caminos, sitios de alojamiento, alimentación, paraderos y otros que caracterizan a la parroquia de Ambuquí.

Acorde al Régimen de desarrollo descrito en la Constitución, el turismo y la gastronomía, promueven del desarrollo económico de los pueblos, deben permitir la comercialización de servicios sostenible, lo cual es posible lograr

El Estado consciente del impacto del turismo y la gastronomía en nuestro país, fortalece estos elementos por su importancia cuantitativa priorizando este sector, motivando el desarrollo y estudio multidisciplinario e intersectorial.

El fortalecimiento de organizadores y redes de productores y de consumidores que se busca según la sección del régimen de desarrollo de la Constitución de la República, anima a la diversificación y enriquecimiento de la oferta gastronómica, dando paso a satisfacer las necesidades del mercado, la industria y el consumidor final.

El presente proyecto permitirá el desarrollo del turismo gastronómico en la parroquia de Ambuquí, reactivando de esta forma la economía de este sector.

Permitirá incentivar la producción del alimento autóctono y rico en nutrientes, mejorando el estilo de vida y reforzando la identidad cultural como se menciona en la carta magna en el Régimen del Buen Vivir.

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

## CAPÍTULO II

### 2. MARCO TEORICO

#### 2.1. Teoría existente

##### 2.1.1. Gastronomía

En nuestro actual entorno social el término “Gastronomía” a tomado relevancia, se habla mucho de gastronomía, en muchos de los casos desconociendo por completo el significado de esta palabra y otros conociéndolo aunque pasando por desapercibido todo lo que representa. Solo basta mirar la televisión y la variada programación que se presenta con relación a la gastronomía, es más, incluso en medios escritos como: revistas y periódicos se exponen varios artículos con respecto al tema.

Mucho de esto se debe a la relevancia que ha tomado la gastronomía tanto a nivel económico como cultural. Esto como consecuencia del incesante accionar de instituciones nacionales como internacionales. Encontramos organismos como: la ONU, UNESCO, FAO a nivel internacional, y Ministerio de cultura y patrimonio, Ministerio de turismo y el Instituto nacional del patrimonio cultural a nivel nacional. Todas estas instituciones se han encargado de promover y revitalizar la gastronomía a fin de no perder los conocimientos ancestrales y consecuentemente la identidad cultural de los pueblos.

Pero a todo esto qué representa o significa gastronomía. El término gastronomía por lo general se lo ha relacionado con las preparaciones alimenticias propias de un país, región o lugar específico, o como lo define la

Real Academia del Lengua Española: “Arte de preparar una buena comida” (RAE, 2001). Aunque esta definición y relación no están mal, no son las más adecuadas, propiamente dicho, puesto que la gastronomía como materia abarca un enfoque más amplio que el aspecto material (lo tangible). La gastronomía abarca espacios como el cultural, nutricional, agroalimentario, entre otros.

Para efecto de esta investigación es necesario delimitar el significado de gastronomía, por eso nos centraremos en abarcar el aspecto socio cultural de la misma. Por tal motivo se hará uso de la concepción que da Fischler para cocina como analogía de gastronomía:

*Se define habitualmente la cocina como un conjunto de ingredientes y de técnicas utilizadas en la preparación de la comida. Pero se puede entender «cocina» en un sentido diferente, más amplio y más específico a la vez: representaciones, creencias y prácticas que están asociadas a ella y que comparten los individuos que forman parte de una cultura o de un grupo en el interior de esta cultura. Cada cultura posee una cocina específica que implica clasificaciones, taxonomías particulares y un conjunto complejo de reglas que atienden no sólo a la preparación y combinación de alimentos, sino también a su cosecha y a su consumo. (Fischler, 1995, pág. 34)*

Así pues, en consecuencia, se entenderá por gastronomía todo lo que comprende la alimentación de un pueblo desde la producción de sus

productos alimenticios hasta la preparación y posterior consumo, con todos los saberes, técnicas y creencias aplicadas en dicho proceso.

**Tabla 1.**  
*Técnicas culinarias de cocción*

<b>Técnicas culinarias de cocción</b>	
<b>De origen Americano</b>	<b>De origen Europeo</b>
Principalmente las cocciones se realizan en fuego directo, bien a través de piedras calientes o de fogones de leña (hasta finales del siglo XIX).	Cocido a vapor Cocido a baño María Frituras Sistema de medidas de libra, onza, litro, taza.
<b>Técnicas culinarias de conservación</b>	
<b>De origen Americano</b>	<b>De origen Europeo</b>
Asoleado Salado-soleado(charqui) Cocción- asoleado Cocción-remojado-soleado (desamargado) Putrefacción-soleado Salado-ahumado Congelación-remojo-soleado Maceración-soleado (el macerado se efectuaba en pundos de barro) Tostado-molido	Métodos de pasteurización Embotellamiento Congelamiento Refrigeración

**Fuente:** Catalina Unigarro Solarte

### 2.1.2. Gastronomía de Ambuquí

Ecuador, siendo en la actualidad uno de los países latinoamericanos más destacados como destino turístico, así lo reconoce la asociación

internacional World Travel Awards al haber otorgado a este país el galardón Mejor destino Verde del Mundo 2013 (El telegrafo, 2013), se ha visto en la obligación de impulsar su gastronomía como punto de encuentro entre locales y turistas pues los paisajes ecuatorianos se disfrutaban satisfactoriamente junto a su amplia gama gastronómica, que debe su diversidad a las cuatro regiones que conforman el país y a la pluriculturalidad existente en cada una de sus veinticuatro provincias.

Acorde a los productos principales utilizados, según cada región, es extenso el listado de preparaciones que se pueden nombrar, sin embargo entre las más destacadas y representativas se puede mencionar, el encebollado, representativo de la costa, la fanesca, representativa de la sierra, el Maito de la Amazonía y el ceviche de canchalagua, representativo de Galápagos (Gallardo, Ecuador Culinario, 2012).

Dentro de las veinticuatro provincias Ecuatorianas la provincia de Imbabura se destaca por sus paisajes y gastronomía que aunque menos conocida, incluso por sus habitantes, no deja de ser relevante.

La provincia de los lagos posee diversidad de productos comestibles primarios, gracias a su conjunto de climas que deben su existencia a los valles fríos y calientes, además de los páramos y climas templados.

Ambuquí cuenta con un clima cálido-seco gracias a su satisfactoria ubicación en el valle del Río Chota a 40km de la ciudad de Ibarra, la parroquia está influenciada por la cultura afrodescendiente, mestiza e

indígena. Su gastronomía se basa en productos autóctonos propios del clima cálido-seco: ovo, caña, guandul, yuca y pepino.

La cabecera cantonal de la parroquia, denominada con el mismo nombre, se encuentra en un pequeño valle formado por dos cordilleras: Puntas Urcu, al oriente y Loma de Pimán al occidente. La parroquia cuenta con una superficie total de 132,05 km<sup>2</sup> (Terán Portelles & Cuamacás Paspuel, 2012).

**Tabla 2.**  
*Límites geográficos*

<b>Límites de la Parroquia Ambuquí</b>	
<b>Norte</b>	Con la provincia del Carchi, donde el río Chota es su límite natural.
<b>Sur</b>	Con la parroquia Mariano Acosta, del cantón Pimampiro.
<b>Este</b>	Con la quebrada de Chalguayacu, límite con el cantón Pimampiro.
<b>Oestes</b>	Con la hacienda de Piman en la jurisdicción de la parroquia Urbana el Sagrario, del cantón Ibarra.

**Fuente:** PDOT Ambuquí

La parroquia de Ambuquí cuenta con tres etnias: afros, mestizos e indígenas, repartidas de manera socio demográfica en las zonas baja, media y alta respectivamente.

**Tabla 3**  
*División etnográfica*

<b>Asentamientos poblacionales</b>		
<b>Zonas</b>	<b>Comunidades</b>	<b>Observaciones</b>
<b>Zona baja</b>	Chota, Carpuela, Juncal.	Conformado por afrochoteños asentados a orillas del río Chota.
<b>Zona media</b>	La Playa y el Ramal de Ambuquí, centro poblado de Ambuquí, y San Clemente.	Está conformado en su mayor parte por mestizos
<b>Zona alta</b>	Peñaherrera, Chaupi Guarangui, Apangora, Rumipamba y Rancho Chico.	Según datos del CODENPE, las cinco comunidades indígenas pertenecen a la nacionalidad Kichwa y al pueblo Karanqui.

**Fuente:** PDOT Ambuquí

Como podemos ver a continuación según el censo poblacional del 2010, el total poblacional de Ambuquí asciende a 5.477 habitantes de los cuales, la población afrodescendiente es la más representativa con un 42,37%, seguida por la mestiza con un 36,5%, mientras que la indígena representa un 7,39% (INEC, 2010).

**Tabla 4**  
*Población por auto identificación étnica*

Auto identificación poblacional	Sexo		Total	% Total
	Hombre	Mujer		
Afroecuatoriano	1.087	1.231	2.318	42,32
Mestizo	1.051	948	1.999	36,50
Negro	239	275	514	9,38
Indígena	201	204	405	7,39
Mulato	80	69	149	2,72

Blanco	43	40	83	1,52
Montubio	5	3	8	0,15
Otro	1	-	1	0,02
Total	2.707	2.770	5.477	100

**Fuente:** INEC

El sincretismo cultural de las preparaciones de Ambuquí se debe al proceso histórico entre cultura española y africana del que fue parte esta región, dando en la actualidad como resultado platos con nombres peculiares, como: la mano de mono y el picadillo que son sopas que utilizan como principal ingrediente el frejol; además de bebidas como el aguado, limonada endulzada con panela (Gallardo, 2011).

### 2.1.3. Gastronomía ancestral

Según la Real Academia de la Lengua Española: ancestral 1. adj. Perteneciente o relativo a los antepasados. 2. adj. Tradicional y de origen remoto (RAE, 2001). Es un término que trae consigo el recordatorio de lo que les pertenecía a nuestros antecesores y que sin ningún problema puede aún pertenecernos a nosotros. Luego Gastronomía ancestral hace referencia a los aspectos socioculturales que en el pasado confluían en la alimentación de nuestros ancestros y que en la actualidad se conservan o por lo menos se los recuerda, aunque algunos (si no son muchos) se han perdido.

La gastronomía ancestral de Ecuador al igual que la mayoría de países latinoamericanos, se pierde en la historia y resulta un poco confusa por las diversas conquistas que se han producido, primero la de los Incas a pueblos

indígenas originarios de la zona del actual Ecuador y posteriormente la conquista española que han dejado tras de sí un amplio bagaje cultural permitiendo el desarrollo gastronómico diverso que representa actualmente al país, pero que posee raíces tan lejanas como diversas (Barrera, 2010).

Por esto en la actualidad la gastronomía Ecuatoriana se ve influenciada por el periodo de expansión incásica en el cual “los incas llevaron de un lugar a otro los grupos humanos que aportaron, sabidurías, técnicas y costumbres. Esto fue reforzado durante los cuatrocientos años del periodo virreinal en el cual las poblaciones nativas siguieron intercambiando conocimientos y tradiciones” (Olivas Weston en Barrera, 2010, pág. 15). También, la posterior conquista Española y consecuente llegada de esclavos negros desde África, han contribuido al mestizaje tanto étnico como cultural, dando como resultado la variedad de etnias y sus correspondientes expresiones culturales tanto en su vestimenta, música, comida, cosmovisión, etc.

**Tabla 5.**

*Palabras árabes frecuentes en la cocina del ecuador (DRAE)*

<b>Almud</b>	<b>Albacora</b>	<b>Arroba</b>	<b>Badea</b>	<b>Fanega</b>	<b>Sorbete</b>
<b>Alfeñique</b>	Albahaca	Arroz	Berenjena	Guata	Sandia
<b>Altramuz</b>	Albóndiga	Atún	Café	Jarabe	Taza
<b>Alubia</b>	Alcohol	Azafate	Cande	Lima	Tamarindo
<b>Acelga</b>	Alcuza	Azafrán	Chivo	Limón	Toronja
<b>Aceituna</b>	Almíbar	Azahar	Escabeche	Quintal	Toronjil

<b>Adarme</b>	Almirez	Azúcar	Fideo	Naranja	Zaratán
<b>Ajonjolí</b>	Arrelde	Balde	Zanahoria	Res	Sábila

**Fuente:** Julio Pazos Barrera

#### **2.1.4. Gastronomía típica**

La Gastronomía típica es aquella que representa a la región, pueblo o cultura que la posee, así como define la Real Academia de la Lengua Española a la palabra Típico: “Peculiar de un grupo, país, región, etc.” (RAE, 2001). Sin embargo esta gastronomía no necesariamente debe ser autóctona, de esta manera una determinada gastronomía puede convertirse en típica a pesar de no haber nacido en el mismo lugar que la posee.

La gastronomía típica si bien hace referencia a que es propia de un lugar, no hace hincapié a que deba ser transmitido de generación a generación o que haya sido heredado de nuestros antepasados.

A partir de la gastronomía ancestral y tradicional que pueden ser propias de una región (que pueden compartir varios países) se pueden realizar variaciones en ciertos grupos, a lo que se lo denominaría típico. Un ejemplo de esto es el locro, “lugru” en la voz quichua, este plato que se presenta en varias regiones del país no tiene una sola forma de realizarse, y varía de un lugar a otro (Barrera, 2014).

### 2.1.5. Gastronomía tradicional

La Real Academia de la Lengua Española (RAE, 2001) define como tradicional “1. adj. Perteneciente o relativo a la tradición. 2. adj. Que se transmite por medio de ella. 3. adj. Que sigue las ideas, normas o costumbres del pasado” con lo cual se puede advertir que Gastronomía tradicional es esa que sigue “ideas, normas o costumbres” que rodean a la alimentación de un pueblo y que se han conservado hasta la actualidad.

**Tabla 6.**  
*Artefactos de la cocina tradicional del Ecuador*

De barro	De madera	De metal	De piedra	Otros materiales
Achiotero	Artesa	Achiotera	Piedra de laja	Abanico de totora
Ajicera	Azhanga	Bandeja de hierro enlozada	Piedra de moler ají	Ajicero de cristal
Cazuela	Barrica	Chocolatera de bronce	Piedra de moler morocho	Cedazo de madera y crin de caballo
Mediano	Batea	Cucharón	Piedra de moler especerías	Chuspa de tela
Olla	Batidor de menestra	Espumadera	Tullpa	Frascos de cristal
Tiesto	Bolillo	Harnero de lata		Mate
Tortero	Cucharas de palo	Lata para asar tortillas		

Pondo	Gancho	Molino corona
	Molinillo	Paila de bronce
	Mortero y Mazo	Rallador
	Tabla	Tamalera

**Fuente:** Julio Pazos Barrera

### 2.1.6. Cultura y patrimonio

“Conjunto de modos de vida y costumbres, conocimientos y grado de desarrollo artístico, científico, industrial, en una época, grupo social, etc.” (RAE, 2001). Es la tercera definición que nos ofrece La Real Academia de la Lengua Española para “Cultura”, siendo, de ésta manera, fácil de deducir que es un concepto subjetivo, inherente de un grupo social y susceptible de cambios de acuerdo al momento histórico por el que atraviesa dicha sociedad.

La cultura de un pueblo se refiere a todos aquellos elementos que forman parte de su manera de ser, de pensar y de vivir en un momento determinado de su historia. Son las características espirituales, materiales, intelectuales y afectivas que identifican a una sociedad o un grupo social (Barrera, Cocinas regionales andinas, 2010, pág. 15).

A esto cabe añadir el hecho de que la cultura no es algo estático e inmutable, puesto que la misma se va haciendo. Tomando en cuenta esto, sería erróneo creer que cultura es solo aquello que nos es heredado de nuestros antepasados, debido a que los grupos sociales expanden su

conocimiento y creatividad, plasmándolas en sus distintas “expresiones culturales” a través del tiempo.

Por otra parte el patrimonio de una sociedad se sustenta en sus bienes, tanto materiales como inmateriales, estos a su vez se dividen en Patrimonio cultural y natural. Estos patrimonios son muy importantes para el mundo en general, es por eso que organismos como la UNESCO a nivel internacional promueven su identificación, protección y preservación.

El patrimonio cultural se puede definir como todo aquello que caracteriza e identifica a un pueblo y le es heredado de sus antepasados. Dicha herencia es de vital importancia pues permite la identificación y distinción de una sociedad.

#### **2.1.7. Patrimonio inmaterial**

Se reconoce como patrimonio inmaterial a todas aquellas expresiones, representaciones, técnicas, costumbres y conocimientos propios de un pueblo, región y que se transmiten desde los antepasados a las nuevas generaciones, propiciando un sentido de identidad a la comunidad. Este patrimonio inmaterial se ve plasmado en los mitos, leyendas, lenguaje, danza, música, gastronomía, creencias religiosas y ritos que forman las tradiciones de un pueblo entre otros (UNESCO, 2003).

#### **2.1.8. Patrimonio gastronómico**

Es un Patrimonio de naturaleza cultural-inmaterial, “que es el patrimonio vivo de un pueblo y constituye la base de la diversidad cultural”

(Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012) por ser intangible y representar principalmente a la cultura que se desarrolla alrededor de platos representativos de un pueblo más no en sí del alimento comestible.

El Patrimonio gastronómico de un pueblo al igual que la cultura no es algo estático pues muta constantemente de acuerdo a los aspectos que rodean a determinado pueblo tal como la migración y con esta la introducción de nuevas materias primas o, siendo al contrario, el cese de la producción de ciertos alimentos.

*Patrimonio alimentario es todo aquel alimento con importancia simbólica, cultural e identitaria que existe en un país o territorio determinado, no solo hace referencia a la preparación de platos o bebidas tradicionales, sino también a productos que usan como ingredientes (Cabezas, 2013)*

Al ser denominado como un patrimonio inmaterial, la gastronomía, pasa a jugar un rol importante en la sociedad, puesto que agrupa todos los saberes, técnicas, formas de uso de materiales en la cocina, formas de producción agroalimentaria, entre otros, que son propios de una cultura y que le dan su identidad.

Por tal motivo es importante preservar dicho patrimonio mediante su difusión, revalorización entre otras herramientas que se deben emplear a fin de que no desaparezca la diversidad cultural sino más bien se enriquezca y contribuya a la creatividad humana. (UNESCO, 2003)

### **2.1.9. Ruta turística gastronómica**

Se define como un itinerario que comprende un recorrido para conocer los procesos productivos en el ámbito agropecuario, industrial, y la degustación de la cocina de una región (Blanco & Riveros, 2004).

Para entender mejor la ruta turística gastronómica se debe entender el turismo gastronómico y lo podemos hacer a través del concepto que la Association for Tourism and Leisure Education nos da sobre el turismo cultural: “es el movimiento de personas hacia manifestaciones culturales fuera de su área de residencia, con la finalidad de obtener nuevos datos y experiencias para satisfacer sus necesidades culturales” (Richards, 2011). Al ser la gastronomía una representación cultural de los pueblos, la definición de turismo gastronómico es similar puesto que las personas prueban nuevos alimentos para satisfacer sus necesidades gastronómicas.

Además cabe señalar que cuando una persona viaja a otro sitio para realizar turismo gastronómico lo hace especialmente para probar o experimentar la gastronomía de dicho lugar en particular, diferenciándose así de otros turistas que si bien prueban los platos de un lugar estos últimos lo hacen por alimentarse, como necesidad fisiológica, más no como propósito o fin en sí de su viaje.

Las rutas gastronómicas muestran y delimitan varios lugares y puntos estratégicos que se desea mostrar al turista. Estos lugares buscan satisfacer las necesidades del turista a través de experiencias con el entorno cultural

gastronómico de cierta región o lugar en específico, las experiencias son dadas al turista a través de actividades diversas, y acorde al sitio pueden variar entre visitas a los productores, degustaciones, hasta ferias gastronómicas.

En la actualidad han salido a relucir dichas rutas gastronómicas como una forma de fomentar la gastronomía del lugar, y para propiciar el aumento de la actividad económica. Lo importante de este tipo de turismo es que va relacionado a la idea de sustentabilidad y sostenibilidad, con lo cual se procura provocar el más mínimo impacto en el entorno produciendo ingresos a los habitantes de lugares que han sido elevados a destinos turísticos.

## **2.2.Marco jurídico**

### **CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR**

#### **TÍTULO VI**

#### **RÉGIMEN DE DESARROLLO**

#### **CAPÍTULO TERCERO**

#### **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.

Por ello, será responsabilidad del Estado:

- 1.- Impulsar la producción, transformación agroalimentaria y pesquera de las pequeñas y medianas unidades de producción, comunitarias y de la economía social y solidaria.
- 2.- Adoptar políticas fiscales, tributarias y arancelarias que protejan al sector agroalimentario y pesquero nacional, para evitar la dependencia de importaciones de alimentos.
- 3.- Fortalecer la diversificación y la introducción de tecnologías ecológicas y orgánicas en la producción agropecuaria.
- 4.- Promover políticas redistributivas que permitan el acceso del campesinado a la tierra, el agua y otros recursos productivos.
- 5.- Establecer mecanismos preferenciales de financiamiento para los pequeños y medianos productores y productoras, facilitándoles la adquisición de medios de producción.
- 6.- Promover la preservación y recuperación de la agrobiodiversidad y de los saberes ancestrales vinculados a ella; así como el uso, la conservación e intercambio libre de semillas.
- 7.- Precautelar que los animales destinados a la alimentación humana estén sanos y sean criados en un entorno saludable.
- 8.- Asegurar el desarrollo de la investigación científica y de la innovación tecnológica apropiada para garantizar la soberanía alimentaria.

