



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

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

**TEMA:**

**“GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DEL CARCHI COMO  
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL  
DEL ECUADOR PARROQUIA MONTE OLIVO”**

**Autora:**

Ruth Elizabeth Simbaña Cualchi

**Director de tesis:**

Lcdo. Carlos Aguinaga

Ibarra - 2016

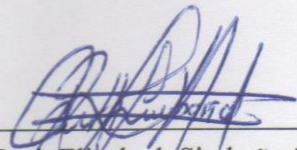
**AUTORÍA**

Yo, **RUTH ELIZABETH SIMBAÑA CUALCHI** portador de la cédula de ciudadanía número 1724455488, declaro bajo juramento que la presente investigación es de mi autoría:

**“GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DEL CARCHI COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR PARROQUIA MONTE OLIVO”**; no ha sido previamente presentado para ningún grado, ni calificación profesional; y que he consultado las referencias bibliográficas que contiene este documento.

designa

En la ciudad de Ibarra, a los 09 días del mes de mayo del 2013.



---

Ruth Elizabeth Simbaña Cualchi

**INFORME DEL DIRECTOR DE TRABAJO DE GRADO**

En calidad de Director del trabajo de grado presentado por la egresada RUTH ELIZABETH SIMBAÑA CUALCHI para optar por el título de Licenciatura en Gastronomía cuyo tema es: **“GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DEL CARCHI COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR PARROQUIA MONTE OLIVO”**. Considero que el presente trabajo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del tribunal examinador que se designe.

En la ciudad de Ibarra, a los 09 días del mes de junio del 2015.



**Lic. Carlos Alberto Aguinaga del Hierro**

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

Yo, **RUTH ELIZABETH SIMBAÑA CUALCHI**, portador de la cédula de identidad Nro. 1724455488, manifiesto mi voluntad de ceder a la Universidad Técnica del norte los derechos patrimoniales consagrados en la Ley Intelectual del Ecuador, en calidad de Autor del Trabajo de Grado denominado: **“GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DEL CARCHI COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR PARROQUIA MONTE OLIVO”**, que ha sido desarrollada para la obtención del Título de Ingeniero en Turismo.

En mi condición de autor me reservo los derechos morales de la Obra antes citada. En concordancia suscribo este documento en el momento en que haga entrega del trabajo de final en formato impreso y digital a la Biblioteca de la Universidad Técnica del Norte.

CECULA DE IDENTIDAD:	1724455488
APELLIDOS Y NOMBRES:	SIMBAÑA CUALCHI RUTH ELIZABETH
DIRECCIÓN:	BALTAZAR CARRION
EMAIL:	ID. 1724455488
TELÉFONO MÓVIL:	0953914224

Ibarra, a los 7 días del mes de junio del 2016

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**BIBLIOTECA UNIVERSITARIA**  
**AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICIDAD A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD**  
**TÉCNICA DEL NORTE**

**1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA.**

La Universidad Técnica del Norte dentro del proyecto Repositorio Digital Institucional, determinó la necesidad de disponer de textos completos en el formato digital con la finalidad de apoyar los procesos de investigación, docencia y extensión de la Universidad.

Por medio del presente documento dejo sentada mi voluntad de participar en este proyecto, para lo cual pongo a disposición la siguiente información:

<b>DATOS DE CONTACTO</b>			
<b>CÉDULA DE IDENTIDAD:</b>	1724455488		
<b>APELLIDOS Y NOMBRES:</b>	SIMBAÑA CUALCHI RUTH ELIZABETH		
<b>DIRECCIÓN:</b>	ALEJO HERRERA N64-223 Y BALTAZAR CARRION		
<b>EMAIL:</b>	tabgail24@gmail.com		
<b>TELÉFONO FIJO:</b>	023454950	<b>TELÉFONO MÓVIL</b>	0958914224



<b>DATOS DE LA OBRA</b>	
<b>TÍTULO:</b>	“GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DEL CARCHI COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR PARROQUIA MONTE OLIVO”
<b>AUTORA:</b>	SIMBAÑA CUALCHI RUTH ELIZABETH
<b>FECHA: DD/MM/AA</b>	07/06/2016
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO	
<b>PROGRAMA</b>	<input checked="" type="checkbox"/> PREGRADO <input type="checkbox"/> POSGRADO
<b>TÍTULO POR EL QUE OPTA:</b>	LICENCIATURA EN GASTRONOMIA
<b>ASESOR/DIRECTOR:</b>	LIC. CARLOS ALBERTO AGUINAGA DEL HIERRO

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

Yo, Ruth Elizabeth Simbaña Cualchi, con cédula de identidad Nro.1724455488, en calidad de autora y titular de los derechos patrimoniales de la obra o trabajo de grado descrito anteriormente, hago entrega del ejemplar respectivo en formato digital y autorizo a la Universidad Técnica del Norte, la publicación de la obra en el Repositorio Digital Institucional y uso del archivo digital en la Biblioteca de la Universidad con fines académicos, para ampliar la disponibilidad del material y como apoyo a la educación, investigación y extensión; en concordancia con la Ley de Educación Superior Artículo 144

## 3. CONSTANCIA

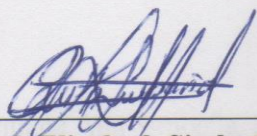
El autor manifiesta que la obra objeto de la presente autorización es original y se la desarrolló, sin violar derechos de autor a terceros, por lo tanto la obra es original y que es el titular de los derechos patrimoniales, por lo que asume la responsabilidad sobre el contenido

de la misma y saldrá en defensa de la Universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

En la ciudad de Ibarra, a los 7 días del mes de junio del 2016

**LA AUTORA:**

(Firma):



Nombre: **Ruth Elizabeth Simbaña Cualchi**

Cédula: **1724455488**

Facultado por resolución del Concejo Universitario.....

## **DEDICATORIA**

A mis Padres , quienes con mucho cariño me apoyaron la culminación de mi vida profesional, paciencia y cariño especialmente a mi padre Luis Simbaña que ha hecho de mí una persona con valores, para así poder desenvolverme tanto como hija y estudiante para mi vida profesional.

A mi Hermana Ana Simbaña, quien es mi apoyo incondicional para alcanzar mis objetivos y demostrar que cuando se quiere alcanzar algo en la vida no existe ni tiempo ni obstáculos que impidan poderlos lograr.

Ruth Simbaña



## AGRADECIMIENTO

Los resultados de este proyecto de tesis, están dedicados a todas aquellas personas que me brindaron su ayuda académica, de alguna forma son parte de mi culminación. Mis más sinceros agradecimientos que van dirigidos hacia las personas de la Parroquia Monte Olivo que contribuyeron con su ayuda desinteresada, ya que me brindaron información relevante y muy cercana a las necesidades requeridas en esta proyecto de investigación.

A mi familia por siempre brindarme su apoyo. Principalmente mi agradecimiento está dirigido hacia mi tutor que supo guiarme en el desarrollo de la presente tesis, con sus conocimientos desde el inicio hasta la finalización del mismo.

Gracias a Dios, gracias a mis Padres, Hermana y a la comunidad de la Parroquia Monte Olivo.