9.- Regular bajo normas de bioseguridad el uso y desarrollo de biotecnología, así como su experimentación, uso y comercialización.

10.- Fortalecer el desarrollo de organizadores 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.

11.- Generar sistemas justos y solidarios de distribución y comercialización de alimentos. Impedir prácticas monopólicas y cualquier tipo de especulación con productos alimenticios.

12.- 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.

13.- 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.

14.- 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.

## **TÍTULO VII**

### **RÉGIMEN DEL BUEN VIVIR**

#### **Capítulo primero**

#### **Inclusión y equidad**

#### **Sección quinta**

#### **Cultura**

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

Art. 378.- El sistema nacional de cultura estará integrado por todas las instituciones del ámbito cultural que reciban fondos públicos y por los colectivos y personas que voluntariamente se vinculen al sistema.

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

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

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

1. Las lenguas, formas de expresión, tradición oral y diversas manifestaciones y creaciones culturales, incluyendo las de carácter ritual, festivo y productivo.
2. Las edificaciones, espacios y conjuntos urbanos, monumentos, sitios naturales, caminos, jardines y paisajes que constituyan referentes de identidad para los pueblos o que tengan valor histórico, artístico, arqueológico, etnográfico o paleontológico.
3. Los documentos, objetos, colecciones, archivos, bibliotecas y museos que tengan valor histórico, artístico, arqueológico, etnográfico o paleontológico.
4. Las creaciones artísticas, científicas y tecnológicas.

Los bienes culturales patrimoniales del Estado serán inalienables, inembargables e imprescriptibles. El Estado tendrá derecho de prelación en la

adquisición de los bienes del patrimonio cultural y garantizará su protección. Cualquier daño será sancionado de acuerdo con la ley.

Art. 380.- Serán responsabilidades del Estado:

1. Velar, mediante políticas permanentes, por la identificación, protección, defensa, conservación, restauración, difusión y acrecentamiento del patrimonio cultural tangible e intangible, de la riqueza histórica, artística, lingüística y arqueológica, de la memoria colectiva y del conjunto de valores y manifestaciones que configuran la identidad plurinacional, pluricultural y multiétnica del Ecuador.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. Apoyar el ejercicio de las profesiones artísticas.

6. Establecer incentivos y estímulos para que las personas, instituciones, empresas y medios de comunicación promuevan, apoyen, desarrollen y financien actividades culturales.

7. Garantizar la diversidad en la oferta cultural y promover la producción nacional de bienes culturales, así como su difusión masiva.

8. Garantizar los fondos suficientes y oportunos para la ejecución de la política cultural.

### **2.3. Glosario de términos**

**Autóctono:** que es propio u originario de un lugar.

**Canchalagua:** nombre que se le da a un molusco de las islas galápagos, con el mismo que se realiza un ceviche.

**Confluir:** converger en un mismo punto.

**Costumbre:** características que por repetición forman parte de una persona, animal o colectivo.

**Etnia:** se refiere a un grupo de personas que comparten características en común, ya sea culturales, lingüísticas o religiosas entre otras.

**Expoliado:** que se le ha arrebatado algo.

**FAO:** es la organización de las naciones unidas, encargada de promover la nutrición a nivel internacional, por medio de ayudas técnicas a países en vías de desarrollo con referencia a temas agrícolas, forestales y pesca.

**Guandul:** también llamado fréjol de palo, es una leguminosa arbustiva.

**Inherente:** característica esencial y que no depende de un factor externo.

**Itinerario:** recorrido a realizarse.

**Maito:** es una preparación propia de la Amazonia basada en carne de pescado que se asa envuelta en hoja de bijao

**Nativo:** que es originario de un lugar, pero que no es endémico.

**ONU:** Organización de las Naciones Unidas, es una organización de carácter internacional que busca sensibilizar a la gente sobre temas políticos, sociales, culturales, humanitarios o referentes a los derechos humanos.

**Peculiar:** que es característico o que diferencia a una persona animal o cosa.

**Pluriculturalidad:** hace referencia a la variedad de culturas que habitar o coexistir en un mismo lugar.

**Revalorización:** devolver el valor que se había perdido.

**Rito:** ceremonia religiosa que se realiza de forma repetida y estructurada.

**Saberes:** conjunto de conocimientos.

**Sincretismo:** la unión o conjunción de dos culturas distintas donde se asimilan aspectos divergentes entre las dos.

**Soberanía:** poder que posee un pueblo para elegir.

**Subjetivo:** que viene determinado por la persona, es decir que se puede interpretar de varias formas.

**Taxonomías:** proceso por el cual se clasifica de una forma ordenada y jerarquizada.

**UNESCO:** organismo internacional que busca el desarrollo de los pueblos haciendo hincapié en la educación, cultura, ciencia y comunicaciones.

**WTA- World travel awards:** estos son los premios de mayor prestigio que se entrega dentro del sector turístico.



## **CAPÍTULO III**

### **3. METODOLOGÍA**

#### **3.1. Diseño**

##### **3.1.1. Cuantitativo**

Para la elaboración del presente proyecto se aplicó una entrevista a 20 adultos mayores de la parroquia Ambuquí en la provincia de Imbabura. Las entrevistas arrojaron información que fue presentada por medio de modelos estadísticos en cuadros y gráficos cuantificados.

##### **3.1.2. Cualitativo**

Este método fue necesario para comprender los comportamientos de los habitantes de la parroquia Ambuquí, y posteriormente describir la connotación socio-cultural de sus alimentos con relación a elementos como: métodos de conservación alimentos ancestrales, temporada de cosecha y las condiciones en las que se los consume.

#### **3.2. Naturaleza**

##### **3.2.1. No experimental**

Éste proyecto se lo ha realizado como un estudio de campo. Con lo cual no se han manejado variables que puedan ser controladas a fin de obtener un resultado específico. Al contrario se ha buscado de

forma exploratoria obtener la mayor información posible sobre la gastronomía existente en la parroquia.

### **3.3.Temporalidad**

#### **3.3.1. Transversal**

El presente proyecto se lo realizó a partir del mes de marzo del 2014 hasta febrero del 2016, concluyendo con la presentación y defensa de grado.

### **3.4.Tipos de datos**

#### **3.4.1. Teóricos**

Se obtuvo datos, como cantidades de los productos a utilizar en las preparaciones y forma de elaborar los alimentos así como el contexto sociocultural en el cual se producen. Estandarizaron en el inventario gastronómico.

Con la información obtenida se elaboró el inventario gastronómico de la Parroquia Ambuqui con un total de 13 recetas estandarizadas.

#### **3.4.2. Prácticos**

Para el desarrollo del inventario gastronómico fue necesario realizar las preparaciones culinarias recopiladas para el posterior montaje de platos, fotografía y estandarización de recetas.

### 3.5.Población

La presente investigación es de tipo descriptivo transversal. La población de estudio está conformada por 442 adultos mayores de la Parroquia Ambuqui, de acuerdo al Censo de Población y Vivienda del año 2010 (INEC, 2010).

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

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

Donde:

n = Es el tamaño de la muestra a determinarse

N = Universo o población

Z = Nivel de confianza 1.95

P y Q = Constante de la varianza, 50

e = Margen de error, 5

$$n = \frac{2^2 * 50 * 50 * 442}{5^2(442 - 1) + 2^2 * 50 * 50}$$

$$n = \frac{4'420.000}{21.025}$$

$$n = 10,22 \text{ encuestas}$$

### **3.6.Muestra**

La muestra calculada redondeada es de 10 adultos mayores. Pese a esto se realizó 20 entrevistas en la Parroquia Ambuquí a fin de obtener mayor información.

### **3.7.Métodos**

#### **3.7.1. Deductivo**

Al aplicar las entrevistas era necesario sintetizar la información obtenidas de estas. Para esto se usó el método deductivo, a fin de plasmar dicha información en fichas técnicas que contienen las recetas estandarizadas de la gastronomía de la parroquia Ambuquí.

#### **3.7.2. Empírico**

Por medio de la observación al momento de emplear la entrevista, se pudo abstraer información. Se empleó el método empírico, a fin de reconocer características culturales como: tradiciones, formas de vida, festividades, entre otros que están enfocados en la gastronomía del sitio.

#### **3.7.3. Matemático**

Este método se usó a fin de tabular la información obtenida por medio de las entrevistas. La información obtenida de la investigación fue representada en tablas de Excel a fin de exponerla de mejor manera.

### **3.8.Técnicas**

#### **3.8.1. Observación**

Para el levantamiento del inventario gastronómico de la parroquia Ambuquí, se visitó los principales lugares con presencia de platos tradicionales, fiestas y folklor. Para identificar su valor, histórico y cultural. La información se recogió a través de la observación y plasmándolas en las fichas del inventario cultural.

#### **3.8.2. Entrevista**

Se recogió toda la información posible mediante entrevistas estructuradas, las cuales se las realizó a una muestra representativa de los adultos mayores de la Parroquia Ambuquí, las mismas que se analizó y aplicó ordenadamente en la investigación.

### **3.9.Instrumentos**

#### **3.9.1. Cuestionario**

Grupo de preguntas debidamente estructuradas que se formuló en la entrevista, a los adultos mayores quienes aportaron con información relevante sobre la gastronomía existente en la zona de Ambuquí, sobre preparaciones, técnicas, contexto cultural, fechas de cosecha, entre otros.

#### **3.9.2. Fichas de inventario**

Tomando la ficha de atractivos turísticos elaborada por el ministerio de turismo, se realizó el levantamiento de información, a fin de realizar un inventario de atractivos turísticos con el cual se elaboró la ruta de turismo gastronómico.

### **3.10. Estrategias**

A fin de recopilar información de primera mano, se procedió a realizar la mayoría de entrevistas en épocas festivas donde había una mayor concurrencia de habitantes de distintas zonas de la parroquia. Así también se pudo observar las distintas manifestaciones culturales que se producen en la zona.

Además se buscó entablar relación con los dirigentes de las comunidades a fin de tener condiciones favorables para obtener la información de primera mano y contrastar lo recopilado.

## CAPITULO IV

### 4. ANÁLISIS DE DATOS

#### 4.1. Plan de procesamiento de datos

La recolección de información se realizó por medio de entrevistas, fichas de inventario, fotografías, grabación de video, observación e investigación. La recopilación de dicha información se realizó en la parroquia de Ambuquí perteneciente a la provincia de Imbabura. En este lugar se aplicó entrevistas a personas mayores de 65 años, sin distinción de sexo, en todas las comunidades que conforman la parroquia, Chota, Carpuela, Juncal, La Playa, El Ramal de Ambuquí, San Clemente, Peñaherrera, Chaupi Guarangui, Apangora, Rumipamba, Rancho Chico y el Poblado de Amuquí.

La información obtenida en las entrevistas, se procesó a través de la estadística descriptiva, con ayuda del programa Microsoft Excel. Dicho programa se usó a fin de calcular los datos obtenidos, y presentarlos de manera gráfica y sistemática. Este proceso se realizó con cada una de las preguntas expuestas en la entrevista.

En los casos en los que no se pudo obtener información verbal se recurrió a la observación en situaciones festivas o de manifestación cultural donde intervenía la gastronomía a fin de receptar datos que aporten a la presente investigación.

Para análisis de datos de las entrevistas y fichas técnicas se tomó como referencia el marco teórico anteriormente establecido además de otras fuentes bibliográficas para darle un sustento teórico.

#### 4.2.Tabulación y análisis de resultados

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

**Tabla 7.**

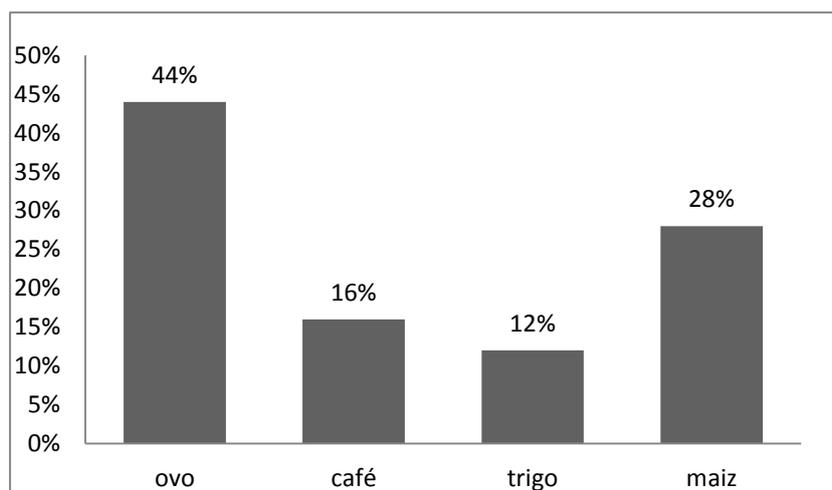
*Alimentos ancestrales*

Alimentos ancestrales	Frecuencia	Porcentaje
<b>Ovo</b>	14	44%
<b>Café</b>	5	16%
<b>Trigo</b>	4	12%
<b>Maíz</b>	9	28%
<b>Total</b>	32	100%

**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

**Gráfico 1.**

*Alimentos ancestrales*



**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

## ANÁLISIS

Como se puede observar en la tabla 7, cuatro fueron los alimentos ancestrales mencionados por los habitantes. Así mismo se observó que de éstas las más relevantes son el maíz y el ovo, en la zona alta y baja de Ambuquí respectivamente.

En el caso de la cebada está supeditada a una producción para consumo propio y en el del café se ha perdido su producción como lo indican las entrevistas debido a la baja demanda que tenía este producto.

## 2. ¿Qué alimentos se producen actualmente?

**Tabla 8.**

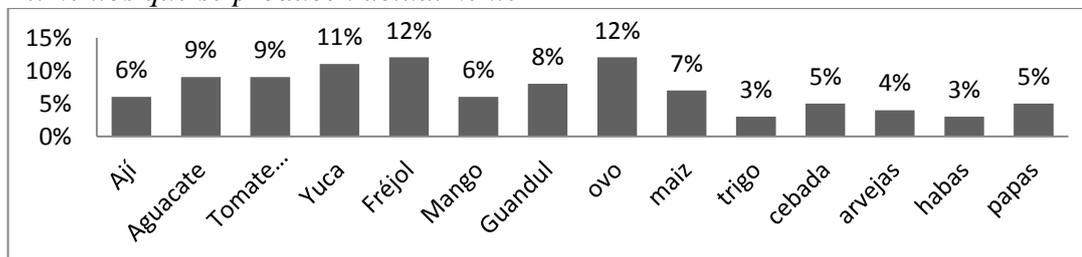
*Alimentos que se producen actualmente*

Alimentos	Frecuencia	Porcentaje
Ají	8	6%
Aguacate	12	9%
Tomate de árbol	12	9%
Yuca	15	11%
Frejol	16	12%
Mango	8	6%
Guandul	11	8%
Ovo	16	12%
Maíz	9	7%
Trigo	4	3%
Cebada	6	5%
Arvejas	5	4%
Habas	4	3%
Papas	6	5%
<b>Total</b>	<b>132</b>	<b>100%</b>

**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

**Gráfico 2.**

*Alimentos que se producen actualmente*



**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

## **ANÁLISIS**

Muchos productos se producen en Ambuquí pese a que la mayor parte del suelo cultivado no es el más apto (Terán Portelles & Cuamacás Paspuel, 2012).

De los productos mencionados por los pobladores se puede resaltar el mango como producto para exportación, el ovo y sus productos derivados como representativos de la parroquia, el ají y la yuca con gran presencia en su alimentación, el primero a nivel general y el segundo producto de mayor connotación en la zona baja.

A más de los alimentos señalados por los habitantes se cultiva otros alimentos como se muestra en el anexo # 3.

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

**Tabla 9.**

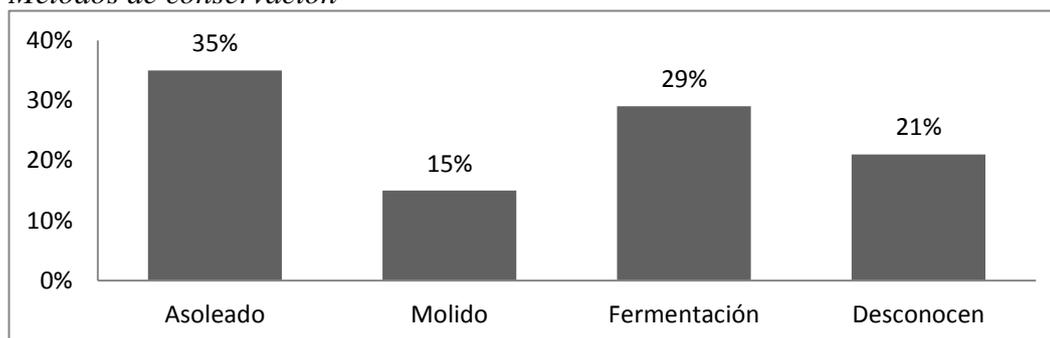
*Métodos de conservación*

Método de conservación	Frecuencia	Porcentaje
Asoleado (secado)	12	35%
Molido	5	15%
Fermentación	10	29%
Desconocen	7	21%
<b>Total</b>	<b>34</b>	<b>100%</b>

**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

**Gráfico 3.**

*Métodos de conservación*



**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

## ANÁLISIS

Los métodos de conservación han sido importantes para la supervivencia de los pueblos. Los distintos métodos han permitido preservar los alimentos ayudando así a que su vida útil se prolongue.

Los métodos mencionados por los habitantes son de relevancia dentro de su gastronomía puesto que se van ligando a sus preparaciones.

El asado (secado) y molido se los usa para la elaboración de harinas de maíz y trigo mismas que son usadas en la preparación de tortillas.

Con respecto al método de fermentación se lo usa en la elaboración de la chicha y vino de ovo. La chicha se la prepara en fechas especiales como el Inti Raymi, San Juan y San Pedro.

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

**Tabla 10.**

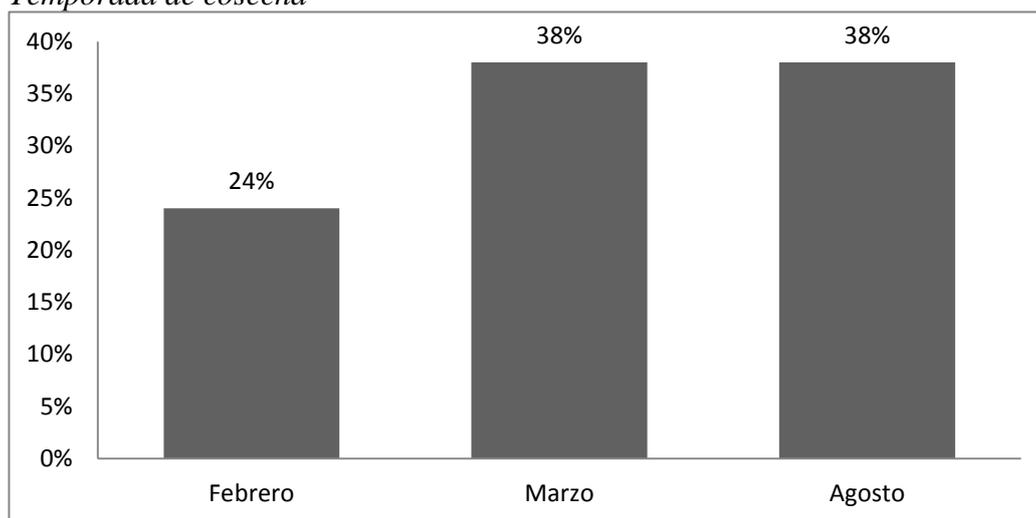
*Temporada de cosecha de los alimentos*

Temporada	Frecuencia	Porcentaje
<b>Febrero</b>	12	24%
<b>Marzo</b>	18	38%
<b>Agosto</b>	18	38%
<b>Total</b>	48	100%

**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

**Gráfico 4.**

*Temporada de cosecha*



**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

#### ANÁLISIS

Según las entrevistas realizadas, sus alimentos se cosechan en las siguientes temporadas:

Febrero: ovo.

Marzo: trigo, cebada.

Agosto: fréjol, arveja, guandul.

La cosecha del maíz es de gran importancia dentro de la cosmovisión de los pueblos indígenas de la zona alta, pues con esta se celebra el Inti Raymi.

Además del maíz, el ovo es otro alimento que está ligado a una celebración de cosecha que se realiza en Febrero.

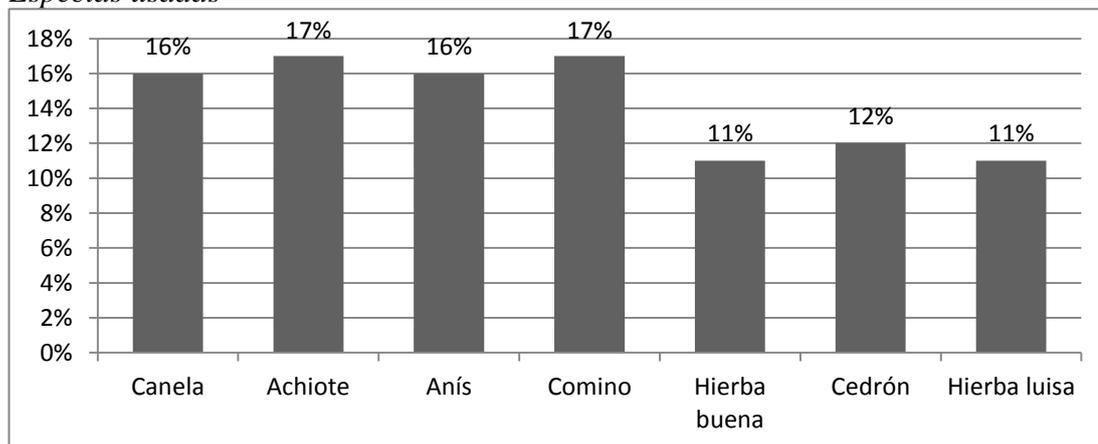
5. ¿Qué tipos de especias se usan en las preparaciones de comidas y bebidas de la zona?

**Tabla 11.**  
*Especias usadas*

<b>Especias</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
<b>Canela</b>	16	16%
<b>Achiote</b>	17	17%
<b>Anís</b>	16	16%
<b>Comino</b>	17	17%
<b>Hierba buena</b>	11	11%
<b>Cedrón</b>	12	12%
<b>Hierba luisa</b>	11	11%
<b>Total</b>	<b>100</b>	<b>100%</b>

**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

**Gráfico 5.**  
*Especias usadas*



**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

## ANÁLISIS

De las especias mencionadas por los entrevistados, el achiote y el comino son usados en preparaciones saladas, mientras que la canela, anís, cedrón, hierba luisa y hierba buena son empleadas en bebidas infusionadas.

## 6. ¿Cuáles son las comidas y bebidas que se preparan en la zona?

**Tabla 12.**

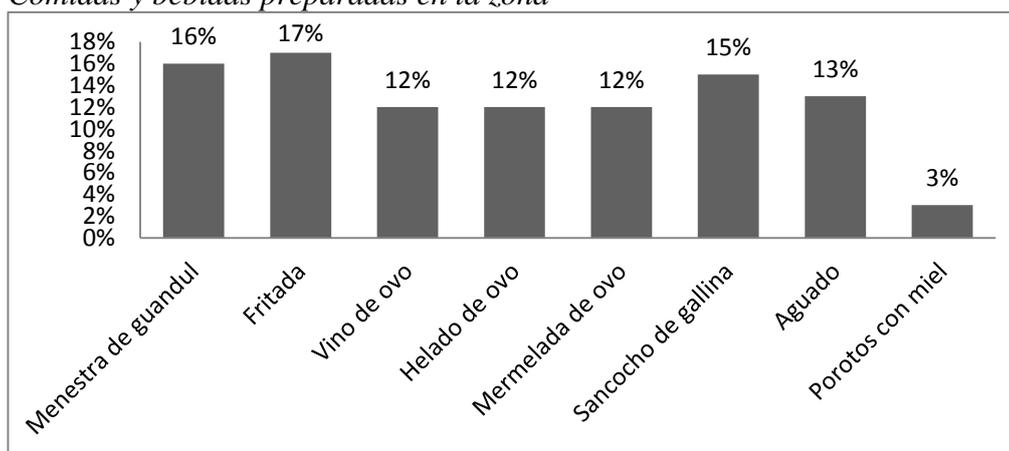
*Comidas y bebidas preparadas en la zona*

Comidas/bebidas	Frecuencia	Porcentaje
Menestra de guandul	15	16%
Fritada	16	17%
Vino de ovo	11	12%
Helado de ovo	11	12%
Mermelada de ovo	11	12%
Sancocho de gallina	14	15%
Aguado	12	13%
Porotos con miel	3	3%
<b>Total</b>	<b>93</b>	<b>100%</b>

**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

**Gráfico 6.**

*Comidas y bebidas preparadas en la zona*



**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

## ANÁLISIS

Muchos de los productos que se pueden observar en la tabla #(12) se producen para la venta como es el caso del vino, mermelada y helado de ovo.

Otros alimentos se consumen con mayor relevancia en fechas especiales, como es el caso del sancocho de gallina, fritada y chicha que se elaboran en Fiestas de San Juan y San Pedro, Día de los Inocentes y fiestas patronales de Ambuqui.

Cabe destacar que, a excepción de los porotos con miel, las demás preparaciones siguen en uso. Esto se debe en gran medida a la forma en como se ha ligado estas preparaciones a determinadas tradiciones, y en otros casos porque son una fuente de ingresos económicos.

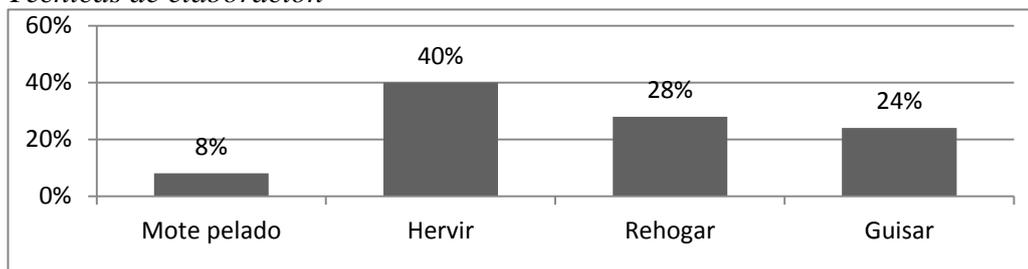
## 7. Técnicas de elaboración

**Tabla 13.**  
*Técnicas de elaboración*

Técnicas de elaboración	Frecuencia	Porcentaje
<b>Mote pelado</b>	4	8%
<b>Hervir</b>	20	40%
<b>Rehogar</b>	14	28%
<b>Guisar</b>	12	24%
<b>Total</b>	<b>50</b>	<b>100%</b>

**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

**Gráfico 7.**  
*Técnicas de elaboración*



**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

### ANÁLISIS

El mote pelado (similar a la nixtamalización) es un proceso que consiste en cocinar el mote con cal. Este proceso ayuda a una mejor digestibilidad y absorción de aminoácidos presentes en el mote y reduce el ácido fítico (antinutriente) presente en dicho alimento (Paredes López, Guevara Lara, & Bello Pérez, 2009).

Las demás técnicas son usadas en preparaciones como: sopas, menestras y fritada.

A más de las técnicas mencionadas por los habitantes cabe mencionar que se pudo observar el uso de otras: infusión y fermentación.

El método de infusión lo usan para preparar aguas aromáticas o medicinales, extrayendo por este método los aromas y esencia de las plantas.

La fermentación es un proceso por el cual elaboran la chicha para festividades como el Inti Raymi y San Juan, y también se lo emplea en el ovo obteniendo vino para la venta.

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

**Tabla 14.**

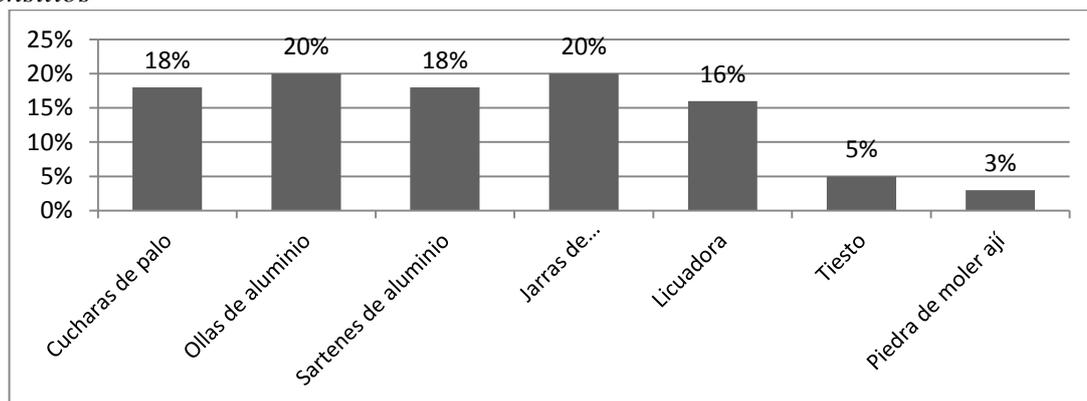
*Utensilios*

Utensilios	Frecuencia	Porcentaje
Cucharas de palo	17	18%
Ollas de aluminio	18	20%
Sartenes de aluminio	17	18%
Jarras de plástico/vidrio	19	20%
Licuadaora	15	16%
Tiesto	5	5%
Piedra de moler ají	3	3%
<b>Total</b>	<b>94</b>	<b>100%</b>

**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

**Gráfico 8.**

*Utensilios*



**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

## ANÁLISIS

De los utensilios mencionados por los entrevistados, el tiesto, la piedra de moler ají, y las cucharas de palo, son usados en mayor proporción por los habitantes de la zona alta. Los demás utensilios son usados sin mayor distinción entre las comunidades que conforman la parroquia Ambuquí.

Tomando en cuenta que varios de los entrevistados han mencionado elaborar harinas, se puede deducir que hacen uso de alguna herramienta tradicional como “piedra de moler” o “molino corona” para elaborar dichas harinas.

## ENTREVISTA CONTEXTO SOCIO CULTURAL

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

**Tabla 15.**

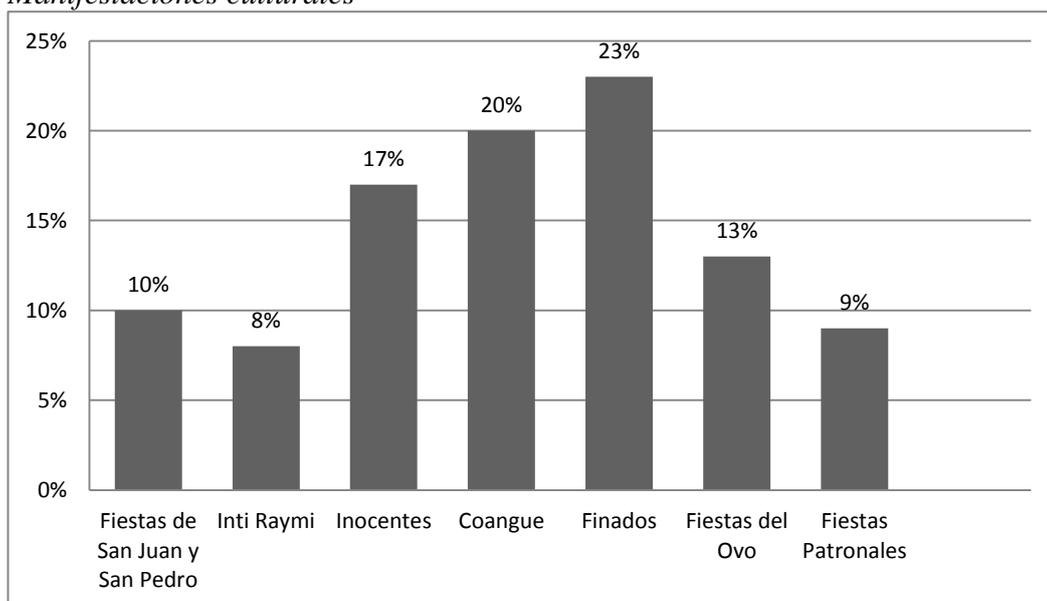
*Manifestaciones culturales*

Manifestaciones culturales	Frecuencia	Porcentaje
Fiestas de San Juan y San Pedro	7	10%
Inti-Raymi	6	8%
Día de los inocentes	12	17%
Carnaval Coangue	14	20%
Finados	16	23%
Fiestas del ovo	9	13%
Fiestas patronales Ambuquí	6	9%
<b>Total</b>	<b>70</b>	<b>100%</b>

**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

**Gráfico 9.**

*Manifestaciones culturales*



**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

## ANÁLISIS

El 6 de enero se realiza el día de los inocentes con música y comida típica de la zona.

Las fiestas del ovo y el carnaval de Coangue se lo realiza en febrero, con Bomba (música y baile) y venta de comida típica. El carnaval se lo realiza en la comunidad del Chota a orillas del río.

El festejo del “San Juan” mantiene muchos simbolismos de la serranía ecuatoriana, como es el caso de la entrada de la rama (gallinas o cuyes colgados en un palo que es llevado por dos personas en sus hombros. Esta celebración se realiza el 23 de junio y más tarde el 29 de junio se festeja San Pedro

El Inti Raymi también se realiza en junio esta fiesta ancestral se la realiza en la comunidad de Rumipamba. Se eligen las reinas del sol, la chacra (terreno sembrado) y la laguna (Puruhanta) entre todas las representantes de cada comunidad, para terminar en un compartimiento de alimentos y bebidas entre todos los asistentes (Terán Portelles & Cuamacás Paspuel, 2012).

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

**Tabla 16.**

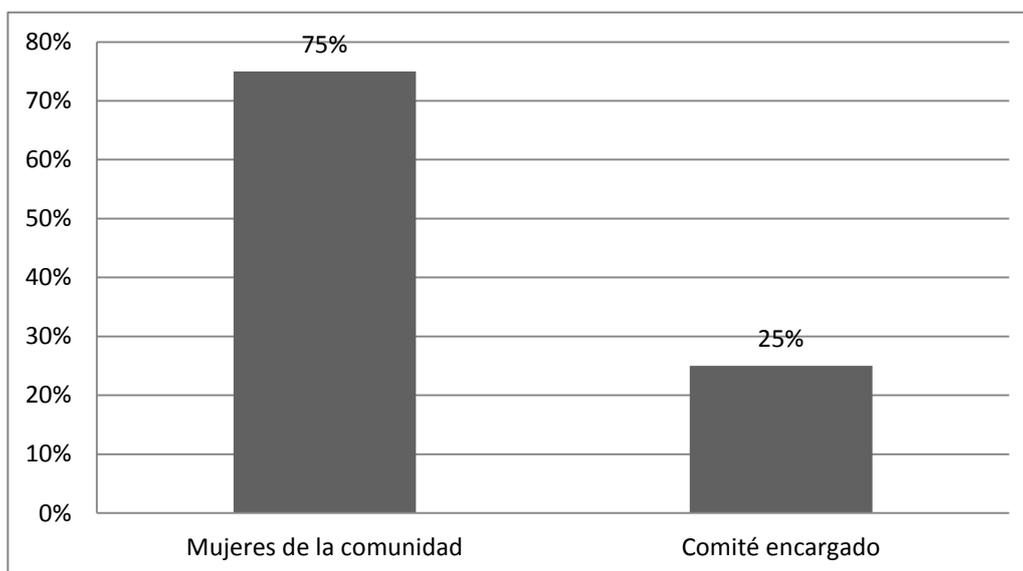
*Personas que intervienen en la preparación*

Quién interviene	Frecuencia	Porcentaje
Mujeres de la comunidad	12	75%
Comité encargado	9	25%
<b>Total</b>	<b>21</b>	<b>100%</b>

**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

**Gráfico 10.**

*Personas que intervienen en la preparación*



**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

### ANÁLISIS

Durante los festejos y celebraciones, en días especiales, las comunidades designan a grupos conformados por mujeres en su mayoría, mismas que se encargan de la preparación de los alimentos. En otras ocasiones, las mujeres de las comunidades, preparan los alimentos que luego serán compartidos durante los festejos con las personas que se han hecho presentes para celebrar.

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

**Tabla 17.**

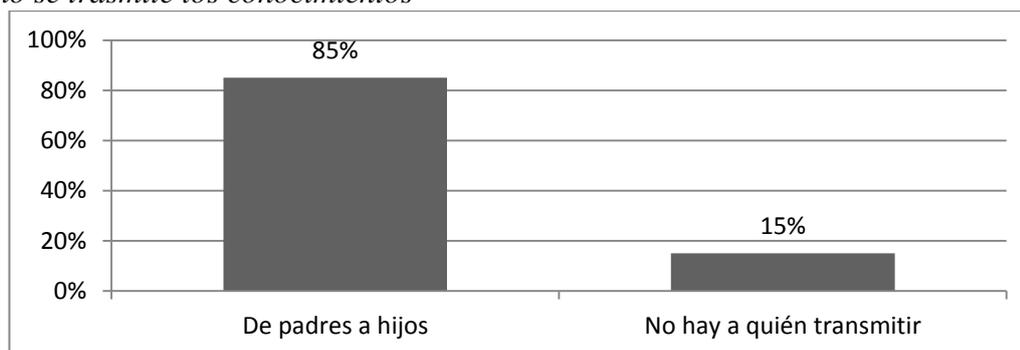
*Como se trasmite los conocimientos*

Como se trasmite	Frecuencia	Porcentaje
<b>De padres a hijos</b>	17	85%
<b>No hay a quién transmitir</b>	3	15%
<b>Total</b>	<b>20</b>	<b>100%</b>

**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

**Gráfico 11.**

*Como se trasmite los conocimientos*



**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

## ANÁLISIS

En cuanto a conocimientos de cocina, estos se transmiten de madres a hijas, mientras que los conocimientos sobre agricultura y crianza de animales para el consumo, son transmitidos de padres a hijos en su mayoría.

Cabe mencionar que, como señalan los entrevistados, esta tradición de transmitir conocimientos se ha visto mermado por la migración del campo a la ciudad por motivos de trabajo o estudios.

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

**Tabla 18.**

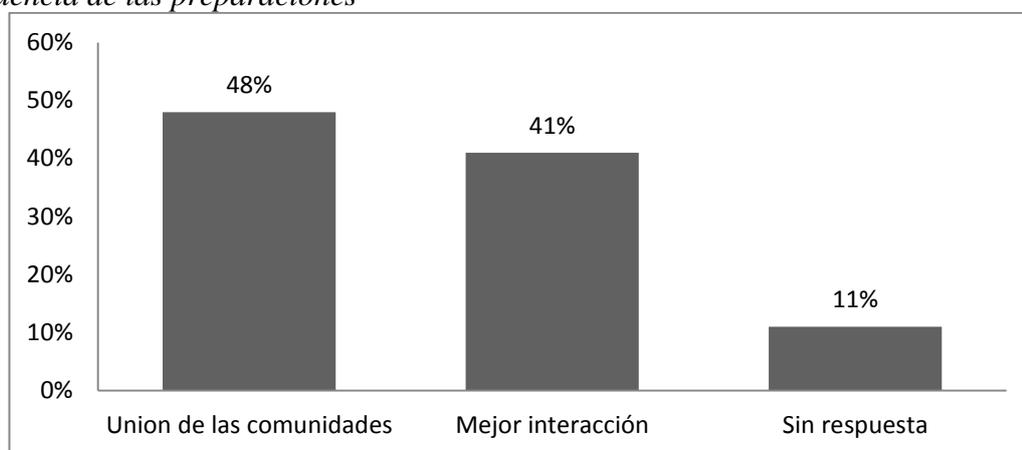
*Influencia de las preparaciones*

Influencia de las preparaciones	Frecuencia	Porcentaje
Unión de las comunidades	13	48%
Mejor interacción	11	41%
Sin respuesta	3	11%
<b>Total</b>	<b>27</b>	<b>100%</b>

**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

**Gráfico 12.**

*Influencia de las preparaciones*



**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

## ANÁLISIS

Todos los miembros de la comunidad aportan para la preparación de los alimentos.

Al momento de preparar los alimentos hay una mejor comunicación y consecuentemente una mejor relación entre las personas.