Ruth Simbaña

## ÍNDICE GENERAL

AUTORÍA.....	ii
INFORME DEL DIRECTOR DE TRABAJO DE GRADO.....	iii
CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR DE TRABAJO DE GRADO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE.....	iv
BIBLIOTECA UNIVERSITARIA.....	v
AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICIDAD A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE.....	v
IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA.....	v
AUTORIZACIÓN DE USO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD.....	vi
CONSTANCIA.....	vi
DEDICATORIA.....	viii
ÍNDICE GENERAL.....	x
ÍNDICE DE TABLAS.....	xiii
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	xiii
INDICE DE ANEXOS.....	xiv
RESUMEN.....	xv
SUMMARY.....	xvi
INTRODUCCIÓN.....	xvii
CAPÍTULO I. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....	19
Tema.....	19
Contextualización del problema.....	19
Planteamiento del Problema.....	20
General.....	20
Específicos.....	21
Pregunta directriz.....	21
Justificación.....	21
CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO.....	23
Teoría Existente.....	23
Gastronomía.....	23
Cultura y patrimonio.....	28
Ruta turística.....	32

Marco Jurídico .....	33
Plan Nacional para el buen vivir 2013 a 2017. ....	33
Diseño .....	38
Temporalidad .....	38
Naturaleza .....	38
Tipos de datos. ....	38
Población.....	39
Muestra .....	39
Métodos.....	40
Metodología Teórica.....	40
Inductivo .....	40
Deductivo .....	40
Analítico – Sintético .....	40
Método Empírico .....	40
Instrumentos, Técnicas, estrategias.....	41
Estrategias .....	41
Técnicas .....	41
Instrumentos .....	42
CAPÍTULO IV. ANALISIS DE DATOS.....	43
Plan de procesamiento de datos .....	43
Levantamiento del inventario gastronómico.....	44
Contexto socio cultural .....	53
Discusión.....	63
Recetas estándar.....	65
Contexto Socio Cultural.....	71
CAPÍTULO V. PROPUESTA .....	73
Ruta Turística.....	74
Componentes Turísticos.....	76
Impactos .....	77
Impacto turístico .....	79
Impacto socio-cultural .....	80
Impacto económico.....	81
Impacto educativo.....	82
Impacto general.....	83

Informe de impactos .....	83
CONCLUSIONES .....	85
RECOMENDACIONES .....	86
BIBLIOGRAFIA .....	87
ANEXOS .....	90

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 champús .....	65
Tabla 2 Chicha de arroz .....	67
Tabla 3 la pringa .....	68
Tabla 4 el hornado pastuso .....	69
Tabla 5 dulce de zambo. ....	70

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1 Alimentos ancestrales .....	44
Gráfico 2 alimentos actuales .....	45
Gráfico 3 métodos de conservación .....	46
Gráfico 4 temporadas de cosecha .....	47
Gráfico 5 tipo de condimentos .....	48
Gráfico 6 platos típicos .....	49
Gráfico 7 ingredientes .....	50
Gráfico 8 métodos de elaboración de alimentos .....	51
Gráfico 9 utensilios .....	52
Gráfico 10 platos típicos de manifestaciones culturales .....	53
Gráfico 11 organización de eventos .....	54
Gráfico 12 métodos de transmisión de documentos .....	55
Gráfico 13 manera de cómo influye en la comunidad la preparación de A&B .....	56
Gráfico 14 desde cuando se preparan .....	57
Gráfico 15 utensilios con que sirven los alimentos .....	58
Gráfico 16 recuerdos asociados con los alimentos .....	59
Gráfico 17 significado del plato .....	60
Gráfico 18 historia del plato .....	61

**INDICE DE ANEXOS**

Anexo 1 Entrevista de levantamiento del inventario gastronómico .....	91
Anexo 2 Levantamiento del inventario gastronómico .....	93
Anexo 3 Ficha para inventario de atractivos turísticos .....	96
Anexo 4 Ruta turística .....	108
Anexo 5 Díptico .....	109
Anexo 6 banner .....	110



## RESUMEN

La presente investigación se realizó en la parroquia Monte Olivo del Cantón Bolívar, Provincia del Carchi durante el año 2015 con la participación de estudiantes de Gastronomía de la Universidad Técnica del Norte y la parroquia de Monte Olivo; en la cual se observó un limitado avance gastronómico, como consecuencia los pobladores de esta comunidad han optado por desinteresarse por su gastronomía típica lo que ha conllevado a la pérdida de productos alimenticios tradicionales, omisión de técnicas de preparación, almacenamiento y conservación ancestral. Ahí lo que se propone la implementación de una ruta turística gastronómica la cual sirva como una herramienta para fomentar la preservación y valorar las expresiones culturales, gastronomía y el turismo del lugar, de esta forma impulsar el crecimiento económico de la parroquia de Monte Olivo. Esta investigación utilizó el método descriptivo el que nos permitió especificar las propiedades importantes de la comunidad, a partir del análisis de los datos recolectados en la entrevista. El uso de la observación y la entrevista, sirvió para el levantamiento del inventario gastronómico, visitando los principales lugares concurridos con presencia de platos tradicionales, fiestas y cultura, identificando su valor, histórico, cultural y plasmar en fichas de inventario cultural. La Entrevista recolectó toda la información posible mediante un grupo de preguntas debidamente estructuradas que fue dirigida a una muestra de 20 personas adultas mayores que aportaron con información apreciable para la elaboración del proyecto.

## SUMMARY

This research was conducted in the Monte Olivo Canton parish Bolivar, Carchi Province during 2015 with the participation of students from the Technical University Gastronomy North and the parish of Monte Olivo; in which a gastronomic limited progress as a result the people of this community has chosen to lose interest for its typical cuisine which has led to the loss of traditional food products, omission preparation techniques, storage and conservation ancestral observe. Ah what the implementation of a gastronomic tourist route which serves as a tool to promote the preservation and valuing cultural expressions, gastronomy and tourism site, thus boosting economic growth of the parish of Monte Olivo is proposed. This research used descriptive research method that allowed us to specify the important properties of the community, from the analysis of data collected in the interview. Using observation and interview, she served to lift the gastronomic inventory, visiting the main crowded places with presence of traditional dishes, parties and culture, identifying its value, historical, cultural and translate into chips cultural inventory. The interview I gather all possible information through a properly structured group of questions was addressed to a sample of 20 individuals older adults who contributed significant for the preparation of project information.

## INTRODUCCIÓN

La Gastronomía es el conocimiento razonado de todo lo que interviene con el hombre en lo que a su alimentación se refiere. Y se puede ser icono de alguna determinada región o país. El Ecuador tiene una variedad de platos típicos y cultura por su diversidad de climas, altura y condiciones ambientales.

La Provincia del Carchi está conformada por seis cantones, ubicada al norte del país; cada segmento en toda su extensión posee lugares de gran atractivo natural y riqueza cultural.

En la que tomamos como muestra a la parroquia Monte Olivo cantón Bolívar que constan con atractivos como el puente colgante y el río escudillas, manifestaciones culturales como diversas costumbres, danzas y la gastronomía típica.

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

El turismo y la gastronomía son ejes fundamentales del desarrollo económico de la parroquia Monte Olivo motivan la creatividad y fomentan la comercialización de servicios sustentables.

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

El contenido de este documento se ha organizado en cinco capítulos para abordar la presentación de la información desde la secuencia investigativa, así:

El Capítulo I consta del problema de investigación, del que se ha identificado la insuficiente planificación de un sistema sustentable entre empresas de turismo como hoteles, restaurantes, agencias de viajes que ha provocado que los turistas no cuenten con una guía detallada de los servicios que se ofertan en la Parroquia de Monte Olivo y por lo tanto hay una menor afluencia de potenciales consumidores.

Gastronomía de la Provincia del Carchi como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador Parroquia Monte Olivo del Cantón Bolívar. “Se ha designado el tema de investigación para consolidar y respaldar el problema de investigación con sus respectiva contextualización y planteamiento del problema llegando a obtener ideas claras y cumplir los objetivos general y

específicos, así plantearnos nuestra pregunta directriz, que dice: ¿La implementación de recetas con técnicas, ingredientes y cultura tradicional junto con la difusión de se lograra valorar la gastronomía de la parroquia Monte Olivo, cantón Bolívar provincia el Carchi como patrimonio cultural e inmaterial del Ecuador?