#### 4. ¿Desde cuándo se prepara?

**Tabla 19.**

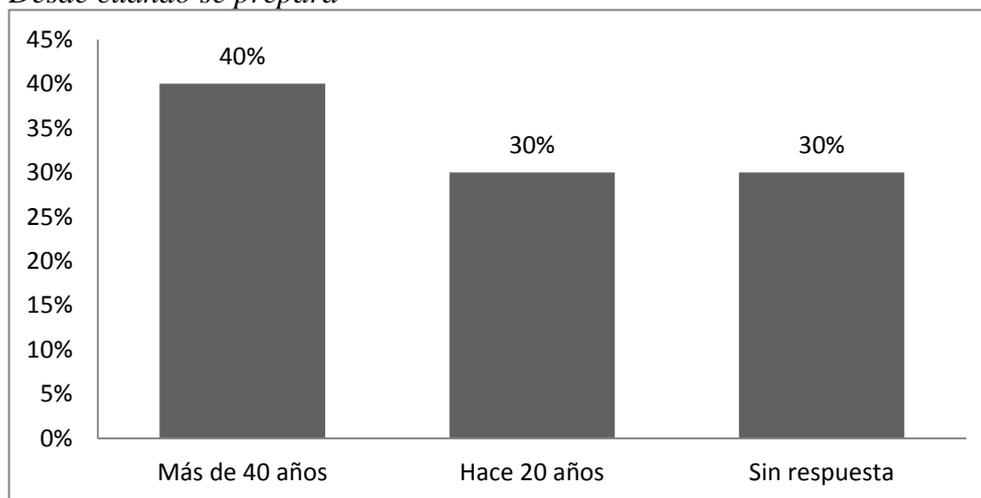
*Desde cuando se prepara*

Desde cuando	Frecuencia	Porcentaje
Más de 40 años	8	40%
Hace 20 años	6	30%
Sin respuesta	6	30%
<b>Total</b>	<b>20</b>	<b>100%</b>

**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

**Gráfico 13.**

*Desde cuando se prepara*



**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

#### ANÁLISIS

Si bien los habitantes han mencionado desconocer con exactitud la fecha desde que se prepararon los alimentos, muchos han dado una respuesta aproximada de 40 a 50 años, haciendo referencia a una época de su niñez desde cuando han consumido las preparaciones tradicionales de su comunidad. Además hacen referencia que sus padres ya lo consumían, lo que indicaría que los alimentos tienen más tiempo de ser preparados.

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

**Tabla 20.**

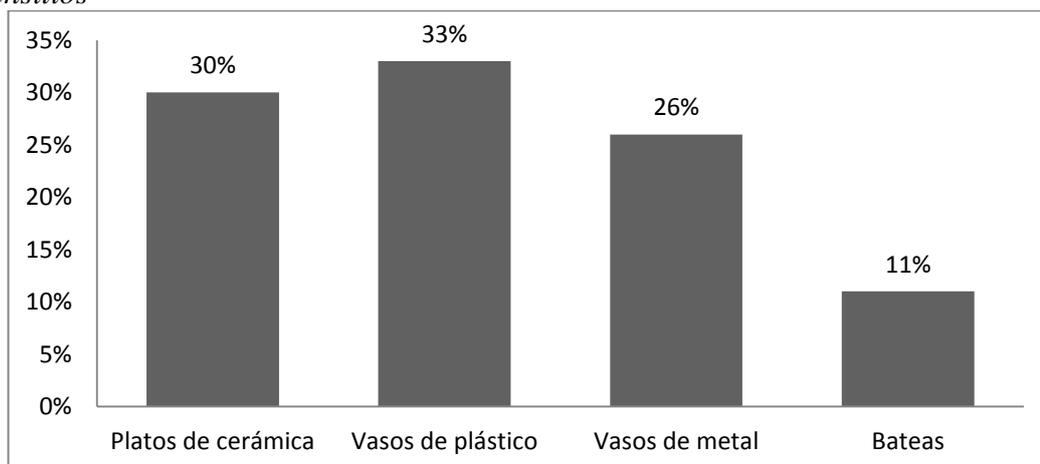
*Utensilios*

Utensilios/características	Frecuencia	Porcentaje
Platos de cerámica	17	30%
Vasos de plástico	19	33%
Vasos de metal	15	26%
Bateas	6	11%
<b>Total</b>	<b>57</b>	<b>100%</b>

**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

**Gráfico 14.**

*Utensilios*



**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

## ANÁLISIS

En lo cotidiano los habitantes hacen uso de utensilios elaborados de plástico, metal o cerámica. Los utensilios de plástico en su mayoría son usados por su durabilidad y bajo costo.

En festividades como el “Inti Raymi” o “San Juan” se emplean bateas donde se sirven los alimentos dando así apertura a que la gente de la comunidad tome directamente los alimentos.

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

**Tabla 21.**

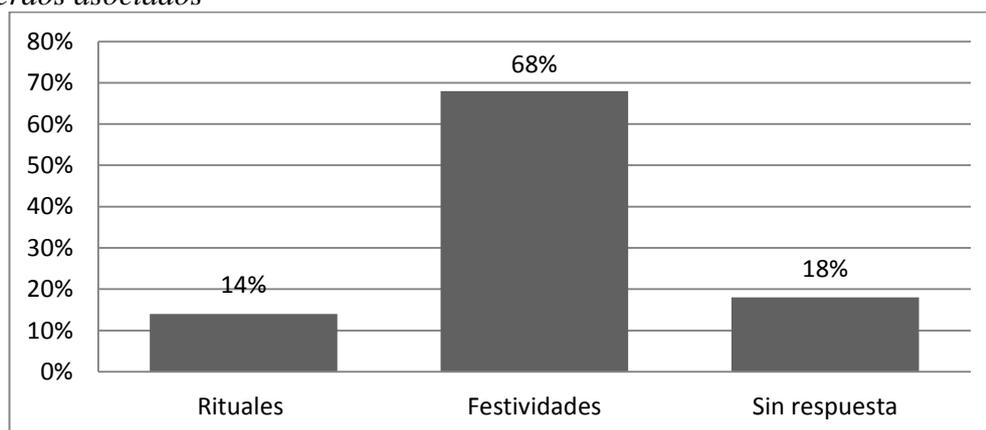
*Recuerdos asociados*

Recuerdos asociados	Nº Entrevistados	Porcentajes
Rituales	4	14%
Festividades	19	68%
Sin respuesta	5	18%
<b>Total</b>	<b>28</b>	<b>100%</b>

**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

**Gráfico 15.**

*Recuerdos asociados*



**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

## ANÁLISIS

En la parroquia Ambuquí las festividades y celebraciones van unidas a los alimentos propios de esta región.

En el caso de los pueblos ubicados en la zona alta de la parroquia sus alimentos están notablemente relacionados a su cosmovisión como lo hacen notar los entrevistados al mencionar los rituales por los que se ofrenda alimentos al sol “Inti”, como también la

entrada de la rama (gallinas o cuyes colgados de un palo) que es llevada a hombros por dos personas en fiestas de “San Juan”.

En las demás comunidades sus alimentos se asocian a celebraciones como “La fiesta del Ovo” o el “Carnaval del Coangue”, donde ofertan su gastronomía tanto a propios como extraños.

## 6. ¿Qué significado tiene el plato?

**Tabla 22.**

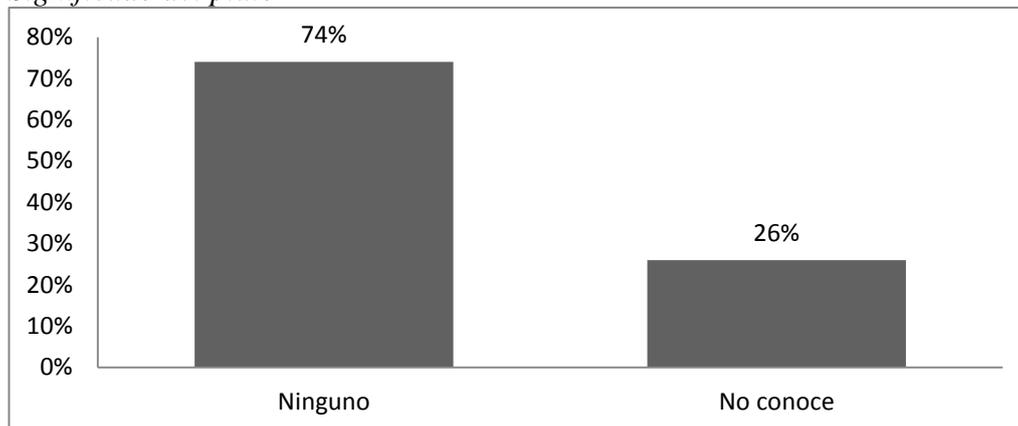
*Significado del plato*

Significado	Frecuencia	Porcentaje
Ninguna	17	74%
No conoce	6	26%
<b>Total</b>	<b>23</b>	<b>100%</b>

**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

**Gráfico 16.**

*Significado del plato*



**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

## ANÁLISIS

Los entrevistados en su mayor parte afirmaron que los platos que habían mencionado no tenían significado alguno. Sin embargo una menor parte reconoció no conocer el significado de los platos. Lo que nos indica que el significado de los platos se ha perdido o no tienen significado alguno.

### 7. ¿Qué historia conoce del plato?

**Tabla 23.**

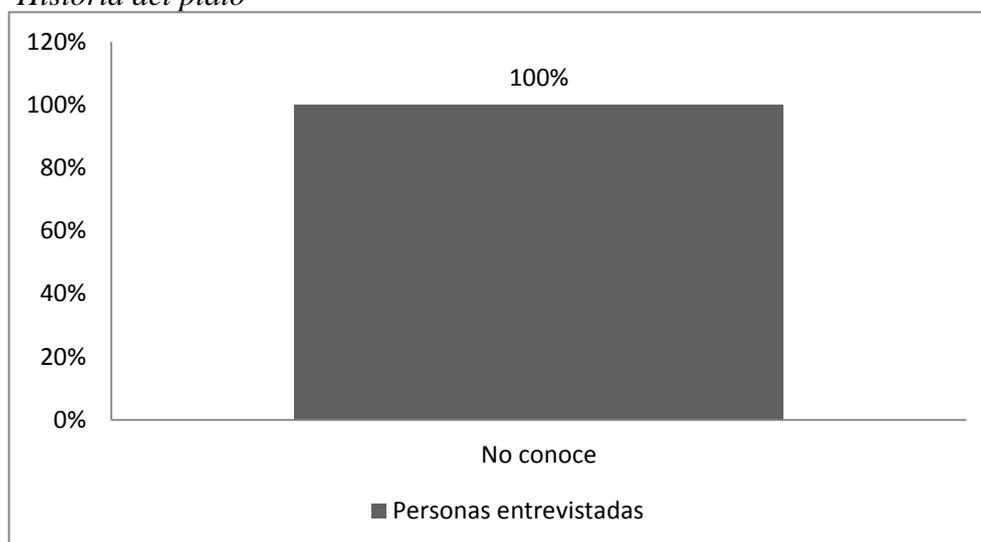
*Historia del plato*

Historia	Nº Entrevistados	Porcentaje
No conoce	20	100%
<b>Total</b>	<b>20</b>	<b>100%</b>

**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

**Gráfico 17.**

*Historia del plato*



**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

### ANÁLISIS

Todos los entrevistados coinciden en mencionar que desconocen la historia u origen del los platillos que habían mencionado. Este es un punto a tomar en cuenta para futuras investigaciones donde se pueda ahondar con mayor precisión sobre las historias que se relacionen con los platos y así tener una información más específica.

### 4.3.Informe

Ambuquí posee recursos naturales paisajísticos en la zona alta. Como se pudo observar en la investigación de campo, la agricultura es el motor dinamizador de la economía en Ambuquí, esto se puede corroborar con los datos del censo poblacional del 2010, donde la agricultura ocupa el primer lugar en las actividades desarrolladas por la PEA de la parroquia con un 42,35% del total, seguida por el comercio al por mayor y menor con un 13,6%. Por otro lado las actividades de alojamiento y servicio de comidas se ubica en el séptimo lugar con un 5,12% (INEC, 2010).

Acorde con las zonas demográficas de la parroquia, la producción agrícola se expresa de la siguiente manera:

- Zona baja: en las comunidades pertenecientes a esta zona se produce fréjol, ají, yuca, guandul. De los productos mencionados se puede ver que el más relevante es el fréjol pues se encuentra en la base de su alimentación diaria.
- Zona media: aquí la producción se centra en mango, fréjol y ovo, este último es un referente de Ambuquí y se lo considera como un atractivo turístico.
- Zona alta: dentro de esta zona se dan en su mayoría productos de clima frío como papa, trigo, cebada y arveja.

La mayor parte de la producción agrícola es comercializada en los mercados de Ibarra y Pimampiro, mientras que una menor parte se la destina al consumo familiar.

Los productos representativos de la parroquia es el ovo, del cual se obtiene subproductos como mermeladas, vinos y helados; y el mango que va dirigido a la exportación.

La parroquia también cuenta con un potencial turístico vivencial comunitario, si se toma en cuenta las características culturales representativas de esta zona como son la bomba (música y baile), fiestas del inti Raymi, San Juan, Carnaval del Coangue y fiestas del ovo. Además cabe señalar que hay la posibilidad de realizar deportes de aventura como el rafting en las aguas del río Chota.

#### **4.4.Discusión**

La gastronomía de Ambuquí se ve influenciada por las tres etnias que en esa zona cohabitan: indígena, mestiza y afro descendiente formando una parroquia donde se evidencia lo que en la constitución de la república del Ecuador se denomina un territorio intercultural y en consecuencia pluricultural, siendo el primer término una asignación al reconocimiento de una cultura por otra distinta dando forma a una interacción donde cohabitan, teniendo como resultado la pluriculturalidad. Estas culturas han colaborado indistintamente con sus diferentes rasgos culturales, si bien estos pueblos interactúan durante sus actividades, es evidente la diferenciación tanto en lo

territorial, como en lo cultural. Esto se puede evidenciar en la forma en como se encuentran repartidos en la geografía de Ambuquí, como lo muestra el Plan de ordenamiento territorial de Ambuquí elaborado por la Ing. Karen Terán y la Ing. Dora Cuamacás (2012) donde se muestra dicha división etnográfica. En la zona baja y ramal predominan los asentamientos afros, en la zona media se puede evidenciar la mayor presencia de mestizos y en la zona alta la prevalencia de población indígena pertenecientes al pueblo Caranqui. Aunque es innegable una cierta división demográfica eso no ha impedido su interacción y colaboración.

Por otra parte, como menciona Catalina Unigarro en su libro “Patrimonio cultural alimentario” (2010), la conservación de la memoria gastronómica se la debemos a las mujeres, quienes han sido las encargadas de conservar las recetas, saberes y costumbres a través de la difusión verbal a sus hijas. Este aspecto es evidente en Ambuquí, donde se puede observar como varios de los restaurantes de comida típica están a cargo de mujeres de la comunidad, e incluso en las festividades, donde la preparación de los alimentos también está a su cargo.

Eduardo Estrella menciona que la dieta de las poblaciones aborígenes estuvo constituida de forma general por: maíz, quinua, papa, yuca, mellocos, fréjol entre otros (Estrella, 1988). De estos productos solo el maíz fue mencionado como un alimento ancestral, por los entrevistados, pese a que otros, como el fréjol, yuca y papas se siguen produciendo actualmente en

Ambuquí. Esto sugeriría una falta de reconocimiento de ciertos alimentos como ancestrales.

De los métodos de conservación mencionados en las entrevistas, se puede evidenciar que el asoleado y molido eran métodos que ya se usaban en la época precolombina dentro de la región andina, así como las técnicas de preparación de los alimentos (rehogar, guisar y fermentación), como se menciona en el libro: “El pan de América” (Estrella, 1988).

En Ambuquí la estructura social está determinada por la concepción de la propiedad individual y la acumulación individual, lo que desencadena en una sociedad de clases. Esta forma de organización es diferente a la de los pueblos aborígenes donde el modelo productivo se basaba en la idea de propiedad común y el trabajo colectivo de productores. Lo que sumado a los principios de reciprocidad y redistribución heredada tras la conquista incásica, configuraban una organización comunitaria primitiva (Estrella, 1988).

Acorde con Oberem, los mecanismos de acceso a los alimentos desarrollados por las sociedades preincaicas en la sierra norte fueron: el dominio micro vertical de la ecología, el sistema de archipiélago, y el comercio (Estrella, 1988). De estos mecanismos se pudo observar durante la investigación, que solo el de comercio permanece en uso, mientras que los demás se han perdido, debido en gran parte al cambio en la estructura socio-política, tras la época colonial y el actual modelo republicano.

#### 4.5. Recetas estándar

**Tabla 24. Porotos con miel de panela**

Porotos con miel de panela				
<b>Fecha:</b>		24/11/2015		
<b>Fuente:</b>		Habitantes		
<b>Elaborado por:</b>		Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán		
<b>Tipo de preparación:</b>		Postre		
<b>Tiempo de preparación:</b>		30 min	<b>No. Pax:</b> 2	<b>No. de ficha:</b> 001
<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad</b>	<b>Unidad del SI</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Mise en place</b>
Poroto	1 Taza	G	200	Cocinado
Panela	¼ Bloque	G	120	Disolver en agua
Agua	1 Taza	ml	235	Hervir
<b>Procedimiento:</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. En una olla con agua a punto de ebullición colocar los porotos por aproximadamente 20 minutos hasta que estén cocidos.</li> <li>2. Preparar la miel poniendo la panela junto con el agua a fuego medio.</li> <li>3. Escurrir los porotos, y colocar en un plato con la miel.</li> </ol>				

**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

**Contexto sociocultural:** Los porotos con miel se elaboraban como postre o golosina asociada al consumo de panela que estaba vinculada a la producción de caña de azúcar en las zonas aledañas a la Parroquia Ambuqui

Tabla 25. Sancocho de gallina

Sancocho de gallina				
<b>Fecha:</b>		24/11/2015		
<b>Fuente:</b>		Habitantes		
<b>Elaborado por:</b>		Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán		
<b>Tipo de preparación:</b>		Sopas		
<b>Tiempo de preparación:</b>		80 min	<b>No. Pax:</b> 10	<b>No. de ficha:</b> 002
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Gallina	1 und	G	2500	Despresar
Yuca	1.5 lb	G	600	Pelar
Plátano	2	G	400	Pelar
Sal	4 Cucharas	G	40	
Cebolla larga	1 und	G	100	Picar
Culantro	1 manojo	G	100	Picar
Agua	1/5 Olla	MI	5000	
<b>Procedimiento:</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cocinar la yuca en olla de presión hasta que tengan una textura suave. Reservar.</li> <li>2. Cocinar en agua el pollo en presas junto con el plátano hasta que esté suave y rectificar con sal.</li> <li>3. Al momento de servir incorporar las yucas, la cebolla y el culantro repicado.</li> </ol>				

**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

**Contexto sociocultural:** El sancocho de gallina está asociado a las fiestas de San Juan y San Pedro además de fiestas patronales, sin embargo se lo consume de forma esporádica en días no festivos. Se utiliza gallina criadas por los mismos habitantes en su mayor parte además la yuca forma parte de la preparación por ser producto propio de la zona.

Tabla 26. Mermelada de ovos

Mermelada de ovos				
<b>Fecha:</b>		24/11/2015		
<b>Fuente:</b>		Habitantes		
<b>Elaborado por:</b>		Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán		
<b>Tipo de preparación:</b>		Conservas		
<b>Tiempo de preparación:</b>		40 min	<b>No. Pax:</b> 3	<b>No. de ficha:</b> 003
<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad</b>	<b>Unidad del SI</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Mise en place</b>
Ovos	8 Tazas	G	2000	
Azúcar	2 Tazas	G	600	
Agua	2 Tazas	MI	400	
<b>Procedimiento:</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Licuar los ovos con agua, para preparar un jugo, y reservar.</li> <li>2. En un recipiente preparar un almíbar colocando azúcar y agua en la hornilla.</li> <li>3. Incorporar el jugo al almíbar manteniendo fuego medio y revolviendo constantemente hasta obtener el punto de la mermelada.</li> </ol>				

**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

**Contexto sociocultural:** La mermelada de ovo se realiza como forma de comercialización del ovo que se vende principalmente en el poblado de Ambuqui, cabecera parroquial. La mermelada de ovo se la encuentra en cualquier fecha del año además de ser una forma de conservación para este alimento que permite consumirlo incluso en época fuera de cosecha.

Tabla 27. Fritada

Fritada				
<b>Fecha:</b>		24/11/2015		
<b>Fuente:</b>		Habitantes		
<b>Elaborado por:</b>		Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán		
<b>Tipo de preparación:</b>		Plato principal		
<b>Tiempo de preparación:</b>		80 min	<b>No. Pax:</b> 5	<b>No. de ficha:</b> 004
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Carne de cerdo	2 Libras	G	1000	Cortar
Choclo	5 und	G	1300	
Mote	½ libra	G	250	
Yuca	2 libra	G	900	Lavar
Sal	2 Cucharas	G	20	
Cebolla larga	1Und	G	20	
Ajo	3 Dientes	G	10	
Aceite	1 Chorro	MI	15	
<b>Procedimiento:</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cocinar por separado en ollas con agua a punto de ebullición la yuca, el choclo y mote. Reservar.</li> <li>2. En una paila preparar un refrito, poniendo a calentar aceite, agregar la cebolla, el ajo y la sal.</li> <li>3. Al refrito incorporar la carne de cerdo con sal y dorar por unos minutos.</li> <li>4. Agregar agua en la paila, tapar y esperar que la carne termine la cocción.</li> <li>5. Servir la carne con la yuca y el choclo.</li> </ol>				

**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

### Contexto sociocultural

La fritada se puede encontrar en cualquier fecha del año sin embargo es imprescindible en fechas específicas festivas como San Pedro, San Juan y fiestas patronales. La fritada en esta zona tiene la diferencia de ser consumida con yuca.