En el Capítulo II, consta de los marcos teórico como también jurídico, el primero se refiere a todos los conceptos obtenidos en el transcurso de la investigación, como definiciones de gastronomía, gastronomía de la provincia del Carchi, gastronomía de la parroquia Monte Olivo, también se aclara más acerca de lo tradicional, lo típico, lo ancestral, hasta llegar a un conocimiento contemporáneo. En lo referente a lo jurídico, acotamos normas y decretos que la constitución relacionado a mantener un Patrimonio, todo esto está definido con un glosario de términos que aclaran más esta información.

En los Capitulo III, encontramos la metodología que se aplica en esta investigación para lo cual empezamos desarrollando un diseño, en donde reconocemos que esta investigación es de tipo descriptivo, que nos permite hacer investigaciones o estudios que buscan especificar las propiedades importantes de personas, grupos, comunidades o cualquier otro fenómeno que sea sometido a análisis. Esta investigación tiene una temporalidad, es decir un límite de tiempo para el desarrollo de la investigación, donde se aprecia la muestra de estudio a evaluar mediante entrevistas que es la herramienta de investigación para obtener datos requeridos por la investigación.

En el Capítulo IV, aquí se encuentra la propuesta de este proyecto de crear una ruta turística en la que nos permita resaltar y dar a conocer la riqueza gastronómica como también turística de la parroquia Monte Olivo la cual debe ser difundida, para ello me he valido de para promocionarlo, mediante dípticos y banners que son herramientas de difusión, que guiarán y enfocaran la esencia misma de la gastronomía y lugares turísticos.

Capítulo V, se encuentra los resultados que se espera obtener al aplicar esta investigación en la parroquia Monte Olivo. Los lugares gastronómicos y turísticos que la parroquia oferta a los turistas se espera potencializar y valorar en especial la gastronomía ya que por su ubicación tienen una producción de alimentos muy variados y hace que el sabor de sus preparaciones sean únicos.

## **CAPÍTULO I. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN**

### **1.1.Tema**

“Gastronomía de la provincia del Carchi como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador parroquia Monte Olivo”.

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

Los inicios de la parroquia Monte Olivo se da el 9 de enero de 1941 cuando el Consejo del cantón Montufar dicta una ordenanza mediante la cual eleva a la categoría de parroquia con el nombre de Monte Olivo dando así homenaje a sus majestuosos bosques de olivo. El 30 de Mayo de 1941 se hace la sesión de inauguración de la parroquia. (Gad, 2011)

La parroquia de Monte-Olivo se localiza en la parte sur oriental de la provincia del Carchi, en su territorio se identifican diversos pisos climáticos que permiten el desarrollo de diferentes sistemas ecológicos, al estar situada en las estribaciones de la cordillera oriental, cuenta con ríos, lagunas, cascadas, vegetación y fauna exuberante, rodeada de montañas, encañadas y paisajes. (Gad, 2011)

La gastronomía es uno de los elementos que destacan a la cultura de Monte Olivo en donde se encuentran los saberes de varias generaciones que se han transmitido a través de la experiencia, misma que se la ha adquirido de una manera empírica. Los Monte olivenses son destacados por sus fiestas religiosas, la más reconocida es la misa a la Virgen de la Purificación que es su patrona y madre donde preparan el champús, pan de maíz, el pambazo que es un pan de harina integral, las panuchas, delicados, dulce de calabazo, dulce de leche y el famoso dulce de arrayán. Las comidas típicas de la parroquia son: el cuy asado, hornado pastuso, pringa, chicha de frutas o de arroz, carne preparada con papas, habas, mellocos. (Gad, 2011)

La parroquia cuenta con una gastronomía variada donde se hace presente no solo el gusto de un pueblo sino también mapas de olores, texturas y sabores que nos hablan de sus costumbres, posibilidades tecnológicas, entornos, utensilios, animales y plantas destacando la producción de papa, cereales y maíz, que acompañan a la cultura y a su desarrollo; lo cual se ha venido desgastando y perdiendo en el transcurso del tiempo.

Actualmente el limitado desarrollo gastronómico se ha visto afectado por la influencia de nuevas culturas alimentarias que como consecuencia se ha elevado los niveles de desconocimiento de los productos propios de la tierra y la riqueza de los platos, lo que ha conllevado a la desvalorización de la identidad gastronómica, por lo que la comida no sea apreciada a nivel nacional e internacional. También la falta de planificación de un sistema sustentable entre empresas de turismo como hoteles, restaurantes agencias de viajes ha provocado que los turistas no cuenten con una guía detallada de los servicios que se ofertan y por lo tanto se ha disminuido la afluencia de potenciales consumidores.

### **1.3.Planteamiento del Problema**

La provincia del Carchi conserva una diversidad importante de paisajes y de culturas. Es uno de los lugares donde más se conservan sus creencias religiosas y cuenta con una diversidad de paisajes y culturas. (Ministerio de Turismo, 2014)

El Turismo ha mostrado crecimiento dentro de los últimos años logrando situarse en un lugar importante en la economía del país y de la provincia del Carchi permitiendo que el sector empresarial y productivo crezca y estimule la economía local. (Prefectura del Carchi, 2015)

La falta de información gastronómica y el predominio de nuevas tendencias alimentarias han ocasionado la perdida de ciertos productos tradicionales de la zona y por ende preparaciones ancestrales, limitando el desarrollo gastronómico legítimo sostenible del sector, poniendo en riesgo la continuidad de la herencia cultural y gastronómica de la parroquia Monte Olivo.

La ausencia de una planificación de un sistema sustentable entre empresas de turismo como hoteles, restaurantes agencias de viajes y la misma comunidad han provocado que los turistas no cuenten con una guía turística gastronómica detallada de los servicios que se ofertan y por lo tanto hay una menor afluencia de potenciales consumidores.

## **Objetivos**

### **1.3.1. General**

Valorar la gastronomía de la parroquia rural Monte Olivo como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador de la Provincia del Carchi.



### 1.3.2. Específicos

- Realizar un diagnóstico sociocultural de la parroquia Monte Olivo y su inventario gastronómico.
- Diseñar la ruta gastronómica de la parroquia Monte Olivo.
- Analizar técnica y prospectivamente los impactos que el proyecto genere en las áreas social, cultural, turística, gastronómica, económica y educativa.

### 1.4.Pregunta directriz

¿La implementación de recetarios con técnicas, ingredientes y cultura tradicional junto con la difusión de se lograra valorar la gastronomía de la parroquia Monte Olivo, cantón Bolívar provincia el Carchi como patrimonio cultural e inmaterial del Ecuador?

### 1.5.Justificación

La parroquia Monte Olivo perteneciente a la provincia del Carchi es una comunidad rural que continua conservando en un alto porcentaje de su cultura y tradición gastronómica, caracterizada por sus fiestas ostentosas en homenaje a su patrona religiosa “la virgen de la purificación” que se lleva a cabo cada 2 de febrero. El turismo y la gastronomía en Monte Olivo son bases sólidas en el desarrollo económico de cada una de las comunidades que forman la parroquia.

Con el que el presente proyecto investigativo permitirá el desarrollo del turismo gastronómico y cultural a nivel nacional e internacional, reactivando de esta forma la economía de la población.

Así nace la necesidad de valorar a la gastronomía de la parroquia rural Monte Olivo como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador donde los impactos turísticos, Socio- cultural, económico y educativo se verían afectadas de manera positiva para la parroquia y también para la provincia.

Será viable con la ayuda del Estado ya que según plan nacional del buen vivir 2013, objetivo 6 es promover políticas que aseguren las condiciones de posibilidad para la expresión igualitaria de la diversidad .Además los bienes arqueológicos y monumentales y de las tradiciones intangibles, como la música y la cocina tradicional, la identidad nacional se nutre

de nociones contemporáneas de patrimonio serán protegidos mediante políticas y dados a conocer.

Los beneficiarios de este proyecto serán directos e indirectos, dentro del primer grupo están la población de la parroquia de Monte Olivo, la Provincia del Carchi; en los indirectos tenemos las entidades gubernamentales, empresas turísticas y hoteleras.

## **CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO**

### **2.1. Teoría Existente**

#### **2.1.1. Gastronomía**

Se denomina gastronomía a la actividad que se encarga de la preparación de alimentos de modo tal que signifique un proceso cultural. En efecto, este tipo de proceso trasciende la preparación de alimentos y la nutrición, intentado dar a cada plato un tinte de preparación que roce lo artístico. La gastronomía suele reflejar de esta manera en las comidas a una determinada región o país. Así, puede decirse que un modo de conocer una región es probar sus platos, porque de alguna manera representa a la forma de vida de sus habitantes. La gastronomía se remonta hasta la antigüedad, en la medida en que cada sociedad tuvo sus platos distintivos y su conjunto de prácticas en lo que respecta a la alimentación como fenómeno social. (gastronomía, 2015)

Desde el punto de vista etimológico la palabra gastronomía no tiene un significado del todo valido ya que deriva del griego “gaster” o “gastros” que significa estómago y “gnomos”, conocimiento o ley.

A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos alrededor de una mesa. La gastronomía se debe entender como una actividad interdisciplinaria. Si nos dedicamos a observar más, podemos descubrir que alrededor del alimento existen las Bellas Artes como la danza, teatro, pintura, música, escultura, arquitectura, pero también forman parte de ella las ciencias exactas y naturales como física, matemáticas, química, biología, agronomía. Y además encontramos las ciencias sociales como antropología, historia, letras, filosofía, sociología; así, no siempre se puede firmar que un cocinero es un gastrónomo, ya que la gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. (Alva, 2012)

La Gastronomía es el conocimiento razonado de todo lo que se relaciona con el hombre en lo que a su alimentación se refiere. La cual rige toda nuestra vida -Así como el llanto del recién nacido busca el seno materno para alimentarse, el moribundo busca el alimento espiritual antes de partir. (Alva, 2012)

La gastronomía se encuentra en todos los niveles de la sociedad; si bien es ella la que dirige los banquetes de reyes y políticos, también es ella quien define los minutos necesarios para la correcta cocción de un huevo. (Alva, 2012)

El objetivo material de la gastronomía es todo aquello que alimenta al ser humano, la meta es su conservación, y para lograrlo se apoya en la agricultura, ganadería, el comercio, la industria de alimentos y el desarrollo de la creatividad entre muchos otros. A fin de cuentas, la Gastronomía transporta de un país a otro todo aquello que amerita ser conocido y que hace que un festín, sabiamente ordenado, sea como un compendio del mundo en el que cada parte figura por sus representantes. (Alva, 2012)

*La gastronomía es el arte de procesar alimentos pero también tiene mucho ver con las ciencias exactas ya que se somete a técnicas y métodos culinarios. El resultado de esta, nos permite conocer cultura, tradiciones e historia en cada plato preparado, sin desconocer el valor que tiene cada uno de sus ingredientes y la forma en la que la persona la prepare, conduce a una excelente obra de arte.*

#### **2.1.1.1. Gastronomía del Carchi**

El Carchi tiene conocimientos culinarios y su riqueza gastronómica expresan de manera palpable muchos de sus rasgos y sabores propios. La gastronomía de la provincia del Carchi ofrece una gama de exquisitos platos especialmente hornado, papas asadas, fritada, morocho con leche, cuy con papas, arroz de cebada, chicha de arroz, choclos con queso y habas cocidas, típicos de la ciudad de El Ángel. Además se encuentran las tortillas con chorizo, biscochuelos de Bolívar, rosquetas, helados de yogurt y la exquisita bebida el tardón mireño que tienen gran acogida por parte de los consumidores. (Pino, 2015)

La mayoría de productos alimentarios con los que realizan estas preparaciones son netamente producidos en esta provincia, los agricultores venden sus productos mientras que una mínima cantidad almacenan para su propio consumo. (Junta parroquial, 2006, pág. 37)

El cuy con papa puede ser el favorito. Se puede mencionar también a la tortilla de papa, el exquisito hornado pastuso, fritada con tostado, caldo de gallina, cuajada con miel, cumbalazo, pan de cuajada, papas asadas, papas con cuero, etc. Entre las bebidas alcohólicas se halla el denominado “tardón” (aguardiente con jugo de naranjilla y algún otro ingrediente secreto). Como vemos hay varios platos típicos, pero se destaca el llamado “hornado pastuso”, con tortillas de papa, habas y mellocos. (Prefectura del Carchi, 2015)

*La gastronomía del Carchi tiene una gran variedad de platos representativos por la ubicación en la que se encuentra; además, por ser influida por diferentes comunidades y por poseer una amplia gama de productos. Por ello las preparaciones más representativas por la producción de alimentos son papas con cuy y por influencia de otras comunidades como pasto es el champús.*

#### **2.1.1.1.1. Gastronomía de la Parroquia Monte Olivo**

En Monte Olivo y las comunidades correspondientes a la zona alta, la principal producción es la leche. En la zona media, la relación cultivos – crianzas es de 80 – 20, ésta última sobre todo, se refiere a crianzas menores, generalmente destinadas al autoconsumo. Los sistemas de producción, igualmente orientados al mercado, consisten en cultivos de ciclo corto, bajo riego (2 ciclos anuales) y en frutales perennes, sobre todo, aguacate y cítricos.

En la zona alta, que incluye las llamadas Colonias, hay una combinación de producción agrícola y pecuaria. Aquí se observa una mayor producción destinada al autoconsumo: maíz, cebada, papas, etc. Esta zona, tiene muchas limitaciones de riego, por lo que es producción de secano. Para la auto subsistencia se conservan, muchas veces como cercos vivos, algunos arbustos de fréjol, y minúsculas parcelas con plantas de yuca y camote. El proceso de minifundización que se observa en la zona, ha modificado la composición de los ingresos, tomando la posta como principal, la actividad comercial, especialmente realizada por mujeres. (Gad, 2011)

Se puede distinguir 3 tipos de zona: alta, media y baja por lo cual se caracteriza cada comunidad de acuerdo a su ubicación geográfica y por ende existirá una variedad de microclimas y en base a ello su producción agrícola. Los principales cultivos en la zona baja son Ají, Camote, Caña de azúcar, Cebolla paiteña, Fréjol, Fresas/frutilla, Guaba, Pimiento, Tomate riñón, Yuca.

Los principales cultivos en la zona media: Aguacate, Anís, Babaco, Cebolla paiteña, Cítricos (mandarina y limón), Fréjol, Granadilla, Guaba, Mora, Morocho, Pepinillo, Pimiento, Taxo, Tomate de árbol, Tomate riñón, Zanahoria

Los principales cultivos en la zona alta son: Arveja, Cebolla paiteña, Fréjol, Maíz, Mora, Papa, Quinoa, Taxo. (Junta parroquial , 2006, pág. 33)

Además en las zonas altas se cultivan maíz, avena, cebada y trigo, mientras que en las zonas más bajas, cálidas y abrigadas se produce café, caña de azúcar y una gran variedad de frutas.

La agricultura se complementa con la ganadería vacuna y lanar. Estos productos constituyen la base para algunas industrias agroalimentarias y textiles. (Teran, 2012, pág. 58)

Las épocas de recolección están ligadas a las fechas de siembra, a las características climáticas de la zona y a la precocidad de la variedad. El momento de la recolección será cuando las vainas estén llenas pero no dejando que los granos se endurezcan; como síntomas se utilizan el que los tegumentos se desprendan fácilmente al presionar los granos y que tanto éstos como las vainas mantengan exteriormente su color verde característico. (Junta parroquial , 2006, pág. 25)

Monte Olivo no difiere del resto de la provincia. En las fiestas de bautizos, matrimonios, velorios persiste la línea conductual recibida de nuestros mayores. En ella se consume el cuy asado, chicha de frutas o de arroz, carne preparada con papas. A ello se suman mellocos, habas y otros productos propios de la región. También se preparan los quimbolitos o envueltos en hojas de achira. (Gad, 2011)

En las fiestas de la Virgen de la Purificación que se realizan en febrero los monte olivenses preparan champús, pan de maíz, el famoso pambazo, que es pan de harina integral. Buñuelos en diciembre, panuchas, delicados, dulce de calabazo, dulce de leche y el famoso dulce de arrayán.