Tabla 28. Menestra de guandul

Menestra de guandul				
<b>Fecha:</b>		24/11/2015		
<b>Fuente:</b>		Habitantes		
<b>Elaborado por:</b>		Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán		
<b>Tipo de preparación:</b>		Guarnición		
<b>Tiempo de preparación:</b>		40 min	<b>No. Pax:</b> 3	<b>No. de ficha:</b> 005
<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad</b>	<b>Unidad del SI</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Mise en place</b>
Guandul	2 tazas	g	400	
Cebolla larga	1 und	g	15	
Aceite	1 chorro	ml	20	
Agua	3 tazas	ml	600	
Sal	1 cucharita	g	10	
<b>Procedimiento:</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Preparar un refrito calentando el aceite en una olla colocando la cebolla, el ajo y la sal.</li> <li>2. Agregar agua al refrito y colocar el guandul junto con el plátano picado.</li> <li>3. Cocinar hasta que espese y servir.</li> </ol>				

**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

### Contexto sociocultural

El poroto guandul, característico de la zona, está fuertemente vinculado a la cultura afro. Se lo comercializa principalmente en fiestas de carnaval.

**Tabla 29. Helados de ovo**

<b>Helados de ovo</b>				
<b>Fecha:</b>		24/11/2015		
<b>Fuente:</b>		Habitantes		
<b>Elaborado por:</b>		Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán		
<b>Tipo de preparación:</b>		Postre		
<b>Tiempo de preparación:</b>		20 min	<b>No. Pax:</b> 15	<b>No. de ficha:</b> 006
<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad</b>	<b>Unidad del SI</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Mise en place</b>
Ovo	2 Libras	G	1000	Lavar
Agua	3 Tazas	MI	800	
Azúcar	½ taza	G	220	
Crema de leche	5 Tazas	ml	1000	
<b>Procedimiento:</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hacer jugo de ovo poniendo la fruta con agua y azucaren la licuadora, licuar y cernir.</li> <li>2. Colocar en moldes para helado y congelar.</li> <li>3. Si se gusta helados de crema incorporar al jugo de ovo crema de leche con la batidora antes de colocar en los moldes.</li> </ol>				

**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

### **Contexto sociocultural**

El helado de ovo, comercializado como golosina, se lo empezó a elaborar en el tiempo del auge del ovo, tiempo en el cual se buscaron formas de no desperdiciar la fruta que se producía en abundancia.

Tabla 30. Vino de ovo

Vino de ovo				
<b>Fecha:</b>		24/11/2015		
<b>Fuente:</b>		Habitantes		
<b>Elaborado por:</b>		Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán		
<b>Tipo de preparación:</b>		Bebidas		
<b>Tiempo de preparación:</b>		15 min	<b>No. Pax:</b> 30	<b>No. de ficha:</b> 007
<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad</b>	<b>Unidad del SI</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Mise en place</b>
Ovos	5 lb	G	2500	
Agua	7 lt	MI	7000	
Azúcar	2.5 lb	G	1000	
<b>Procedimiento:</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Colocar la fruta con el agua durante una semana en un recipiente herméticamente tapado removiendo diariamente.</li> <li>2. Pasado este tiempo cernir, agregar azúcar y dejar fermentar en recipiente cerrado de manera hermética.</li> </ol>				

**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

### Contexto sociocultural

El vino de ovo está relacionado a las festividades del ovo que se celebra en el mes de febrero. La bebida no es un vino propiamente dicho porque el ovo no corresponde a una variedad de uva.

Tabla 31. Aguado

Aguado				
<b>Fecha:</b>		24/11/2015		
<b>Fuente:</b>		Habitantes		
<b>Elaborado por:</b>		Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán		
<b>Tipo de preparación:</b>		Bebidas		
<b>Tiempo de preparación:</b>		15 min	<b>No. Pax:</b> 10	<b>No. de ficha:</b> 008
<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad</b>	<b>Unidad del SI</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Mise en place</b>
Limón	5 und	ml	150	Cortar
Agua	1 Jarra	ml	2000	
Panela	½ Bloque	G	200	
<b>Procedimiento:</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Exprimir los limones para obtener zumo.</li> <li>2. Agregar agua y endulzar con panela.</li> </ol>				

**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

### Contexto sociocultural

Al igual que los porotos con miel, el aguado está relacionado con la producción de caña de azúcar en las zonas cercanas a la Parroquia Ambuqui. Por su facilidad y por ser una bebida refrescante se lo elabora a menudo.

Tabla 32. Trigo de dulce

Trigo de dulce				
<b>Fecha:</b>		24/11/2015		
<b>Fuente:</b>		Habitantes		
<b>Elaborado por:</b>		Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán		
<b>Tipo de preparación:</b>		Postre		
<b>Tiempo de preparación:</b>		45 min	<b>No. Pax:</b> 8	<b>No. de ficha:</b> 009
<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad</b>	<b>Unidad del SI</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Mise en place</b>
Trigo	lb	G	450	
Agua	lt	ml	1000	
Leche	lt	ml	1000	
Canela	rama	G	10	
Panela	bloque	G	150	Triturar
<b>Procedimiento:</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cocinar el trigo en el agua hasta reducir a la mitad.</li> <li>2. Agregar la leche aromatizando con la canela y cocinar 15 minutos hasta que espese.</li> <li>3. Agregar la panela y servir.</li> </ol>				

**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

### Contexto sociocultural

El trigo de dulce se debe a que existe producción en las comunidades indígenas de la zona alta de Ambuqui que producen para propio consumo solamente.

**Tabla 33. Sopa de trigo**

<b>Sopa de trigo</b>				
<b>Fecha:</b>		24/11/2015		
<b>Fuente:</b>		Habitantes		
<b>Elaborado por:</b>		Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán		
<b>Tipo de preparación:</b>		Sopa		
<b>Tiempo de preparación:</b>		45 min	<b>No. Pax:</b> 8	<b>No. de ficha:</b> 010
<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad</b>	<b>Unidad del SI</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Mise en place</b>
Trigo	lb	G	500	
Agua	lt	MI	1000	
Leche	lt	MI	250	
Col	hoja	G	100	Trocear
Cebolla	unidad	G	75	Triturar
Ajo	unidad	G	10	
aceite	cuchara	MI	20	
<b>Procedimiento:</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hacer un refrito con la cebolla, el ajo, el aceite y la sal.</li> <li>2. Agregar el agua y el trigo hasta que esté suave aproximadamente 30 minutos.</li> <li>3. Agregar la col, la leche y dejare hervir por 10 minutos. Servir</li> </ol>				

**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

### **Contexto sociocultural**

La sopa de trigo se debe a que existe producción en las comunidades indígenas de la zona alta de Ambuqui que producen para propio consumo solamente.

Tabla 34. Tortillas de tiesto

Tortillas de tiesto				
<b>Fecha:</b>		24/11/2015		
<b>Fuente:</b>		Habitantes		
<b>Elaborado por:</b>		Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán		
<b>Tipo de preparación:</b>		Postre		
<b>Tiempo de preparación:</b>		45 min	<b>No. Pax:</b> 8	<b>No. de ficha:</b> 011
<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad</b>	<b>Unidad del SI</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Mise en place</b>
Harina de maíz	lb	G	450	
Manteca vegetal	lb	G	220	
Huevos	Unidades	G	120	
Sal	Cucharadas	MI	30	
Agua	Litros	G	2000	
<b>Procedimiento:</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Amasar la harina de maíz con la manteca vegetal hasta mezclar bien.</li> <li>2. Añadir las yemas de los huevos e incorporar agua con sal.</li> <li>3. Dar forma a las tortillas con las manos y colocar sobre el tiesto previamente calentado.</li> </ol>				

**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

**Contexto sociocultural:** Es un plato que se consume cotidianamente en las zonas altas de Ambuquí donde existen comunidades indígenas. La preparación se caracteriza por no llevar levadura a diferencia del pan común.

Tabla 35. Chicha de jora

Chicha de jora				
<b>Fecha:</b>		24/11/2015		
<b>Fuente:</b>		Habitantes		
<b>Elaborado por:</b>		Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán		
<b>Tipo de preparación:</b>		Bebida		
<b>Tiempo de preparación:</b>		45 min	<b>No. Pax:</b> 12	<b>No. de ficha:</b> 012
<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad</b>	<b>Unidad del SI</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Mise en place</b>
Agua	Lt	Ml	5000	
Maíz	Lb	G	750	
Cebada	Lb	G	500	
Canela	Rama	G	30	
Azúcar	Lb	G	500	
<b>Procedimiento:</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tostar la cebada y el maíz.</li> <li>2. En una olla colocar 2.5 litros de agua con la cebada y el maíz.</li> <li>3. Cocinar hasta que la mitad del agua se haya consumido y añadir los 2.5 litros de agua restante y dejar hervir por una hora y media.</li> <li>4. Añadir azúcar al gusto una vez que se haya enfriado, colar y servir.</li> </ol>				

**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

**Contexto sociocultural:** La chicha de jora es una bebida especial para días festivos en las comunidades indígenas y en el poblado de Ambuqui.

Se elabora principalmente en fiestas de San Juan, San Pedro y Fiestas Parroquiales.

Tabla 36. Mane mono

Mane mono				
<b>Fecha:</b>		24/11/2015		
<b>Fuente:</b>		Habitantes		
<b>Elaborado por:</b>		Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán		
<b>Tipo de preparación:</b>		Bebida		
<b>Tiempo de preparación:</b>		45 min	<b>No. Pax:</b> 12	<b>No. de ficha:</b> 013
<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad</b>	<b>Unidad del SI</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Mise en place</b>
Manteca de cerdo	Cuchara	G	50	
Cebolla	Unidad	G	100	Picada
Sal	Cuchara	G	30	
Camote	Unidad	G	50	Pelado
Agua	Lt	MI	1000	
Fréjol rojo	Lb	G	250	
Guandul	Lb	G	250	
Leche	Lt	MI	1000	
Mapahuirá	Cuchara	G	100	
Culantro	Rama	G	20	Repicado
<b>Procedimiento:</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cocinar por separado el capote, el frejol y el guandul.</li> <li>2. Con la manteca de cerdo y la cebolla hacer un refrito, agregar el camote cocinado.</li> <li>3. Agregar el agua y el frejol cocido. Continuar cocinando.</li> <li>4. Aparte sofreír el guandul con la mapahuirá y agregar a la mezcla anterior.</li> <li>5. Incorporar la leche, el culantro y servir.</li> </ol>				

**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

### Contexto sociocultural

Plato característico de las comunidades afrodescendientes donde el consumo de frejol y guandul es cotidiano. Se suele sacar a la venta en días festivos como el Carnaval de Coangue.

## CAPITULO V

### 5. PROPUESTA

#### 5.1.Introducción

En el proceso de recolección de información se encontró 15 atractivos turísticos pertenecientes a la parroquia de Ambuquí. Dentro del inventario realizado se encuentran atractivos de tipo arquitectónico, natural y etnográfico como se puede observar a continuación:

**Tabla 32.**

*Atractivos Turísticos*

Atractivo Turístico	Tipo
<b>Hospedería comunitaria “Doña Evita”</b>	Etnográfico
<b>Productos elaborados con Ovo</b>	Etnográfico
<b>Parque central Ambuquí</b>	Arquitectura
<b>Iglesia de Ambuquí</b>	Arquitectura
<b>Artesanías del valle</b>	Etnográfico
<b>Centro cultural Afro</b>	Etnográfico
<b>Riveras del río Chota</b>	Ríos
<b>Fritadas “El Juncal”</b>	Etnográfico
<b>Restaurante Ovito</b>	Etnográfico
<b>Música Bomba</b>	Música y Danza
<b>Danza Bomba</b>	Música y Danza

**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

Tomando en cuenta estos atractivos se ha elaborado una ruta turística donde se busca interconectarlos realizando diversas actividades a través de la misma. Esta ruta empieza en la Hospedería comunitaria “Doña Evita”, terminando en el restaurante “Fritadas El Juncal”.

En la Hospedería Comunitaria Doña Evita, ubicada en la comunidad el Chota se tomará un desayuno con productos propios de la zona. Posteriormente se partirá a la comunidad Ambuquí, cabecera cantonal, aquí se visitará el parque central y la Iglesia de Ambuquí. En el parque se dará una pequeña reseña histórica de la Parroquia y de las comunidades que la conforman, además del avistamiento de la mujer dormida y el respectivo relato de la leyenda. Después se podrá disfrutar de los productos elaborados con ovo como: helados, mermeladas o vinos.

Una vez culminado el pequeño refrigerio se tomará rumbo hacia Carpuela, al lugar denominado “Artesanías del valle”, donde se elaboran máscaras y otros artefactos decorativos que podrán ser adquiridos por los turistas además de conocer cómo se elaboran.

Siguiendo el trayecto llegaremos a la comunidad El Juncal, al “Centro cultural Afro”. En este sitio se dará a conocer a los visitantes sobre la cultura afrochoteña, música, danza, y un poco de la historia de estos asentamientos afros. Se hará uso de la bomba como un medio para que los turistas interactúen con la comunidad, por medio de grupos de música y danza.

Una vez culminada la visita al centro cultural se trasladará a los turistas al Río Chota donde podrán refrescarse en sus aguas o realizar rafting si las condiciones lo permiten.

Por último se dirigirán hacia el restaurante “Fritadas El juncal” donde los turistas podrán disfrutar de platos típicos, representativos de comunidad. Con esto se culminara el recorrido de la ruta turística.

## 5.2.Ruta turística

**Tabla 33.**

*Descripción ruta turística*

<b>NOMBRE DE LA RUTA:</b> Ambuquí, saberes y sabores		
<b>DATOS INFORMATIVOS:</b>		
<b>LONGITUD:</b>	<b>UBICACIÓN:</b>	<b>TIEMPO:</b>
	Parroquia Ambuquí	7 horas
<b>MAPA:</b>		
<b><u>RUTA GASTRONÓMICA DE AMBUQUÍ</u></b>		
<b>CARACTERÍSTICAS:</b>		
<p><b>08:30 am.</b> Hospedaje y desayuno en la Hospedería comunitaria “Doña Evita”. Desayuno trigo de leche dulce.</p> <p><b>09:45 am.</b> Visita al parque central e Iglesia de Ambuquí, relato de la historia de Ambuquí y leyendas. Demostración de pamba mesa y degustación de chicha como parte de las festividades de “San Juan y San Pedro”</p> <p><b>11:00 am.</b> Refrigerio en el restaurante “Ovito”, degustación de productos elaborados con ovo ( helado, vino y mermelada).</p> <p><b>12:00 am.</b> Arribo a las “Artesanías del valle”, demostración, elaboración y posterior adquisición de recuerdos como máscaras, vasija, pondo entre otros utensilios elaborados con barro.</p>		

**14:00 am.** Almuerzo en “Las fritadas del Juncal”. Fritada o Sancocho de gallina acompañado de aguado.

**15:15 pm.** Traslado al río Chota, actividades como rafting.

**17:00 pm.** Música y danza en el “Centro cultural Afro”. Refrigerio café o agua aromática con tortillas de tiesto.

**Atractivos gastronómicos:**

La Hospedería comunitaria “Doña Evita”, el restaurante “Ovito” y “Las fritadas del Juncal”, son los lugares que se han escogido para formar parte de la ruta turística, pues en ellos se preparan platos típicos y representativos de la zona, mismos que podrán ser deleitados por los turistas que deseen conocer un poco más de la cultura gastronómica de Ambuquí.

**Atractivos turísticos:**

Los atractivos turísticos de los que se dispone son: Parque central e Iglesia de Ambuquí, Centro cultural afro y las riberas del río Chota.

En el Parque central e Iglesia de Ambuquí se realizan diferentes ceremonias y rituales como: Inti Raymi, San Juan y Fiestas de parroquialización.

En el Centro cultural Afro se puede conocer sobre la cultura afrochoteña, su música y danza característica, a más de su historia.

En las orillas del río chota se suele festejar el carnaval denominado “Carnaval Coangue”. Además en sus aguas se puede realizar rafting si los turistas desean.

**Paradas estratégicas:**

En las “Artesanías del Valle” se elaboran máscaras, esculturas y otras artesanías elaboradas en arcilla. Aquí se muestra como se elaboran dichas artesanías y se las puede adquirir si el turista desea.

**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

### 5.3.Componentes turísticos

#### Hospedería comunitaria Doña Evita

Un lugar sencillo y acogedor para pasar la noche o simplemente descansar luego de trajinar por toda la parroquia de Ambuquí. En este lugar los turistas son recibidos como parte de la familia. Está ubicada en la comunidad del Chota, donde ofrece servicio de hospedaje, convivencia comunitaria y comida de carácter afrochoteño.

El lugar cuenta con agua alcantarillada y vías de acceso en buen estado por donde transitan líneas de bus.



### Productos elaborados con ovo

La tierra de Ambuquí nos ofrece a través de su bondad, productos de clima cálido, entre los que despunta como producto estrella el ovo, con esta fruta de color amarillo intenso cuando ya está lista para consumir se elaboran: mermeladas, helados, vino y licor que el turista no dudará en adquirir por su agradable aroma y quedará maravillado por su sabor.

Los productos con ovo se pueden encontrar en la comunidad de Ambuqui, cabecera parroquial desde donde se puede apreciar la mujer dormida de Puntas Urco.

Las vías de acceso para la comunidad Ambuqui se encuentran en buen estado lo que facilita la visita y adquisición de los productos con ovo.



### Parque central

El Parque Central de Ambuquí es un lugar idóneo para descansar mientras se disfruta del clima del lugar en la comunidad Ambuqui, cabecera parroquial. Rodeado de casas bajitas con gente amable se pueden ver por aquí transeúntes ávidos en sus quehaceres y a veces alguien que extiende su chal sobre el césped para ofrecer sus productos cultivados. Desde aquí se puede divisar la montaña conocida como la mujer dormida de Punta Surco. En el parque y alrededor de él, el turista puede conocer leyendas de la zona

El buen estado de las vías que permiten el acceso al Parque Central de Ambuquí facilitan la llegada al lugar.



### **Iglesia de Ambuquí**

Esta Iglesia católica se encuentra ubicada en la cabecera cantonal de la parroquia. Aquí se llevan a cabo rituales religiosos, y celebraciones de las cuales son partícipes los habitantes de las comunidades de la zona media y alta. Dentro de las festividades que se puede destacar están las fiestas de San Pedro y San Pablo, en las que se pueden observar el sincretismo del que son parte los pueblos indígenas pertenecientes a la zona alta de Ambuquí.



### Artesanías del valle

En la Parroquia de Ambuquí en la localidad de Carpula caminando por sus calles podemos encontrar distintos lugares en los que las artesanías nos muestran la destreza que sus habitantes tienen para trabajar objetos que el turista puede adquirir como recuerdo de su visita a estas cálidas tierras. Así el turista puede hacer turismo de tipo vivencial además de fotografías.

Las vías de acceso en buen estado resultan favorables para la visita en esta zona.



### Centro cultural Afro

Visitar este centro en la Comunidad El Juncal de la Parroquia Ambuqui es llevarnos a través de la historia de esta parroquia, con fotografías que nos muestran lo que Ambuquí fue en sus inicios y con otras que nos proyectan las imágenes de su actualidad, sus fiestas, leyendas, alegría.

El Centro cultural que recibe a turistas locales y extranjeros, cuenta con vías de acceso en buen estado que facilitan la visita.



## Río Chota

Divertido y raudo, el turista, puede encontrar al Río Chota deslizarse entre montañas marrones de esta parroquia. Allí el turista puede disfrutar del agua que contrasta perfectamente con el clima cálido seco de este valle. En época festiva, carnaval por ejemplo, se realizan distintas actividades en distintos puntos de la rivera del Río Chota en donde el turista podrá disfrutar eventos artísticos y culturales.

A lo largo de las comunidades de El Juncal, Carpuel y El Chota, el río tiene aproximadamente nueve metros a lo ancho y aunque su aguas no son muy claras posee en cambio una temperatura ideal para refrescarse.



## Fritadas El Juncal

En el transcurso de la Pana en el lugar previo a llegar al puente que une el Carchi con Imbabura encontramos una delicia de esta parroquia, las fritadas. En la entrada del local se encuentran señoras afro descendientes con su amplia sonrisa, prestas a atender al turista que desee saciar su hambre o que simplemente quiera divertir su paladar con la fritada hecha en pailas de bronce y acompañada con yuca.

Ubicadas en la Comunidad El Juncal el acceso se facilita al estar en la Pana Americana.



## Restaurante Ovito

Un restaurante en la entrada de la Comunidad de Ambuquí, cabecera parroquial espera por los turistas que desean recuperar energía con deliciosos platos preparados de forma casera y con un sabor que recuerda la comida de la abuela.



## Música Bomba

La música autóctona del pueblo afro asentado en este valle es de una alegría desbordante que invita a la danza y la alegría que este pueblo lleva en su sangre. La bomba se destaca en las comunidades de la zona baja que se caracteriza por estar poblada en su mayoría por la etnia afro descendiente. La música se toca en vivo en fechas festivas como la fiesta de ovo, carnaval de Coangue y fiestas de parroquialización.