En las jornadas diarias de trabajo en el campo se acostumbra el aguado con panela y chamburo, acompañado de tortillas de maíz llamadas “de tiesto”. (Gad, 2011)

*La gastronomía de Monte Olivo es variada consta de variedad de productos, los más representativos son las papas, maíz, trigo y la crianza de ganado vacuno. Las costumbres ancestrales En la parroquia Monte Olivo no se han perdido en su totalidad y en especial en las celebraciones.*

#### **2.1.1.2. Gastronomía Ancestral**

La cocina ancestral es transmitida por los mayores, es aquella que viene de siglos atrás, donde que con el paso de los años la cocina empezó a perder sus sabores, hasta pasar a degustarse sólo en fiestas privadas o restaurantes.

No cabe duda que la esencia de cualquier cocina que se preste hoy día a ser valorada debe de empezar por combinar los tres ingredientes más importantes la sabiduría popular, la gracia y la música. (Frade, 2014)



La gastronomía ancestral de un pueblo es un testimonio de mestizaje y sabores que identifican a una región y ofrecen el reconocimiento de un pasado en común; como testimonio, los platillos de una región muestran el medio en que fueron creados, los ingredientes que había en ese momento y con los cuales se creaba la comida de todos los días. (Carlo, 2009)

*La gastronomía ancestral son preparaciones que identifican a una zona, región o sociedad tomando en cuenta que tienen sus respectivos antecedentes históricos e ingredientes que se producían para la preparación del plato.*

### **2.1.1.2. Gastronomía Típica**

Gastronomía es el arte de preparar y cocinar los alimentos. Esto incluye utilizar una variedad de los productos típicos de la zona, tales como cocinar, la comida de presentación, la comida fotografía, hoteles y restaurantes, y mucho más, podemos decir que la Artes Culinarias es una expresión de las ideas artísticas a través de alimentos o medios relacionados con la alimentación. (Tomasini, 2015)

La gastronomía típica como sustento de la cocina regional y tradicional puede justificarse, entre tantos argumentos posibles, porque las recetas reconocidas como regionales provienen de las tradiciones populares más condicionadas por las particularidades de las producciones locales y no de la gastronomía que las clases superiores importan desde mesas lejanas. Cuando hablamos de la comida criolla hacemos referencia a aquellos platos consumidos con frecuencia por los habitantes de una ciudad rural a pesar de que los ingredientes de esos platos típicos sean provenientes de otra región o nación. (Mariani, 2005) Haciendo referencia a la parroquia Monte Olivo en la parte gastronómica los platos típicos que le identifica es hornado, seguido del plato de cuy. Este tipo de comidas es preparado en fechas especiales de reunión familiar. Existen otros platos que deben considerarse; cuy con papas, pollo, habas, choclo, champús. (Junta parroquial , 2006, pág. 23)

*La Gastronomía Típica son características propias de la cocina que varían según la forma de preparar comidas y bebidas hechas en determinado lugar, que se ve enriquecida por las aportaciones de las diversas regiones que componen el mismo.*

### **2.1.1.3. Gastronomía tradicional**

Se toma en cuenta que la tradición es el conjunto de bienes culturales que se transmite de generación en generación dentro de una comunidad. Se trata de aquellas costumbres y manifestaciones que cada sociedad considera valiosas y las mantiene para que sean aprendidas por las nuevas generaciones, como parte indispensable del legado cultural. (wordpress, 2008)

Como herencia, la gastronomía de un pueblo es un testimonio de mestizaje y sabores que identifican a una región y ofrecen el reconocimiento de un pasado en común; como testimonio, los platillos de una región muestran el medio en que fueron creados, los ingredientes que había en ese momento y con los cuales se creaba la comida de todos los días. (suena mexico, 2015)

La cocina tradicional es un arte fundamentalmente social, con caracteres locales y tradicionales, pero la sociedad moderna ha conseguido facilitar su elaboración, apoyado por la fácil adquisición de materias primas que se cultivan, a veces, a miles de kilómetros de distancia. Es importante, en la cocina moderna, esta base de distintos orígenes étnicos y culturales. (Tomasini, 2015)

*La comida tradicional se desarrolla en la historia de una determinada región y que es fundamentalmente hecha dentro de los hogares, importante, porque se convierten en las bases para una cocina moderna y también porque así se trasmite generación tras generación una parte de la cultura de cada zona.*

## **2.1.2. Cultura y patrimonio**

### **2.1.2.1. Cultura**

Conjunto de conocimientos que permite a alguien desarrollar su juicio crítico reflejados en modos de vida y costumbres, conocimientos y grado de desarrollo artístico, científico, industrial, en una época, grupo social, etc. (Academia, 2014)

La cultura comprende de modo central, los aspectos expresivos y reflexivos de la existencia humana: la poesía o la música, los cultos religiosos, la danza o la filosofía. Este concepto expresivo de cultura está ligado programáticamente a las dimensiones técnicas, económicas y políticas de la civilización. (ESPINOSA, 2007)

En el cual ese proceso es el resultado de las actividades humanas y sociales en la búsqueda de soluciones y satisfacciones a las necesidades materiales y espirituales, objetivas y subjetivas de la vida. Al mismo tiempo, esas propias actividades determinan las condiciones materiales y espirituales, objetivas y subjetivas, que comprenden la cultura. (ESPINOSA, 2007)

El sistema cultural constituye una estrategia de sobrevivencia para la sociedad, ya que son los reglamentos sobre los cuales se funda un conjunto de personas que intercalan acciones entre sí para satisfacer sus necesidades. Ésta tiene una relación de apoyo mutuo con la economía y la política; es decir, bajo un sistema de creencias se justifica el orden social. Por otro lado, cualquier sistema sociopolítico se complementa y a la vez se apoya en un orden moral dado para obtener la legitimación de éste. (Casanova, 1995)

En la Parroquia monte Olivo los primeros colonos vivían en cabañas rústicas, una de las primeras acciones fue de mandar a trabajar una pequeña imagen de la Virgen de La Purificación para tenerla como patrona y madre de sus fatigas. En el archivo parroquial no existe ninguna relación que hable de la actual imagen, pero si su presencia a partir de 1952, fecha desde la cual se realizan las fiestas en su honor, coincidiendo con las fiestas de la Virgen de la Purificación de Dacha, es decir el 2 de febrero de cada año. (Junta parroquial , 2006, pág. 24)

*La culturar resulta ser un término muy controversial ya que refleja conductas de las personas tanto individual como colectiva, que se denota en la convivencia diaria en acciones como rutinas, creencias, hábitos, etc. Y también en satisfacer necesidades, valores propios de la persona, cualidades, entre otras.*

#### **2.1.2.2. Patrimonio**

La palabra patrimonio proviene del latín patrimonium. El patrimonio es denominado como el conjunto de bienes que adquiere una persona por medio del título correspondiente.