## Danza Bomba

Los movimientos que forman la danza que acompaña la música bomba son desbordantes de sensualidad en las mujeres y a modo de conquista varonil en los hombres. Las caderas que se mueven con faldas coloridas dan la impresión de flores llamando animalitos para que se nutran con su miel. Danza que se puede observar en el centro cultural afro, interpretada por grupos propios de la zona.



#### 5.4. Impactos

Para el desarrollo del presente capítulo se decidió realizar un análisis de impactos prospectivo, es decir reflexionar los aspectos de la ingeniería del proyecto que generarían cambios en ciertos ámbitos o áreas.

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

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

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

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

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

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

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

De ésta manera se presenta las matrices para el análisis de impactos del macro proyecto denominado “Gastronomía de la provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial del ecuador, parroquia Ambuquí”

**Tabla 34.**  
*Impacto Turístico*

INDICADOR	NIVELES DE IMPACTO						
	-3	-2	-1	0	1	2	3
- Afluencia de turismo nacional y receptivo					X		
- Diversificación de destinos turísticos						X	
- Incremento de la actividad turística						X	
- Difusión y promoción del sector						X	
<b>TOTAL</b>					1	6	7

$$\Sigma = 7$$

$$\text{Nivel de Impacto Turístico} = \frac{\Sigma I}{n}$$

Número de indicadores 4

$$\Sigma = 2$$

**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

**Tabla 35.**  
*Análisis impacto turístico*

Indicador	Análisis
- Afluencia de turismo nacional y receptivo	El proyecto no podrá convocar al incremento turístico porque los atractivos de esta zona no son competitivos con los de otras partes del país.
- Diversificación de destinos turísticos	El proyecto propondrá nuevas alternativas de turismo, básicamente relacionado al turismo gastronómico. La diversificación de destinos turísticos alineados a las políticas estatales permitirán que ésta actividad sea un eje primordial en la economía del país.
- Incremento de la actividad turística	Al proponer nuevos sitios turísticos se dinamizará la actividad turística dentro de la provincia y particularmente en Ambuquí.
- Difusión y promoción del sector	El valor medio positivo asignado se debe a que con la implementación del proyecto el sector se verá expuesto mediante varios medios publicitarios.

**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

**Tabla 36.**  
*Impacto socio-cultural*

INDICADOR	NIVELES DE IMPACTO							
	-3	-2	-1	0	1	2	3	
- Identidad cultural.							x	
- Costumbres							x	
- Familia						x		
- Nutrición					x			
- Participación comunitaria						x		
<b>TOTAL</b>					1	4	6	11
<p><math>\Sigma = 11</math></p> <p>Nivel de Impacto Socio-Cultural= <math>\Sigma 11</math></p> <p>Número de indicadores 5</p> <p><math>\Sigma = 2</math></p>								

**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

**Tabla 37.**  
*Análisis impacto socio-cultural*

Indicador	Análisis
- Identidad cultural.	El impacto será altamente positivo puesto que en el proyecto se busca la revitalización cultural, además el sector cuenta con una diversidad étnica variada.
- Costumbres	Se le da un valor alto positivo debido a que se conservará y promoverá la difusión de las costumbres pertenecientes a la parroquia.
- Familia	Se le asigna un valor medio alto ya que se considera que la alimentación y la familia deben estar relacionadas directamente en el desarrollo y convivencia de sus miembros.
- Nutrición	Lo que el proyecto quiere es demostrar que la nutrición tiene que ver con la calidad de vida de los habitantes
- Participación comunitaria	La participación comunitaria será importante sobre todo en las comunidades indígenas pertenecientes al sector alto de la parroquia.

**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

**Tabla 38.**  
*Impacto económico*

INDICADOR	NIVELES DE IMPACTO							
	-3	-2	-1	0	1	2	3	
- Generación de micro empresa						X		
- Reactivación de la producción agrícola							X	
- Mayores ingresos para empresarios del sector							X	
<b>TOTAL</b>						<b>2</b>	<b>6</b>	<b>8</b>
$\Sigma = 8$  Nivel de Impacto Económico = $\Sigma 8$  Número de indicadores 3  $\Sigma = 3$								

**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

**Tabla 39.**  
*Análisis Impacto económico*

Indicador	Análisis
- Generación de micro empresa	Con el aumento de turistas se hará necesaria la creación de ciertas empresas que satisfagan las necesidades del turista.
- Reactivación de la producción agrícola	Con la difusión de la gastronomía del sector, será necesario el impulso a la producción agrícola.
- Mayores ingresos para empresarios del sector	Se mejorará tanto la oferta turística gastronómica, así como mejorar los ingresos para los empresarios del sector; y a la vez el proyecto permitirá fomentar la responsabilidad empresarial del sector.

**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

**Tabla 40.**  
*Impacto educativo*

INDICADOR	NIVELES DE IMPACTO						
	-3	-2	-1	0	1	2	3
- Mayores conocimientos						X	
- Investigación						X	
- Capacitación							X
<b>TOTAL</b>						<b>4</b>	<b>3</b>
$\Sigma = 7$ Nivel de Impacto Educativo = $\Sigma 7$ Número de indicadores 3 $\Sigma = 2$							

**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

**Tabla 41.**  
*Análisis Impacto educativo*

Indicador	Análisis
- Mayores conocimientos	Con la llegada de turistas será necesario que la gente conozca más sobre su cultura y la gastronomía existente en el sector.
- Investigación	El proyecto promoverá que la gastronomía del sector y sus productos sean investigados a profundidad.
- Capacitación	La capacitación dentro del sector alimentario y turístico será imprescindible a fin de brindar un buen servicio al turista.

**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

### 5.5. Informe de impactos

El Resultado de los impactos arroja un promedio de 2 positivo, lo cual indica que el proyecto es viable para su desarrollo. Es decir que el proyecto ayudará de manera favorable dentro de su zona de influencia. Además, como podemos ver en el siguiente cuadro, el impacto socio-cultural tiene una valoración alta positiva, misma que es de gran importancia para los objetivos que se ha planteado en el presente proyecto.

**Tabla 42.**  
*Valoración impactos*

IMPACTOS	VALORACIÓN
Impacto Turístico	2 positivo
Impacto Socio-cultural	3 positivo
Impacto Económico	2 positivo
Impacto Educativo	2 positivo
<b>Promedio total</b>	2 positivo

**Elaborado por:** Ricardo Paspuezán Ramos, Carlos Cortez Terán

## CONCLUSIONES

- Con las entrevistas realizadas a los adultos mayores de las diferentes comunidades que conforman Ambuquí, se logró recopilar información de un conjunto de 8 platos entre: sopas, principales, postres y bebidas, Además de 5 platos que se obtuvieron por medio de observación. Con estos platos se elaboró recetas estandarizadas que ayudarán a preservar parte del recetario gastronómico de la parroquia. De las recetas obtenidas, la menestra de guandul, la mane mono, la fritada, el trigo, los porotos con miel, la chicha de jora, las tortillas de tiesto, el sancocho y el aguado son de carácter ancestral, por otra parte se encuentra el helado, el vino y la mermelada elaborados a partir del ovo que son típicos.
- Para promover y preservar la gastronomía de Ambuquí y los aspectos socio-culturales que recaen sobre la misma, se ha propuesto una ruta gastronómica. La ruta turística fue desarrollada con la información obtenida en la investigación de campo con la que se inventarió las preparaciones gastronómicas y los distintos atractivos turísticos con los que cuenta Ambuquí. La ruta planteada impregnará de valor al patrimonio alimentario que posee Ambuquí pues se basa en la apropiación de la identidad de los habitantes de la zona, la interacción de los turistas con las costumbres, tradiciones, gastronomía y demás aspectos culturales que caracterizan a cada uno de los grupos étnicos de Ambuquí.
- Con la propuesta de la ruta gastronómica para aumentar la concurrencia de turistas como medio de difusión de la gastronomía de Ambuquí, se vio necesario un análisis preventivo de los posibles impactos que tendría una mayor afluencia turística. Este análisis se lo realizó tomando en cuenta cuatro puntos importantes:

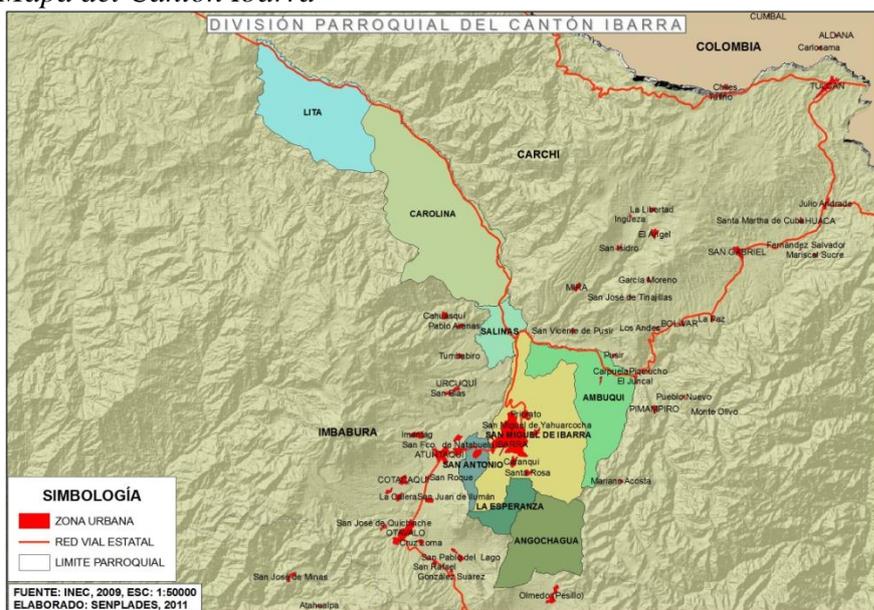
cultural, económico, turístico y socio cultural, y como se puede observar en el informe de impactos la valoración promedio obtenida es de 2 positivo lo que nos indica la viabilidad de poner en marcha el presente proyecto.

## RECOMENDACIONES

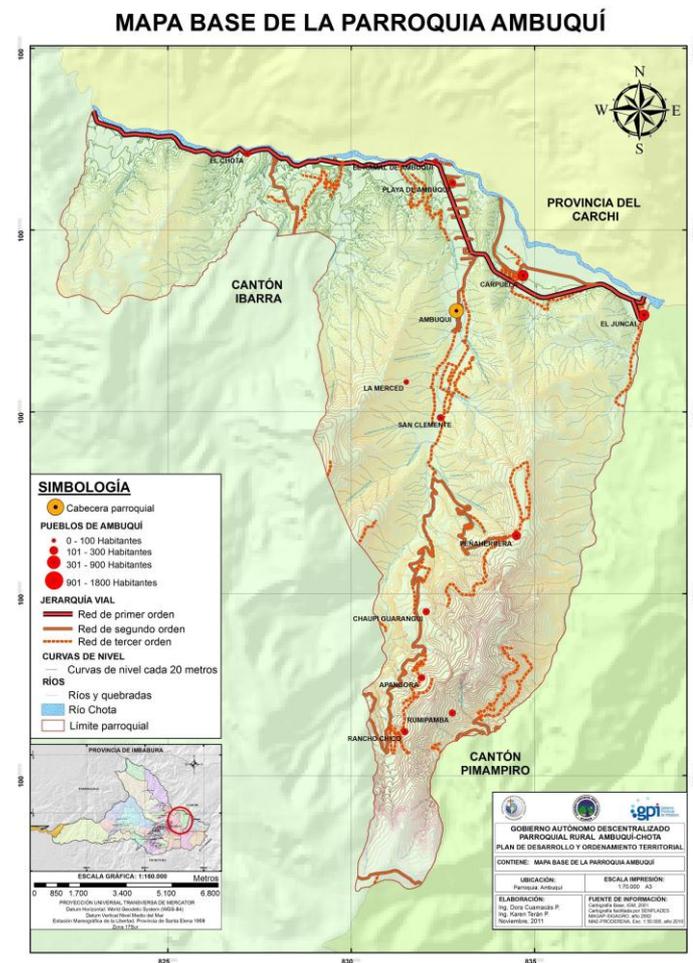
- Aunque en la investigación de campo se pudo recolectar un determinado número de recetas de la gastronomía de Ambuquí es necesario un estudio más profundo que ayude a enriquecer la literatura en el ámbito culinario, sobre todo de los pueblos indígenas que conforman la Parroquia, pues de ellos hay escasa información.
- Incitar a los jóvenes de la parroquia a que conozcan más sobre la riqueza cultural a la que pertenecen, para que por medio del empoderamiento se pueda difundir su cultura a los turistas con mayor facilidad.
- Crear planes conjuntos con los distintos ministerios de cultura, turismo, agricultura y los habitantes o las distintas asociaciones existentes en Ambuquí para promover el patrimonio alimentario desde una perspectiva interdisciplinaria.
- Se debe tomar en cuenta que tradiciones son necesarias rescatar. Determinando parámetros evaluar la necesidad o la importancia que tiene determinada tradición para ser revalorada o revitalizada.
- Tomar en cuenta que la revalorización de determinadas costumbres, tradiciones y otros aspectos culturales deben ser abordados desde un punto de vista donde las comunidades sean entes activos, creando parámetros que sean inclusivos social y económicamente, para que esa cultura en particular sea un ente generador de identidad a la vez provee riquezas a los pueblos de los que es parte.

## ANEXOS

### Anexo 1 Mapa del Cantón Ibarra



**Anexo 2.**  
*Mapa de la parroquia Ambuquí*



## Anexo 3.

## Productos cultivados en Ambuquí

Zona	Comunidad	Tipo de cultivo					
		Ciclo corto		Semi permanente/ permanente			
		N. Común	N. Científico	N. Común	N. Científico		
Baja	El Juncal, Carpuela	Fréjol	<i>Phaseolus vulgaris</i>	Yuca	<i>Manihot sculentum</i>		
		Tomate riñón	<i>Solanun lycopersicum</i>	Platano	<i>Musa sp</i>		
		Pimiento	<i>Warszewiczia coccínea</i>	Guandul	<i>Cajnus cajan</i>		
		Ají	<i>Capsicum annun</i>	Camote	<i>Ipomoea batatas</i>		
		Cebolla paiteña	<i>Allium Sp.</i>	Pepinillo	<i>Cyclantera explondens</i>		
				Papaya	<i>Carica papaya L.</i>		
				Caña de azúcar	<i>Saccharum officinarun</i>		
				Aguacate	<i>Persea americana will</i>		
Media	La Playa y el Ramal de Ambuquí	Fréjol	<i>Phaseolus vulgaris</i>	Mango	<i>Mangifera indica</i>		
		Tomate riñón	<i>Solanun lycopersicum</i>	Uva	<i>Vitis vinifera</i>		
		Pimiento	<i>Warszewiczia coccínea</i>	Caña de azúcar	<i>Saccharum officinarun</i>		
		Ají	<i>Capsicum annun</i>	Aguacate	<i>Persea americana will</i>		
		Cebolla paiteña	<i>Allium Sp.</i>	Sandía	<i>Citrullus vulgaris</i>		
				Cítricos (Limón, mandarina, naranja)	<i>Citrus ssp</i>		
	Ambuquí	Fréjol	<i>Phaseolus vulgaris</i>	Ovo	<i>Spondia purpurea</i>		
		Tomate riñón	<i>Solanun lycopersicum</i>	Mango	<i>Mangifera indica</i>		
		Pimiento	<i>Warszewiczia coccínea</i>	Uva	<i>Vitis vinifera</i>		
		Ají	<i>Capsicum annun</i>	Caña de azúcar	<i>Saccharum officinarun</i>		
		Cebolla paiteña	<i>Allium Sp.</i>	Aguacate	<i>Persea americana will</i>		
				Sandía	<i>Citrullus vulgaris L.</i>		
	San Clemente	Fréjol	<i>Phaseolus vulgaris</i>	Caña de azúcar	<i>Saccharum officinarun</i>		
		Tomate riñón	<i>Solanun lycopersicum</i>	Platano	<i>Musa sp</i>		
		Pimiento	<i>Warszewiczia coccínea</i>	Aguacate	<i>Persea americana will</i>		
		Ají	<i>Capsicum annun</i>	Sandía	<i>Citrullus vulgaris</i>		
		Maíz	<i>Zea mays</i>	Cítricos (Limón, mandarina, naranja)	<i>Citrus ssp</i>		
		Zanahoria blanca	<i>Arracacia sp</i>	Granadilla	<i>Passiflora ligularis</i>		
		Arveja	<i>Pisum Sativum</i>	Melón	<i>Cucumis melo</i>		
		Lechuga,	<i>Lactuca sativa</i>	Babaco	<i>Carica pentagonal</i>		
		Col	<i>Brassica aleraceae</i>				
		Alta	Peñaherrera, Chaupi guarangui, Apangora, Rumipamba, Rancho chico	Trigo	<i>Triticun Vulgare L.</i>		
				Maíz	<i>Zea mayz L.</i>		
				Papa	<i>Solanun tuberosum L.</i>		
Chocho	<i>Lupinus albus</i>						
Quinoa	<i>Chenopadium quinoa</i>						
Arveja	<i>Pisum Sativum</i>						
Haba	<i>Vicia fabal</i>						
Cebolla larga	<i>Allium cepa</i>						
Tomate de árbol	<i>Solanum sp.</i>						

**Anexo 4.***Formato de Entrevista*

## ENTREVISTA LEVANTAMIENTO DEL INVENTARIO GATRONÓMICO

Fuente

Fecha

Lugar

Elaborado por:

1. ¿Qué alimentos ancestrales existían en la zona?
2. ¿Qué alimentos se producen actualmente?
3. ¿Cuáles son los métodos de conservación de alimentos que existían?
4. ¿Cuál es la temporada en la que cosechan los alimentos?
5. ¿Qué tipos de especias se usan en las preparaciones de comidas y bebidas de la zona?
6. ¿Cuáles son las comidas y bebidas que se preparan en la zona?
7. Técnicas de elaboración
8. Utensilios que se usan para elaborar las comidas y bebidas

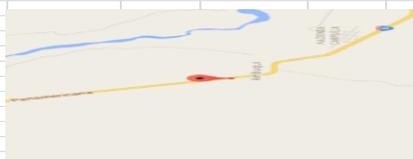
## ENTREVISTA CONTEXTO SOCIO CULTURAL

1. ¿Cuáles son las manifestaciones culturales de la zona y qué alimentos o bebidas se relacionan con éstas?
2. ¿Quiénes intervienen en las preparaciones de los alimentos?
3. ¿Cómo o a quién se transmiten los conocimientos?
4. ¿Cómo influyen las preparaciones de las comidas y bebidas en el comportamiento de la comunidad?

5. ¿Desde cuándo se prepara?
6. ¿En qué utensilios o cuáles son las características en las que se los sirve?
7. ¿Qué recuerdos asociados tiene con relación a los alimentos preparados?
8. ¿Qué significado tiene el plato?
9. ¿Qué historia conoce del plato?