En el sentido epistemológico de la palabra, se entiende al patrimonio como aquello que se obtiene por medio de la línea del padre, es decir que posee una estrecha relación con el término que hoy conocemos como herencia. (Definicion , 2012)

Ciertos autores dan ciertas características particulares al patrimonio, algunas de ellas son, en primer lugar la indivisibilidad, es decir que una sola persona puede ser poseedor de un determinado patrimonio. En segundo lugar puede ser nombrado la intransmisibilidad. El

patrimonio no puede ser heredado si la persona que lo posee no ha fallecido aún. Cuando el individuo ha muerto su titularidad sobre el patrimonio se extingue, pudiendo de esta manera heredarlos sus descendientes. La tercera característica del patrimonio hace referencia a que el mismo no puede ser embargado, en este caso cuando el derecho a heredar aún no se ha adquirido; y puede ser clasificado en distintas maneras según las características que tenga, alguno de ellos son el residual, el colectivo y el de administración, también conocido como el de destino. (Definición , 2012)

Con ello se idéntica es valor residual de los activos del ente económico después de deducir todos los pasivos, y agrupa el conjunto de cuentas que representa el valor remanente de comparar el activo menos el pasivo, producto de los recursos netos del ente económico que han sido suministrados por el propietario de los mismos, ya sea directamente o como consecuencia del giro ordinario de sus negocios. (Roa, 2005)

El patrimonio se compone del conjunto de bienes, derechos y obligaciones o deudas, susceptibles de ser expresados en unidades monetarias, con que cuenta todo sujeto económico en un momento determinado para el desarrollo de su actividad. (Roa, 2005)

*Patrimonio es un bien que una persona o grupo social de personas la pueden obtener de una herencia la cual tendrá q cumplir varias obligaciones para mantenerlo a flote según el bien que le sea otorgado, estos pueden ser tangibles como intangibles.*

#### **2.1.2.2.1. Patrimonio intangible**

El patrimonio intangible está constituido por aquella parte invisible que reside en espíritu mismo de las culturas. El patrimonio cultural no se limita a las creaciones materiales. Existen sociedades que han concentrado su saber y sus técnicas, así como la memoria de sus antepasados, en la tradición oral. La noción de patrimonio intangible o inmaterial prácticamente coincide con la de cultura, entendida en sentido amplio como "el conjunto de rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan una sociedad o un grupo social" y que, "más allá de las artes y de las letras", engloba los "modos de vida, los derechos fundamentales del ser humano, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias" (Damboriarena, 2009)

A esta definición hay que añadir lo que explica su naturaleza dinámica, la capacidad de transformación que la anima, y los intercambios interculturales en que participa. Muchas

veces no se obvia que el patrimonio intangible está constituido también, por la poesía, los ritos, los modos de vida, la medicina tradicional, la religiosidad popular y las tecnologías tradicionales de nuestra tierra. Integran la cultura popular las diferentes lenguas, los modismos regionales y locales, la música y los instrumentos musicales tradicionales, las danzas religiosas y los bailes festivos, los trajes que identifican a cada región, etc. (Domingues, 2005)

El “patrimonio cultural inmaterial”, se manifiesta en particular en los ámbitos siguientes: tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio cultural inmaterial; artes del espectáculo; usos sociales, rituales y actos festivos; conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo; técnicas artesanales tradicionales. (Domingues, 2005)

*El patrimonio intangible es un bien inmaterial, que las conservan grupos de sociedades de personas que son formadas por tradiciones, música, lenguas, entre otros; que llega formar tipologías únicas que los distinguen de otra población.*

#### **2.1.2.2.2. Patrimonio gastronómico**

Se lo conoce como en conjunto de conocimientos, técnicas materiales, competencias, prácticas y representaciones desarrolladas y perpetuadas por las comunidades en la interacción con su entorno natural. Esos sistemas cognitivos se expresan por medio del lenguaje, las tradiciones orales, la espiritualidad y la visión del mundo, y se traducen en un complejo de valores y creencias, ceremonias, prácticas de curación, etc. Se extiende a áreas como la sabiduría ecológica tradicional, los conocimientos indígenas, la etnobiología, la etnobotánica, la etnozología, los sistemas de curaciones tradicionales y su farmacopea, rituales, usos alimentarios, creencias, ciencias esotéricas, adivinaciones, cosmologías, cosmogonías, chamanismo, organizaciones sociales, festivales y lenguas, así como a las artes visuales. (Unesco, 2011)

Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana, se tendrá en cuenta únicamente el patrimonio cultural inmaterial que sea compatible con los instrumentos internacionales de derechos humanos existentes y con los

imperativos de respeto mutuo entre comunidades, grupos e individuos y de desarrollo sostenible. (Unesco, 2011)•

EL modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales. Esto ha llegado a ser posible gracias a la participación de la colectividad en toda la cadena alimentaria tradicional: desde la siembra y recogida de las cosechas hasta la preparación culinaria y degustación de los manjares. (Unesco, 2011)

*Patrimonio Gastronómico resulta ser un conjunto de habilidades que demuestran un grupo social de personas que puede ser una comunidad, pueblo o a su vez región, que han desarrollado técnicas culinarias y costumbres que les permite ser identificados por los productos y platos terminados que ofertan.*

### **2.1.3. Ruta turística**

Una ruta turística, ruta temática, camino turístico o ruta vacacional es una vía de comunicación terrestre o marítima que ha sido designada como tal por su atractivo natural o interés cultural. En la mayoría de los casos la designación es otorgada por un organismo gubernamental, como el Departamento de Transporte, el Ministerio de Transporte o el Ministerio de Cultura. Las rutas turísticas en particular tienen algún sentido histórico, cultural, étnico o religioso, en la cual se brinda información adecuada para los turistas. Algunas son rebautizadas en carreteras ya existentes, agregándole señales de tráfico y publicidad diseñadas especialmente para lograr el objetivo de promover el turismo. Otras en cambio, son construidas específicamente para fines turísticos. (DeConceptos, 2015)

Siendo la ruta un camino hacia fines diversos, la ruta turística es también un recorrido que tiene un objetivo: permite admirar paisajes, recordar sitios históricos, disfrutar de zonas de playas o montañas, de actividades deportivas o de aventura, siguiendo un itinerario predeterminado, conectando zonas con diversos atractivos, para quienes están de paseo y desean admirarse con la geografía natural y/o humanizada del sitio. En este último caso, se habla de rutas culturales. (conceptos, 2015)

En las paradas que se hacen en los distintos centros turísticos que integran la ruta, se hallan montadas instalaciones hoteleras, negocios y servicios para los turistas, que son una gran fuente de recursos económicos para la región. (conceptos, 2015)



En general son las agencias de turismo las que trazan al viajero la ruta basados en un mapa, donde se le señalan los distintos destinos, los medios en que se trasladarán, el estado de las rutas, los horarios de salida y de arribo, las distancias entre un lugar y otro, los alojamientos y les describen los atractivos que disfrutarán. Otras rutas ya están predeterminadas por las respectivas regiones, exigiéndose un esfuerzo conjunto del sector público y privado. En las rutas turísticas no sólo se disfruta de los destinos fijados, sino del tránsito entre uno y otro lugar. (conceptos, 2015)

*La Ruta Turística es un mapa de cómo llegar a lugares turísticos en cual se encuentra detallado distancias, nombres, horarios, lugares de descanso, señalización entre otras, que permiten disfrutar de manera segura los lugares q se va a visitar.*

## **2.2. Marco Jurídico**

### **2.2.1. Plan Nacional para el buen vivir 2013 a 2017.**

El Plan 2009-2013 busca concretar las revoluciones delineadas por la Revolución Ciudadana. Marca el camino para consolidación del Buen Vivir, entendido como la búsqueda de la igualdad y la justicia social, el reconocimiento, la valoración y el diálogo de los pueblos y de sus culturas, saberes y modos de vida. El Plan propone una lógica de planificación, a partir de los siguientes 12 grandes objetivos nacionales. En este Plan los objetivos son actualizados bajo parámetros que se relacionan con el desempeño de las metas nacionales, con las distintas propuestas de acción pública sectorial y territorial, y principalmente con la necesidad de concretar los desafíos derivados del nuevo marco constitucional. (Secretaría Nacional de Planificación y desarrollo, 2003)

#### **2.2.1.1. Objetivo 6 del Plan Nacional para el buen vivir 2013 a 2017.**

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

El compromiso del Estado es promover políticas que aseguren las condiciones de posibilidad para la expresión igualitaria de la diversidad (arts. 16 y 17). La construcción de una identidad nacional en la diversidad requiere la constante circulación de los elementos simbólicos que nos representan: las memorias colectivas e individuales y el patrimonio cultural tangible e intangible. La protección y circulación de estos elementos se impulsa mediante políticas de fomento a la investigación, museos, bibliotecas, archivos, sitios y fondos especializados (art. 380).

Además de los bienes arqueológicos y monumentales y de las tradiciones intangibles, como la música y la cocina tradicional, la identidad nacional se nutre de nociones contemporáneas de patrimonio. Aquí, las industrias culturales permiten la construcción de contenidos simbólicos alternativos que subvierten la hegemonía de las ideologías dominantes y dominadoras. Un país que busca reconstruir su estructura económica debe sostener el cambio en la capacidad de edificar el país simbólico, en un entorno de protección de los circuitos de circulación de contenidos (Movimiento Alianza PAIS, 2012:163-165). (arts. 16 y 17). (Secretaría Nacional de Planificación y desarrollo, 2003)

### **2.2.1.1.1. Políticas y lineamientos estratégicos**

#### **2.2.1.1.1.1. Promover la democratización del disfrute del tiempo y del espacio público para la construcción de relaciones sociales solidarias entre diversos**

- Fomentar las redes públicas que conforman los subsistemas de cultura, para garantizar el acceso democrático, equitativo y sin discriminación en todo el territorio.
- Fortalecer y mejorar el acceso democrático a la Red Nacional de Centros Interculturales Comunitarios, con agendas locales coordinadas entre GAD, organizaciones de base, escuelas, la ciudadanía y el Estado Central.
- Ampliar los Centros Interculturales Comunitarios hacia un sistema nacional desconcentrado de bibliotecas públicas, videotecas y centros de interpretación de la memoria y el patrimonio social.
- Coordinar acciones intersectoriales con los diferentes niveles de gobierno y con la participación comunitaria, para la elaboración de agendas culturales de acceso gratuito que fortalezcan la identidad plurinacional y las identidades diversas.

#### **2.2.1.1.2. Preservar, valorar, fomentar y re significar las diversas memorias colectivas e individuales y democratizar su acceso y difusión**

- Incentivar y difundir estudios y proyectos interdisciplinarios y transdisciplinarios sobre diversas culturas, identidades y patrimonios, con la finalidad de garantizar el legado a futuras generaciones.
- Fortalecer los mecanismos de protección de los bienes culturales patrimoniales a través de incentivos y regulación, motivando la corresponsabilidad social, el empoderamiento y ciudadanía de los patrimonios.

- Generar protocolos de coordinación intersectorial en diferentes niveles de gobierno nacional y local, para la conservación, la restauración, la difusión y la prevención de riesgos del patrimonio material mueble e inmueble frente a riesgos antrópicos y naturales.

### 2.3. Glosario de términos

**Afrecho.-** Salvado, Cáscara del grano.

**Agua de brujos.-** Té de plantas aromáticas que sirven para acompañar las chichas de frutas o arroz.

**Apolillar.-** Dicho de la polilla: Roer, penetrar o destruir las ropas u otras cosas.

**Arrayán.-** El arrayán o murta es un árbol o arbusto bajo utilizado medicinalmente desde tiempos antiguos, debido a sus variadas propiedades medicinales. Su nombre científico es myrtus communis y sus hojas y frutos.

**Balde.-** Recipiente para servir la chicha. Es el mismo balde de uso corriente.

**Barricas de madera.-** Recipiente de madera donde se fermentara la chicha de frutas.

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

**Bigsha.-** Cuchara de madera grande utensilio que se utiliza en la cocina antigua.

**Cedrón.-** Es una planta medicinal muy famosa por sus propiedades. El cedrón es una planta originaria del Perú pero es usada con fines medicinales en todo el mundo.

**Cedazo.-** Se llama cedazo al utensilio que se emplea para separar materiales de diferente grosor, como la harina del salvado. Se conoce como tamiz al cedazo muy tupido generalmente utilizado para la determinación de curvas granulométricas en varios materiales

**Champús.-** es una bebida o postre típicos y muy populares en el Perú, en Ecuador y en el suroccidente de Colombia, elaborada básicamente con miel de panela o chancaca, maíz, frutas como el lulo o naranjilla, piña, membrillo o guanábana, y condimentada con canela, clavos de olor y hojitas de naranjo agrio básicamente.

**Cebolla cabezona.-** se da este nombre peculiar a la cebolla paiteña por su forma.

**Chicha de Arroz.-** Bebida obtenida por la fermentación del arroz con frutas tropicales.

**Fermentación alcohólica.-** La fermentación alcohólica es un proceso anaeróbico realizado por las levaduras y algunas clases de bacterias. Estos microorganismos transforman el azúcar en alcohol etílico y dióxido de carbono. La fermentación alcohólica, comienza después de que la glucosa entra en la celda.

**Fréjol.-** Grano grande de color rojo moteado. La variedad presenta resistencia genética a antracnosis, roya, añublo de halo y ascoquita.

**Gorgojo.-** A la familia Curculionidae del Orden Coleoptera pertenecen una gran cantidad de especies dañinas para la agricultura. Las antenas son características, acodadas y el aparato bucal con poderosas mandíbulas le permite al adulto consumir la lámina de las hojas, brotes, tejido de ramas, ramillas y frutos. Algunos en su proceso alimenticio provocan profundas hendiduras en tejidos lignificados de árboles y arbustos leñosos.

**Hierba luisa.-** Es una planta aromática que se cosecha a pleno sol y es muy utilizada como planta medicinal.

**Jauri.-** maíz reventado

**Limoncillo o hierba limón.-** El limoncillo es una planta que se parece al césped ornamental común con la gran diferencia que su intenso olor cítrico tiene propiedades sorprendentes, sus hojas y tallos poseen componentes con muchos beneficios para las personas que saben aprovechar estas cualidades medicinales.

**Malta.-** Cántaro grande en que se guarda la chicha o agua.

**Matico.-** Es una planta nacional de grandes virtudes medicinales.

**Motilón.-** Un fruto de la familia del mortiño que crece en los páramos.

**Planta de Marco.-** Es una hierba anual, a veces semi-arbusto perenne erecto y extendido de tamaño variable. Tallos ramificados, cilíndricos. Hojas esparcidas, alternas, peciadas, de láminas profundamente bipinnatisectas, sin estípulas.

**Niave.-** Es nacido o geminación del maíz cuando se utiliza para la preparación de la chicha de jora.

**Olla de barro.-** Son recipientes un poco pesados y frágiles. El barro es el mejor material para numerosas cocciones, en especial, en seco o con muy poca agua. En cualquier caso es el más natural y antiguo material utilizado por el hombre en la cocina.

**Papa curipamba.-** Papas Nativa de Colombia, sus tallos son de color verde con pocas manchas, florece moderadamente a partir de los 82 días, con flores de color morado oscuro y forma de corola semi estrellada. La papa es redonda; color predominante de piel morado intermedio y secundario blanco crema en manchas dispersas; color de carne crema y morado dispersos en áreas; ojos de profundidad superficial.

**Papa pintada.-** es de tamaño mediano, tiene levemente aplanadas sus caras superior e inferior. Pulpa amarilla pálida pigmentación.

**Papa margarita.-** se produce en el departamento de Nariño, sus tallos de color verde con pocas manchas. Florece moderadamente a partir de los 80 días, con flores de color rojo rosado intermedio con blanco pálido en la estrella; forma de corola rotada.

**Piedra de moler o metate.-** Se hace de elementos muy duros y con muy pocas porosidades, ya que esto permite limpiarlo adecuadamente para evitar la mezcla de sabores, por esto tradicionalmente se le fabrica con piedra volcánica de baja porosidad, también se le encuentra hecho con barro cocido o piedra sedimentaria como granito, siendo este último de un costo mucho mayor.