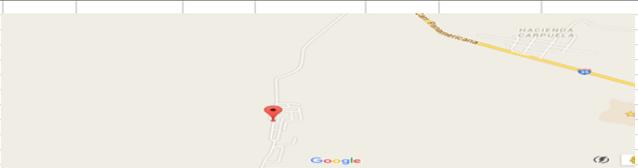
## Anexo 5. Hospedería

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD CARRERA DE GASTRONOMIA		GASTRONOMÍA									
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS											
1. DATOS GENERALES		Fecha: 20/04/2015									
Encuestador:	Carlos Cortez, Ricardo Paspuezán	Supervisor evaluador:	Pablo López								
Nombre del atractivo:	Hospedería comunitaria Doña Evita	No. Ficha:									
Propietario:	Eva Lara										
Categoría:	Manifestaciones culturales	Tipo:	Etnografía								
		Subtipo:									
2. UBICACIÓN:		LONGITUD:	78°2'19.289"								
		LATITUD:	0°28'2.126"								
Provincia:	Imbabura	Cantón:	Ambuquí								
Calle:		Número:									
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO		Localidad: Comunidad El chota									
Nombre del poblado:		Trasversal:									
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO		distancia(km):									
Altura (m.s.n.m.):		Temperatura (°C):									
1	Tamaño:										
2	Calidad del Agua:	Agua alcantarillada									
3	Flora y Fauna:										
4	Descripción del paisaje:										
5	Descripción de sus riberas:										
6	Islas existentes										
7	Actividades varias:	Comida afrochoteña, hospedaje, convivencia comunitaria, noche cultural									
8	afrochoteña										
9	Navegabilidad:										
10	Rápidos:										
11	Cañones:										
12	Vados:										
5. USOS (simbolismo)											
ESTADO DE CONSERVACIÓN											
1	Alterado										
2	No alterado										
3	Conservado										
4	En proceso de deterioro										
5	Causas del deterioro										
6.	Ha sido declarado patrimonio	Nombre									
	Si	Fecha									
	No	Categoría									
6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO											
Tipo	Subtipo	Estado de las vías			TRANSPORTE	FRECUENCIAS					
		bueno	Regular	Malo		Diaria	Semanal	Mensual	Eventual	Ninguna	
Terrestre	Asfalto	X			Bus	X					
	Lastrado				Automóvil	X					
	Empedrado	X			4x4						
Acuático	Sendero		X		Tren						
	Marítimo				Barco						
	Fluvial				Bote						
					Canoa						
					Otros						
					Avión						
					Avioneta						
					Helicóptero						
7. FACILIDADES TURÍSTICAS											
Ruta de buses desde la población más cercana											
Desde	Hasta	Frecuencia	Distancia								
Servicios	Lujo	Primera	Segunda								
Alojamiento	No. Estab.	Plazas	No. Estab. Plazas								
Alimentación			Tercera								
Esparcimiento			Cuarta								
Tarifa promedio por hotel \$			No. Estab. Plazas								
Promedio días			No. Estab. Plazas								
Tarifa promedio en alimentación estadía hotel			No. Estab. Plazas								
Infraestructura básica											
Agua											
Energía											
Alcantarillado											
8. TURISMO											
Tipo de turistas que recibe el turista		Tiempo promedio que permanece el turista en la zona									
Formas de viajar del turista											
Local	X										
Provincial	X										
Nacional	X										
Internacional											
Indique si cuenta con											
Agencia de viajes		Almacenes de artesanía	Correo								
			Fax, fono, internet								
			Teléfono								
Señale si el atractivo turístico se difunde											
Local											
Provincial											
Nacional											
Internacional											
Observaciones											
Dibujar ruta											



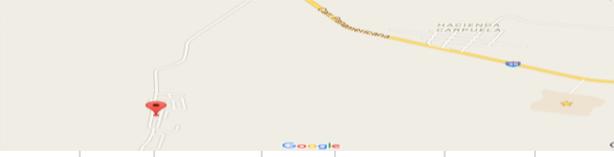
**Anexo 6**

*Productos elaborados con ovo*

		UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD CARRERA DE GASTRONOMÍA								
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS										
<b>1. DATOS GENERALES</b>										
Encuestador:	Carlos Cortez, Ricardo Paspuezán				Fecha:	20/04/2015				
Supervisor evaluador:	Pablo López				No. Ficha					
Nombre del atractivo:	Productos elaborados con ovo									
Propietario:										
Categoría:	Manifestaciones culturales			Tipo:	Etnografía		Subtipo:	Comidas y bebidas típicas		
<b>2. UBICACIÓN:</b>										
LONGITUD:	78°0'34,305"			LATITUD	0°25'53,910"					
Provincia:	Imbabura		Cantón:	Ambuquí		Localidad:	Comunidad Ambuquí			
Calle:					Número:					
<b>3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO</b>										
Nombre del poblado:					Trasversal:					
<b>4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO</b>										
Altura (m.s.n.m.):				Temperatura (°C):						
1	Tamaño:									
2	Calidad del Agua:									
3	Flora y Fauna:									
4	Descripción del paisaje:									
5	Descripción de sus riberas:									
6	Islas existentes									
7	Actividades varias: Vista de la mujer dormida de Punta Surco, Leyendas, Bebidas de ovo, helados,									
8	mermeladas.									
9	Navegabilidad:									
10	Rápidos:									
11	Cañones:									
12	Vados:									
<b>5. USOS (simbolismo)</b>										
<b>ESTADO DE CONSERVACIÓN</b>										
1	Alterado									
2	No alterado									
3	Conservado									
4	En proceso de deterioro									
5	Causas del deterioro									
6.	Ha sido declarado patrimonio				Nombre:					
	Si				Fecha					
	No	X			Categoría					
<b>6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO</b>										
Tipo	Subtipo	Estado de las vías			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				
		Bueno	Regular	Malo		Diaria	Semanal	Mensual	Eventual	Ninguna
Terrestre	Asfalto	X			Bus					
	Lastrado		X		Automóvil					
	Empedrado				4x4					
	Sendero				Tren					
Acuático	Marítimo				Barco					
	Fluvial				Bote					
					Canoa					
					Otros					
					Avión					
					Avioneta					
					Helicóptero					
<b>7. FACILIDADES TURÍSTICAS</b>										
Ruta de buses desde la población más cercana										
Desde	Hasta			Frecuencia		Distancia				
	Lujo		Primera		Segunda		Tercera		Cuarta	
Servicios	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas
Alojamiento										
Alimentación										
Esparcimiento										
Tarifa promedio por hotel \$										
Promedio días										
Tarifa promedio en alimentación estadía hotel										
Infraestructura básica										
Agua	X									
Energía	X									
Alcantarillado	X									
<b>8. TURISMO</b>										
Tipo de turistas que recibe el turista		Tiempo promedio que permanece el turista en la zona			Formas de viajar del turista					
Local	X									
Provincial	X									
Nacional	X									
Internacional										
Indique si cuenta con										
Agencia de viajes		Almacenes de artesanía			Correo		Fax, fono, internet			
Teléfono										
Señale si el atractivo turístico se difunde										
Local	X									
Provincial	X									
Nacional										
Internacional										
Observaciones										
Dibujar ruta										
										

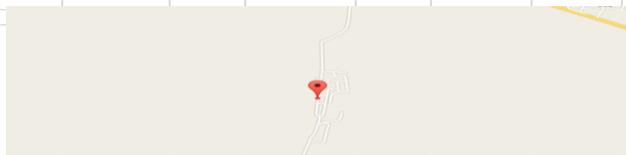
## Anexo 7.

## Parque central

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD CARRERA DE GASTRONOMÍA		GASTRONOMÍA								
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS										
<b>1. DATOS GENERALES</b>										
Encuestador:	Carlos Cortez, Ricardo Paspuezán		Fecha:	20/04/2015						
Supervisor evaluador:	Pablo López		No. Ficha							
Nombre del atractivo:	Parque Amuquí									
Propietario:										
Categoría: Manifestaciones culturales	Tipo:	Arquitectura	Subtipo:	Parques						
<b>2. UBICACIÓN:</b>										
	LONGITUD	78°0'33,755"	LATITUD:	0°25'51,420"						
Provincia:	Imbabura	Cantón:	Amuquí	Localidad: Comunidad Amuquí						
Calle:				Trasversal:						
<b>3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO</b>										
Nombre del poblado:				distancia(km):						
<b>4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO</b>										
Altura (m.s.n.m.):				Temperatura (°C):						
1	Tamaño:									
2	Calidad del Agua:									
3	Flora y Fauna:									
4	Descripción del paisaje:									
5	Descripción de sus riberas:									
6	Islas existentes									
7	Actividades varias: Vista de la mujer dormida de Punta Surco, Leyendas, Bebidas de ovo, helados, mermeladas.									
8	Puentes y puentes:									
9	Navegabilidad:									
10	Rápidos:									
11	Cañones:									
12	Vados:									
<b>5. USOS (simbolismo)</b>										
<b>ESTADO DE CONSERVACIÓN</b>										
1	Alterado									
2	No alterado									
3	Conservado									
4	En proceso de deterioro									
5	Causas del deterioro:									
6.	Ha sido declarado patrimonio	Nombre	Fecha	Categoría						
	Si									
	No	X								
<b>6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO</b>										
Tipo	Subtipo	Estado de las vías			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				
		Bueno	Regular	Malo		Diaria	Semanal	Mensual	Eventual	Ninguna
Terrestre	Asfalto	X			Bus					
	Lastrado		X		Automóvil					
	Empedrado				4x4					
Acuático	Sendero				Tren					
	Marítimo				Barco					
	Fluvial				Bote					
					Canoa					
					Otros					
					Avión					
					Avioneta					
					Helicóptero					
<b>7. FACILIDADES TURÍSTICAS</b>										
Ruta de buses desde la población más cercana										
Desde	Hasta	Frecuencia		Distancia						
	Lujo	Primera	Segunda	Tercera	Cuarta					
Servicios	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas
Alojamiento										
Alimentación										
Esparcimiento										
Tarifa promedio por hotel \$										
Promedio días en alimentación										
Tarifa promedio en alimentación										
estadia hotel										
<b>8. TURISMO</b>										
Tipo de turistas que recibe el turista		Tiempo promedio que permanece el turista en la zona		Formas de viajar del turista						
Local	X									
Provincial	X									
Nacional	X									
Internacional										
Indique si cuenta con				Almacenes de artesanía		Correo		Fax, fono, internet		
Agencia de viajes								Teléfono		
Señale si el atractivo turístico se difunde										
Local	X									
Provincial	X									
Nacional										
Internacional										
Observaciones										
Dibujar ruta										

## Anexo 8. Iglesia Ambuquí

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD CARRERA DE GASTRONOMÍA		GASTRONOMÍA								
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS										
<b>1. DATOS GENERALES</b>										
Encuestador:	Carlos Cortez, Ricardo Paspuezán	Fecha:	20/04/2015							
Supervisor evaluador:	Pablo López	No. Ficha								
Nombre del atractivo:	Iglesia Ambuquí									
Propietario:										
Categoría: Manifestaciones culturales	Tipo: Arquitectura	Subtipo:	Iglesias							
<b>2. UBICACIÓN:</b>										
LONGITUD:	78°0'34,552	LATITUD:	0°25'51,805"							
Provincia:	Imbabura	Cantón:	Ambuquí							
Calle:		Número:								
<b>3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO</b>										
Nombre del poblado:		Localidad: Comunidad Amuquí								
		Trasversal:								
		distancia(km):								
<b>4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO</b>										
Altura (m.s.n.m.):		Temperatura (°C):								
1	Tamaño:									
2	Calidad del Agua:									
3	Flora y Fauna:									
4	Descripción del paisaje:									
5	Descripción de sus riberas:									
6	Islas existentes									
7	Actividades varias: Vista de la mujer dormida de Punta Surco, Leyendas, Bebidas de ovo, helados,									
8	mermeladas.									
9	Navegabilidad:									
10	Rápidos:									
11	Cañones:									
12	Vados:									
<b>5. USOS (simbolismo)</b>										
<b>ESTADO DE CONSERVACIÓN</b>										
1	Alterado									
2	No alterado									
3	Conservado									
4	En proceso de deterioro									
5	Causas del deterioro									
6.	Ha sido declarado patrimonio	Nombre								
	Si	Fecha								
	No	Categoría								
	X									
<b>6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO</b>										
Tipo	Subtipo	Estado de las vías			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				
		Bueno	Regular	Malo		RTE	Diaria	Semanal	Mensual	Eventual
Terrestre	Asfalto	X			Bus					
	Lastrado		X		Automóvil					
	Empedrado				4x4					
	Sendero				Tren					
Acuático	Marítimo				Barco					
	Fluvial				Bote					
					Canoa					
					Otros					
					Avión					
					Avioneta					
			Helicóptero							
<b>7. FACILIDADES TURÍSTICAS</b>										
Ruta de buses desde la población más cercana										
Desde	Hasta		Frecuencia		Distancia					
	Lujo		Primera		Segunda		Tercera		Cuarta	
	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas
Alojamiento										
Alimentación										
Esparcimiento										
Tarifa promedio por hotel \$										
Promedio días en alimentación										
estadia hotel										
<b>Infraestructura básica</b>										
Agua	X									
Energía	X									
Alcantarillado	X									
<b>8. TURISMO</b>										
Tipo de turistas que recibe el turista		Tiempo promedio que permanece el turista en la zona			Formas de viajar del turista					
Local	X									
Provincial	X									
Nacional	X									
Internacional										
Indique si cuenta con										
Agencia de viajes			Almacenes de artesanía		Correo		Fax, fono, internet		Teléfono	
Señale si el atractivo turístico se difunde										
Local	X									
Provincial	X									
Nacional										
Internacional										
Observaciones										
Dibujar ruta										



## Anexo 9.

## Artesanías del valle

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD CARRERA DE GASTRONOMÍA		GASTRONOMÍA								
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS										
<b>1. DATOS GENERALES</b>										
Encuestador:	Carlos Cortez, Ricardo Paspuezán		Fecha: 20/04/2015							
Supervisor evaluador:	Pablo López		No. Ficha							
Nombre del atractivo:	Artesanías del valle									
Propietario:	Grupo artesanal abrazo negro									
Categoría:	Manifestaciones culturales	Tipo: Etnografía	Subtipo: Artesanías							
<b>2. UBICACIÓN:</b>										
LONGITUD:	77°59'26,327"	LATITUD:	0°26'08,532"							
Provincia:	Imbabura	Cantón:	Ambuquí							
Calle:		Localidad:	Carpuela							
<b>3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO</b>										
Nombre del poblado:	El Juncal		distancia(km):							
<b>4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO</b>										
Altura (m.s.n.m.):	1649m.s.n.m	Temperatura (°C):								
1	Tamaño:									
2	Calidad del Agua:									
3	Flora y Fauna:									
4	Descripción del paisaje:									
5	Descripción de sus riberas:									
6	Islas existentes:									
7	Actividades varias:	Turismo de tipo vivencial, tomar fotografías.								
8	Puentes y puentes:									
9	Navegabilidad:									
10	Rápidos:									
11	Cañones:									
12	Vados:									
<b>5. USOS (simbolismo)</b>										
<b>ESTADO DE CONSERVACIÓN</b>										
1	Alterado									
2	No alterado									
3	Conservado									
4	En proceso de deterioro									
5	Causas del deterioro									
6.	Ha sido declarado patrimonio	Nombre								
	Si	Fecha								
	No	Categoría								
<b>6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO</b>										
Tipo	Subtipo	Estado de las vías			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				
		bueno	Regular	Malo		Diaria	Semanal	Mensual	Eventual	Ninguna
Terrestre	Asfalto	X			Bus	X				
	Lastrado				Automóvil	X				
	Empedrado				4x4					
	Sendero	X			Tren					
Acuático	Marítimo				Barco					
	Fluvial				Bote					
					Canoa					
					Otros					
					Avión					
					Avioneta					
				Helicóptero						
<b>7. FACILIDADES TURÍSTICAS</b>										
Ruta de buses desde la población más cercana										
Desde	Hasta	Frecuencia		Distancia		Tercera		Cuarta		
		No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	
Servicios										
Alojamiento										
Alimentación										
Esparcimiento										
Tarifa promedio por hotel \$										
Promedio días										
Tarifa promedio en alimentación										
estadia hotel										
Infraestructura básica										
Agua	X									
Energía	X									
Alcantarillado	X									
<b>8. TURISMO</b>										
Tipo de turistas que recibe el turista		Tiempo promedio que permanece el turista en la zona		Formas de viajar del turista						
Local	X									
Provincial	X									
Nacional										
Internacional										
Indique si cuenta con										
Agencia de viajes		Almacenes de artesanía		Correo		Fax, fono, internet		Teléfono		
Señale si el atractivo turístico se difunde										
Local										
Provincial										
Nacional										
Internacional										
Observaciones										
Dibujar ruta										



**Anexo 10.**  
**Centro cultural Afro**

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD CARRERA DE GASTRONOMÍA		GASTRONOMÍA								
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS										
<b>1. DATOS GENERALES</b>										
Encuestador:	Carlos Cortez, Ricardo Paspuezán	Fecha:	20/04/2015							
Supervisor evaluador:	Pablo López	No. Ficha								
Nombre del atractivo:	Centro cultural Afro									
Propietario:										
Categoría: Manifestaciones culturales	Tipo: Etnografía	Subtipo:								
<b>2. UBICACIÓN:</b>		LONGITUD 077°57'54,2 LATITUD 00°25'59,489								
Provincia:	Imbabura	Cantón:	Ambuquí							
Calle:		Número:								
<b>3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO</b>		Localidad: Comunidad El Juncal Trasversal:								
Nombre del poblado:		distancia(km):								
<b>4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO</b>										
Altura (m.s.n.m.):		Temperatura (°C):								
1	Tamaño:									
2	Calidad del Agua:									
3	Flora y Fauna:									
4	Descripción del paisaje:									
5	Descripción de sus riberas:									
6	Islas existentes									
7	Actividades varias: Vista de la mujer dormida de Punta Surco, Leyendas, Bebidas de ovo, helados, mermeladas.									
8	Navegabilidad:									
9	Rápidos:									
10	Cañones:									
11	Vados:									
12	(simbolismo)									
<b>5. USOS</b>										
<b>ESTADO DE CONSERVACIÓN</b>										
1	Alterado									
2	No alterado									
3	Conservado									
4	En proceso de deterioro									
5	Causas del deterioro									
6.	Ha sido declarado patrimonio	Nombre								
	Si	Fecha								
	No	Categoría								
<b>6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO</b>										
Tipo	Subtipo	Estado de las vías			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				
		Bueno	Regular	Malo		Diaria	Semanal	Mensual	Eventual	Ninguna
Terrestre	Asfalto	X			Bus					
	Lastrado		X		Automóvil					
	Empedrado				4x4					
	Sendero				Tren					
Acuático	Marítimo				Barco					
	Fluvial				Bote					
					Canoa					
					Otros					
					Avión					
					Avioneta					
					Helicóptero					
<b>7. FACILIDADES TURÍSTICAS</b>										
Ruta de buses desde la población más cercana										
Desde	Hasta	Frecuencia		Distancia						
		Primera		Segunda		Tercera		Cuarta		
Servicios	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas
Alojamiento										
Alimentación										
Esparcimiento										
Tarifa promedio por hotel \$										
Promedio días en alimentación estadía hotel										
<b>Infraestructura básica</b>										
Agua	X									
Energía	X									
Alcantarillado	X									
<b>8. TURISMO</b>										
Tipo de turistas que recibe el turista		Tiempo promedio que permanece el turista en la zona			Formas de viajar del turista					
Local	X									
Provincial	X									
Nacional	X									
Internacional										
Indique si cuenta con Agencia de viajes		Almacenes de artesanía		Correo		Fax, fono, internet Teléfono				
<b>Señale si el atractivo turístico se difunde</b>										
Local	X									
Provincial	X									
Nacional										
Internacional										
Observaciones										
Dibujar ruta										
										



## Anexo 12

### Fritadas El Juncal

		UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD <b>CARRERA DE GASTRONOMÍA</b>								
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS										
<b>1. DATOS GENERALES</b>										
Encuestador:	Carlos Cortez, Ricardo Paspuezán			Fecha:	20/04/2015					
Supervisor evaluador:	Pablo López			No. Ficha						
Nombre del atractivo:	Fritadas el Juncal									
Propietario:										
Categoría:	Manifestaciones culturales	Tipo:	etnografía	Subtipo:	Comidas y bebidas típicas					
<b>2. UBICACIÓN:</b>										
LONGITUD: 77°57'59,01 LATITUD: 0°26'02,556"										
Provincia:	Imbabura	Cantón:	Ambuquí	Localidad:	Comunidad el Juncal					
Calle:		Número:		Trasversal:						
<b>3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO</b>										
Nombre del poblado:					distancia (km):					
<b>4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO</b>										
Altura (m.s.n.m.):			Temperatura (°C):							
1	Tamaño:									
2	Calidad del Agua:									
3	Flora y Fauna:									
4	Descripción del paisaje:									
5	Descripción de sus riberas:									
6	Islas existentes									
7	Actividades varias:	Vista de la mujer dormida de Punta Surco, Leyendas, Bebidas de ovo, helados,								
8	mermeladas.									
9	Navegabilidad:									
10	Rápidos:									
11	Cañones:									
12	Vados:									
<b>5. USOS (simbolismo)</b>										
<b>ESTADO DE CONSERVACIÓN</b>										
1	Alterado									
2	No alterado									
3	Conservado									
4	En proceso de deterioro									
5	Causas del deterioro									
6.	Ha sido declarado patrimonio				Nombre					
	Si				Fecha					
	No				Categoría					
<b>6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO</b>										
Tipo	Subtipo	Estado de las vías			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				
		Bueno	Regular	Malo		Diaria	Semanal	Mensual	Eventual	Ninguna
Terrestre	Asfalto	X			Bus					
	Lastrado		X		Automóvil					
	Empedrado				4x4					
Acuático	Sendero				Tren					
	Marítimo				Barco					
	Fluvial				Bote					
					Canoa					
					Otros					
					Avión					
					Avioneta					
					Helicóptero					
<b>7. FACILIDADES TURÍSTICAS</b>										
Ruta de buses desde la población más cercana										
Desde	Hasta		Frecuencia		Distancia					
			Primera	Segunda	Tercera	Cuarta				
Servicios	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas				
Alojamiento										
Alimentación										
Esparcimiento										
Tarifa promedio por hotel \$										
Promedio días en alimentación										
estadia hotel										
Infraestructura básica										
Agua	X									
Energía	X									
Alcantarillado	X									
<b>8. TURISMO</b>										
Tipo de turistas que recibe el turista		Tiempo promedio que permanece el turista en la zona		Formas de viajar del turista						
Local	X									
Provincial	X									
Nacional	X									
Internacional										
Indique si cuenta con										
Agencia de viajes		Almacenes de artesanía		Correo	Fax, fono, internet					
					Teléfono					
Señale si el atractivo turístico se difunde										
Local	X									
Provincial	X									
Nacional										
Internacional										
Observaciones										
Dibujar ruta										
										

**Anexo 13.**  
*Ovito restaurante*

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD CARRERA DE GASTRONOMÍA		GASTRONOMÍA								
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS										
<b>1. DATOS GENERALES</b>										
Encuestador:	Carlos Cortez, Ricardo Paspuezán	Fecha:	20/04/2015							
Supervisor evaluador:	Pablo López	No. Ficha								
Nombre del atractivo:	Restaurante Ovito									
Propietario:										
Categoría: Manifestaciones culturales	Tipo: Etnografía	Subtipo:	Comidas y bebidas típicas							
<b>2. UBICACIÓN:</b>		LONGITUD 78°0'34,030 LATITUD 0°25'58,159"								
Provincia:	Imbabura	Cantón:	Ambuquí							
Calle:		Número:								
<b>3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO</b>		Localidad:	Comunidad Ambuquí							
Nombre del poblado:		Trasversal:								
<b>4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO</b>		distancia(km):								
Altura (m.s.n.m.):		Temperatura (°C):								
1	Tamaño:									
2	Calidad del Agua:									
3	Flora y Fauna:									
4	Descripción del paisaje:									
5	Descripción de sus riberas:									
6	Islas existentes									
7	Actividades varias: Vista de la mujer dormida de Punta Surco, Leyendas, Bebidas de ovo, helados, mermeladas.									
8	Navegabilidad:									
9	Rápidos:									
10	Cañones:									
11	Vados:									
12										
<b>5. USOS (simbolismo)</b>										
<b>ESTADO DE CONSERVACIÓN</b>										
1	Alterado									
2	No alterado									
3	Conservado									
4	En proceso de deterioro									
5	Causas del deterioro									
6.	Ha sido declarado patrimonio	Nombre								
	Si	Fecha								
	No	Categoría								
<b>6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO</b>										
Tipo	Subtipo	Estado de las vías			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				
		Bueno	Regular	Malo		Diaria	Semanal	Mensual	Eventual	Ninguna
Terrestre	Asfalto	X			Bus					
	Lastrado		X		Automóvil					
	Empedrado				4x4					
Acuático	Sendero				Tren					
	Marítimo				Barco					
	Fluvial				Bote					
					Canoa					
					Otros					
					Avión					
					Avioneta					
					Helicóptero					
<b>7. FACILIDADES TURÍSTICAS</b>										
Ruta de buses desde la población más cercana										
Desde	Hasta	Frecuencia			Distancia					
		Lujo		Primera		Segunda		Tercera		Cuarta
Servicios	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas
Alojamiento										
Alimentación										
Esparcimiento										
Tarifa promedio por hotel \$										
Promedio días										
Tarifa promedio en alimentación estadía hotel										
<b>Infraestructura básica</b>										
Agua	X									
Energía	X									
Alcantarillado	X									
<b>8. TURISMO</b>										
Tipo de turistas que recibe el turista		Tiempo promedio que permanece el turista en la zona			Formas de viajar del turista					
Local	X									
Provincial	X									
Nacional	X									
Internacional										
Indique si cuenta con										
Agencia de viajes		Almacenes de artesanía		Correo		Fax, fono, internet		Teléfono		
<b>Señale si el atractivo turístico se difunde</b>										
Local	X									
Provincial	X									
Nacional										
Internacional										
<b>Observaciones</b>										
<b>Dibujar ruta</b>										

## Anexo 14. Danza Bomba

		UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD CARRERA DE GASTRONOMÍA								
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS										
<b>1. DATOS GENERALES</b>										
Encuestador:	Carlos Cortez, Ricardo Paspuezán			Fecha:	20/04/2015					
Supervisor evaluador:	Pablo López			No. Ficha						
Nombre del atractivo:	Danza bomba									
Propietario:										
Categoría: Folcklore	Tipo:	Musica y danza		Subtipo:	Danza					
<b>2. UBICACIÓN:</b>										
LONGITUD:	077°57'54,2	LATITUE	00°25'59,489							
Provincia:	Imbabura	Cantón:	Ambuquí		Localidad: Comunidad El Juncal					
Calle:		Número:	Trasversal:							
<b>3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO</b>										
Nombre del poblado:				distancia(km):						
<b>4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO</b>										
Altura (m.s.n.m.):				Temperatura (°C):						
1	Tamaño:									
2	Calidad del Agua:									
3	Flora y Fauna:									
4	Descripción del paisaje:									
5	Descripción de sus riberas:									
6	Islas existentes									
7	Actividades varias: Vista de la mujer dormida de Punta Surco, Leyendas, Bebidas de ovo, helados, mermeladas.									
8	Navegabilidad:									
9	Rápidos:									
10	Cañones:									
11	Vados:									
12	(simbolismo)									
<b>5. USOS</b>										
<b>ESTADO DE CONSERVACIÓN</b>										
1	Alterado									
2	No alterado									
3	Conservado									
4	En proceso de deterioro									
5	Causas del deterioro									
6.	Ha sido declarado patrimonio	Nombre								
	Si	Fecha								
	No	X	Categoría							
<b>6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO</b>										
Tipo	Subtipo	Estado de las vías			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				
		Bueno	Regular	Malo		RTE	Diaria	Semanal	Mensual	Eventual
Terrestre	Asfalto	X			Bus					
	Lastrado		X		Automóvil					
	Empedrado				4x4					
Acuático	Sendero				Tren					
	Marítimo				Barco					
	Fluvial				Bote					
					Canoa					
					Otros					
				Avión						
				Avioneta						
				Helicóptero						
<b>7. FACILIDADES TURÍSTICAS</b>										
Ruta de buses desde la población más cercana										
Desde	Hasta	Frecuencia		Distancia						
		Lujo	Primera	Segunda	Tercera	Cuarta				
Servicios	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas
Alojamiento										
Alimentación										
Esparcimiento										
Tarifa promedio por hotel \$										
Promedio días Tarifa promedio en alimentación estadía hotel										
<b>8. TURISMO</b>										
Tipo de turistas que recibe el turista		Tiempo promedio que permanece el turista en la zona			Formas de viajar del turista					
Local	X									
Provincial	X									
Nacional	X									
Internacional										
Indique si cuenta con										
Agencia de viajes		Almacenes de artesanía		Correo		Fax, fono, internet		Teléfono		
Señale si el atractivo turístico se difunde										
Local	X									
Provincial	X									
Nacional										
Internacional										
Observaciones										
Dibujar ruta										



**Anexo 15.**  
*Música Bomba*

		UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD CARRERA DE GASTRONOMÍA								
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS										
1. DATOS GENERALES		Carlos Cortez, Ricardo Paspuezán		Fecha:	20/04/2015					
Encuestador:		Pablo López		No. Ficha						
Nombre del atractivo:		Música bomba								
Propietario:										
Categoría: Folcklore		Tipo:	Música y danza	Subtipo:	Música					
2. UBICACIÓN:		LONGITUD:	077°57'54,234"	LATITUD	00°25'59,489					
Provincia:	Imbabura	Cantón:	Ambuquí	Localidad:	Comunidad El Juncaí					
Calle:		Número:		Trasversal:						
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO										
Nombre del poblado:				distancia (km):						
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO										
Altura (m.s.n.m.):		Temperatura (°C):								
1	Tamaño:									
2	Calidad del Agua:									
3	Flora y Fauna:									
4	Descripción del paisaje:									
5	Descripción de sus riberas:									
6	Islas existentes									
7	Actividades varias:	Vista de la mujer dormida de Punta Surco, Leyendas, Bebidas de ovo, helados,								
8	mermeladas.									
9	Navegabilidad:									
10	Rápidos:									
11	Cañones:									
12	Vados:									
5. USOS (simbolismo)										
ESTADO DE CONSERVACIÓN										
1	Alterado									
2	No alterado									
3	Conservado									
4	En proceso de deterioro									
5	Causas del deterioro									
6.	Ha sido declarado patrimonio				Nombre					
	Si				Fecha					
	No	X				Categoría				
6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
Tipo	Subtipo	Estado de las vías			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				
		Bueno	Regular	Malo		Diaria	Semanal	Mensual	Eventual	Ninguna
Terrestre	Asfalto	X			Bus					
	Lastrado		X		Automóvil					
	Empedrado				4x4					
	Sendero				Tren					
Acuático	Marítimo				Barco					
	Fluvial				Bote					
					Canoa					
					Otros					
					Avión					
					Avioneta					
					Helicóptero					
7. FACILIDADES TURÍSTICAS										
Ruta de buses desde la población más cercana										
Desde	Hasta		Frecuencia		Distancia					
	Luján		Primera		Segunda		Tercera		Cuarta	
Servicios	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas
Alojamiento										
Alimentación										
Esparcimiento										
Tarifa promedio por hotel \$										
Promedio días										
Tarifa promedio en alimentación										
estadia hotel										
Infraestructura básica										
Agua	X									
Energía	X									
Alcantarillado	X									
8. TURISMO										
Tipo de turistas que recibe el turista		Tiempo promedio que permanece el turista en la zona			Formas de viajar del turista					
Local	X									
Provincial	X									
Nacional	X									
Internacional										
Indique si cuenta con										
Agencia de viajes			Almacenes de artesanía	Correo		Fax, fono, internet				
Teléfono										
Señale si el atractivo turístico se difunde										
Local	x									
Provincial	x									
Nacional										
Internacional										
Observaciones										
Dibujar ruta										
										

**Anexo 16.**  
*Tríptico*



**Ubicación:** 34 kilómetros al noreste de Ibarra

**Población:** cuenta con 11 comunidades divididas en tres zonas etnográficas

## BIENVENIDO A AMBUQUÍ

---

**MERMELADA DE OVO**



**HELADO DE OVO**



**SANCOCHO DE GALLINA**



**FRIDADA**



**MENESTRA DE GUANDUL**



*Costumbres* X *Tradiciones*

Ambuquí es reconocido por la música y danza "Bomba" de los pueblos afros ubicados a orillas del río Chota. Estas expresiones culturales al igual que su gastronomía se pueden evidenciar en festividades como el carnaval, fiestas de parroquialización y las fiestas en homenaje al "OVO", fruta insignia de la parroquia.

Las comunidades indígenas ubicadas en la zona alta de la parroquia también aportan con las fiestas de San Juan y San Pedro, las cuales están impregnadas con la cosmovisión andina.

# ITINERARIO

- 08:30 am. Hospedaje y desayuno en la Hospedería comunitaria "Doña Evita".
- 09:45 am. Visita al parque central e Iglesia de Ambuquí, relato de la historia de Ambuquí y leyendas.
- 11:00 am. Refrigerio en el restaurante "Ovito", degustación de productos elaborados con ovo.
- 12:00 am. Arribo a las "Artesanías del valle", adquisición de recuerdos como máscaras.
- 13:00 am. Música y danza en el "Centro cultural Afro".
- 14:15 pm. Traslado al río Chota, actividades como rafting.
- 15:30 pm. Almuerzo en "Las fritadas del Juncal".



## ELABORADO POR:

Carlo Cortez  
Ricardo Paspuezán

## TUTOR

Ing. Pablo López

# RUTA

**AMBUQUÍ,  
SABORES Y  
SABERES**

**GASTRONÓ  
MICA**

## Anexo 17. Banner

**GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA  
COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL  
ECUADOR, PARROQUIA AMBUQUÍ**

**Autores: Carlos Cortez  
Ricardo Paspuezán**

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**

**INTRODUCCIÓN**

Ambuquí es una parroquia perteneciente al cantón Ibarra, con una riqueza cultural y gastronómica. Entre la variedad de alimentos que posee se encuentran, maíz, trigo, cebada, ovo, yuca, guandul entre otros. Con los productos cultivados en la zona se elaboran platos que enriquecen la variedad gastronómica del país, siendo así parte del patrimonio alimentario.

Debido a la importancia que tiene el enriquecimiento del patrimonio cultural de un pueblo y la proyección en el tiempo de las distintas manifestaciones culturales, se ha visto necesario enfocar este trabajo hacia el desarrollo de una ruta turística gastronómica, que permita atraer turistas, y difundir la riqueza gastronómica cultural que posee Ambuquí.

**DISEÑO**

Cuantitativa-Cualitativa

- Métodos
  - Deductivo
  - Empírico
  - Matemático
- Técnicas
  - Observación
  - Entrevista
- Instrumento
  - Cuestionario

**OBJETIVOS**

Objetivo General

- Valorar la gastronomía de la parroquia rural de Ambuquí como patrimonio Inmaterial del Ecuador en la provincia de Imbabura.

Objetivos Específicos

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

**PREGUNTA DIRECTRIZ**

¿EL DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PERMITIRÁ VALORAR LA GASTRONOMÍA DE LA PARROQUIA AMBUQUÍ COMO UN PATRIMONIO CULTURAL?

**RESULTADOS**

Del proceso de investigación realizado en Ambuquí se obtuvo un inventario formado por 13 recetas, las cuales fueron estandarizadas de forma técnica a fin de facilitar su posterior reproducción. También se obtuvo un total de 11 atractivos turísticos que fueron vinculados a la gastronomía existente en la zona. Con la información obtenida de la investigación se diseñó una ruta turística gastronómica que ayudará a la promoción, difusión y consecuente conservación de la cocina patrimonial que posee Ambuquí.

El recorrido de la ruta gastronómica tiene una duración de 7 horas aproximadamente, con paradas estratégicas donde se mostrará la gastronomía de Ambuquí. Además se dará a conocer un poco de la historia y tradiciones a fin de que los visitantes conozcan un poco más de Ambuquí.

**BIBLIOGRAFIA**

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

Barrera, J. P. (2014). La cocina del Ecuador (Segunda ed.). Ecuador: El Chasqui ediciones.

Bianco, M., & Riveros, H. (Diciembre de 2014). Facultad de Agronomía Universidad de Buenos Aires. Recuperado el 22 de mayo de 2014, de [http://www.agro.uba.ar/sites/default/files/turismo/publicaciones/rutasall\\_turrialba.pdf](http://www.agro.uba.ar/sites/default/files/turismo/publicaciones/rutasall_turrialba.pdf)

Brillat Savarin, J. A. (2001). Fisiología del gusto. España: Editorial Ojuma.

Cabezas, J. C. (2013). Huacas y mercados polenicas su valor patrimonial. Nuestro Patrimonio, 35.

Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la ciudad de Buenos Aires. (2002). La cocina como patrimonio (in) tangible. Buenos Aires: Imprenta del Gobierno de la ciudad de Buenos Aires.

El telegrafo. (6 de Diciembre de 2013). El telegrafo. Recuperado el 20 de diciembre de 2014, de El telegrafo. <http://www.telegrafo.com.ec/sociedad/item/ecuador-gana-el-escribir-del-turismo-mundial-en-2013.html>

Fischler, C. (1995). El (h)omnivoro. Barcelona: Anagrama.

Gallardo, C. (2011). Sietes y sabores del Ecuador. Quito: La Imprenta.

Gallardo, C. (2012). Ecuador Culinario. Quito: Ediciones Aerial.

Guirra DeBella, M. (1991). Introducción al turismo. México: Trillas.

INEC. (2010). Instituto Nacional de Estadística y Censo.

## BIBLIOGRAFÍA

- Barrera, J. P. (2010). *Cocinas regionales andinas*. Quito Ecuador: Corporación Editora Nacional.
- Barrera, J. P. (2014). *La cocina del Ecuador* (Segunda ed.). Ecuador: El Chasqui ediciones.
- Blanco, M., & Riveros, H. (Diciembre de 2004). *Facultad de Agronomía Universidad de Buenos Aires*. Recuperado el 22 de mayo de 2014, de [http://www.agro.uba.ar/sites/default/files/turismo/publicaciones/rutasali\\_turrialba.pdf](http://www.agro.uba.ar/sites/default/files/turismo/publicaciones/rutasali_turrialba.pdf)
- Brillat-Savarin, J. A. (2001). *Fisiología del gusto*. España: Editorial Optima.
- Cabezas, J. C. (2013). Huecas y mercados potencian su valor patrimonial. *Nuestro Patrimonio*, 36.
- Comisión para la Preservación del Patrimonio Historico Cultural de la ciudad de Buenos Aires. (2002). *La cocina como patrimonio (in) tangible*. Buenos Aires: Imprenta del Gobierno de la ciudad de Buenos Aires.
- El telegrafo. (6 de Diciembre de 2013). *El telegrafo*. Recuperado el 20 de diciembre de 2014, de El telegrafo: <http://www.telegrafo.com.ec/sociedad/item/ecuador-gana-el-oscar-del-turismo-mundial-en-2013.html>
- Fischler, C. (1995). *El (h)omnivoros*. Barcelona: Anagrama.
- Gallardo, C. (2011). *Fiestas y sabores del Ecuador*. Quito: La Imprenta.

- Gallardo, C. (2012). *Ecuador Culinario*. Quito: Ediecuatorial.
- Gurría Di-Bella, M. (1991). *Introducción al turismo*. México: Trillas.
- INEC. (2010). *Instituto Nacional de Estadística y Censo*. Recuperado el 24 de Mayo de 2015, de [www.inec.gov.ec](http://www.inec.gov.ec)
- Ministerio Coordinador de Patrimonio. (2012). *Manual Para Emprendedores Culinarios Patrimoniales*. (Eurídice, Ed.) Quito.
- Ministerio de Cultura e Instituto Colombiano de antropología e historia. (2007). *Patrimonio Cultural Inmaterial*. Bogotá, Colombia.
- Ministerio de turismo. (2009). *Plandetur 2020*. Quito: Banco Interamericano de Desarrollo.
- Montecinos Torres, A. (2012). *Planificación del Turismo Gastronómico Sostenible*. México, D. F.: CEGAHO.
- Myhrold Nathan, Y. C. (2011). *Modernist Cuisine. El arte y la ciencia de la cocina*. Italia: Taschen.
- Naranjo, M. (1989). *La cultura popular en el Ecuador: Tomo V, Imbabura*. Cuenca: CIDAP.
- Oliveira, S. (2011). *La Gastronomía como atractivo turístico primario de un destino*. Recuperado el 20 de junio de 2014, de [Redalyc.org](http://www.redalyc.org): <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180717583012>

- Posso, Y. M. (2013). *Proyectos, tesis, y marco lógico*. Quito Ecuador: Noción Imprenta.
- RAE. (2001). *Diccionario de la Lengua Española*. España: Rotapapel.
- Richards, G. (2011). *academia.edu*. Recuperado el 12 de junio de 2014, de academia.edu:  
[http://www.academia.edu/1473475/Tourism\\_trends\\_Tourism\\_culture\\_and\\_cultural\\_routes](http://www.academia.edu/1473475/Tourism_trends_Tourism_culture_and_cultural_routes)
- Rodrigo, V. D. (1988). *Monografía de Ibarra*. Ibarra, Imbabura, Ecuador: Ediciones Culturales Imbabura.
- Terán Portelles, K., & Cuamacás Paspuel, D. (2012). *Plan de desarrollo y ordenamiento territorial*. Ambuqui.
- UNESCO. (17 de Octubre de 2003). UNESCO. *CONVENCIÓN PARA LA SALVAGUARDIA DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL*. París.
- Unigarro Solarte, C. (2010). *Patrimonio cultural inmaterial*. Quito: Fondo Editorial del Ministerio de Cultura.
- Unigarro, C., Terán, S., Pacheco, M., Guerrón, A. M., & Anda, S. (2014). *De la chacra al fogón*. Quito: Ministerio de cultura y Patrimonio.
- Universidad de la Laguna. (Abril de 2008). Turismo gastronómico y enoturismo. (A. Santana, Ed.) *Pasos, revista de turismo y patrimonio cultural*, 6(2).
- World Tourism Organization. (2012). *UNWTO Silk Road Programme*. Recuperado el 20 de julio de 2014, de UNWTO Silk Road Programme:

[http://dtxtq4w60xqpw.cloudfront.net/sites/all/files/pdf/global\\_report\\_on\\_food\\_tourism.pdf](http://dtxtq4w60xqpw.cloudfront.net/sites/all/files/pdf/global_report_on_food_tourism.pdf)

## SUMMARY

Globalization, migration and lack of appreciation and appropriation of gastronomy by the inhabitants of Ambuquí, especially young people has a deterioration of cultural expressions (festivals and traditions, growing, food preparation, ways to get complementary food) which involve its gastronomy impregnating value. Taking into account the food heritage from Ambuquí, so an investigation was conducted to structure a tourist gastronomic route, the main objective of this project was to promote and the dissemination of food from this parish. They will serve as a mechanism to help to preserve and perpetuate this heritage. The research methodology was oriented to a field study, where observation and interviews were applied to 65 people, the information was about locally grown, forms of preparation, harvesting dates, festivals and ancestral customs, in addition to the tourist attractions that the parish has. From the research conducted, a gastronomic and tourist attractions inventory was taken into account to design of the gastronomic route which will help to perpetuate and promote the food heritage from Ambuquí.

KEYWORDS: Food, heritage, growing, gastronomy, route, harvesting, preparation