**Pilchi o puritos.-** Calabazas vacías y pulidas utilizadas como envases para beber chicha. Generalmente los “pilchi” circulan de mano en mano, costumbre tradicional de amistad e igualdad.

**Pringa.-** Sopa espesa hecha de mote pelado y licuado.

**Polones.-** Esteras cocidas que se utilizan para guardar los granos secos.

**Pondo.-** Olla de barro alargada. Pocillo de barro cocido y no vidriado, hasta de un metro, que desde el pequeño asiento circular va abriéndose hasta formar una como barriga, y su pescuezo es bastante abierto.

**Soberado.-** Espacio que hay entre el piso y el techo de una casa que se lo utiliza como bodega para guardar alimentos durante un largo tiempo. Elaborado a base de carrizo seco.

**Tendales.-** cama hecha a base se hoja de maíz seca donde se colocaban los productos a guardaban para luego su consumo.

**Tiesto.-** es una paila redonda que trata de coser alimentos en una forma lenta.

**Tulpa.-** Voz quechua, fogón indígena construido sobre tres piedras toscas.

## **CAPÍTULO III. METODOLOGÍA**

### **3.1. Diseño**

Se aplicó una investigación cualitativa, porque se pretende saber y comprender la conducta humana desde el marco de referencia de quien actúa, para llegar a este conocimiento e información hemos llegado a optar por el uso de herramientas como la entrevista, también el uso de métodos como la observación y el análisis de datos, y concluir con el desarrollo de un marco teórico, un inventario gastronómico como también de un contexto socio-cultural de la parroquia Monte Olivo.

Además se aplica la investigación cuantitativa ya que tenemos el análisis de tablas y gráficos que proporcionó la tabulación con el resultado del levantamiento de información a través de las encuestas que se le hizo a la parroquia Monte Olivo.

#### **3.1.1. Temporalidad**

En la presente investigación para obtener los datos de la comunidad de Monte Olivo se lo realizó de manera trasversal, recolectando datos en un periodo de 5 meses iniciado desde mayo del 2015 culminando en octubre del 2015 tiempo en que se recopiló y ordenó los datos así para realizar el análisis, las argumentaciones y llegar a las conclusiones y recomendación de los datos adquiridos.

#### **3.1.2. Naturaleza**

En el presente trabajo de investigación no experimental, no estamos analizando ni manipulando variables, para obtener un resultado, porque los hechos ya ocurrieron y lo que estamos haciendo es observar los hechos ya existentes que se obtuvo datos mediante la técnica de la encuesta. La misma que arrojó datos como cuadros de recetas estándar, fichas de inventario de atractivos turísticos para su posterior tabulación y análisis con resultados reales.

#### **3.1.3. Tipos de datos.**

##### **3.1.3.1. Datos teóricos**

Se generaron como resultado de la investigación se plasmaron en un recetario de platos típicos de Monte Olivo, un díptico que muestra la ruta gastronómica de la parroquia y un banner que detalla el proceso para la obtención de resultados en la presente investigación.

### 3.1.3.2. Datos prácticos

Al realizar la estandarización de recetas, preparar las recetas para fotografiarlas así dando realce a la gastronomía de la parroquia de Monte Olivo, la elaboración del mapa de rutas turísticas con el que se realiza el interés a los turistas.

## 3.2. Población

En la Parroquia Monte Olivo la población de estudio fue conformada por 2133 adultos mayores de acuerdo el Censo de Población y Vivienda del año 2010. (INEC 2010).

### 3.2.1. Muestra

En base a esta población se calculará una muestra usando la fórmula de poblaciones finitas con un margen de error del 7 %.

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

Dónde:

- n = Es el tamaño de la muestra a determinarse
- N = Universo o población
- 1. Z = Nivel de confianza 1.95
- P y Q = Constante de la varianza, 50
- 2. e = Margen de error, 7

$$n = \frac{2^2 \times 50 \times 50 \times 2133}{7^2 \times (2133 - 1) + 2^2 \times 50 \times 50}$$

$$n = \frac{4 \times 50 \times 50 \times 2133}{49 \times 2132 + 4 \times 50 \times 50}$$

$$n = \frac{21330000}{114468} = 186$$

La muestra correspondiente al cantón Bolívar es de 186 encuestas, la misma que se estratificó a las 6 parroquias perteneciente al cantón dando así como resultado el 11% a la parroquia de Monte Olivo; es decir que se llevarán a cabo alrededor de 20 encuestas con los instrumentos diseñados.

### **3.3. Métodos**

#### **3.3.1. Metodología Teórica**

##### **3.3.1.1. Inductivo**

Este método permitió analizar hechos, mediante diversas observaciones de la cultura gastronómica, lugares turísticos y tradiciones de la parroquia Monte Olivo, de la que se pudo obtener una conclusión que resulte principal para analizar la información y generalizarla, dándole un juicio de valor, básicamente en el diagnóstico sociocultural de la parroquia.

##### **3.3.1.2. Deductivo**

Es un método que fue fundamental en el desarrollo de la presente investigación, ya que facilitó su estudio analítico de la información para posteriormente realizar el procesamiento así obteniendo un marco conceptual en un contexto socio cultural lo que permitió relacionar la información obtenida de la encuesta con la realidad del diario vivir de la parroquia Monte Olivo.

##### **3.3.1.3. Analítico – Sintético**

Mediante el método permitió sintetizar y analizar la información recopilada en las entrevistas e información bibliográfica de la comunidad Monte Olivo de la provincia del Carchi, para luego ser descrita y valorada.

Además se utilizaron cuadros, tablas y gráficos, como estrategia de interpretación de la información recopilada

#### **3.3.2 Método Empírico**

Basándonos en el concepto planteado anteriormente, se evidencia que esta investigación, usa un método empírico, como la observación la misma que se la empleo al momento de realizar el levantamiento de información, acudiendo a la comunidad involucrada en la investigación, es decir al entorno propio de la colectividad, lo propio ocurrió con los investigados en este caso los entrevistados quienes nos facilitaron una información propia de sus experiencias y vivencias vividas en su entorno, lo que reafirmo y fortaleció la labor de nuestro trabajo



investigativo. Luego de contar la información obtenida de la encuesta. Cuyos datos permitieron medir el nivel de impactos tanto positivos como negativos que podrían arrojar al momento de implementar esta investigación en la población de Monte Olivo.

### **3.3.3. Métodos Matemáticos**

En la investigación se toma en cuenta el método cuantitativo, el mismo que se refiere, a la cuantificación de un universo, que en la investigación hace referencia a la población de estudio de la parroquia de Monte Olivo con una muestra de 20 encuestas a las que se les tabuló respectivamente con un análisis que involucra también un método comparativo. La comparación se lo hizo a base de un plano histórico, existiendo tradiciones y costumbres ancestrales que aún en la actualidad se realizan.

## **3.4. Instrumentos, Técnicas, estrategias**

### **3.4.1. Estrategias**

Se utilizó una planificación, organización de datos tanto digital como bibliográfica, y un cronograma estricto de actividades para dar cumplimiento a las etapas y objetivos que involucraron esta investigación. Para la recolección de información se aplicaron entrevistas en las que se tomaran en cuenta las siguientes estrategias para que la información a obtener sea inequívoca.

Se realizó en un ambiente agradable y privado, que facilite las condiciones de confianza necesarias para iniciar el proceso.

Se aplicó una breve presentación, explicar los objetivos de la sesión y la importancia de la entrevista incluyendo como se archivara dicha información.

Darle confianza y afectuosidad en cada pregunta que realicemos. Finalmente se le dio un presente por su colaboración si es el caso.

### **3.4.2. Técnicas**

#### **3.4.1 .1 Observación**

Para el presente trabajo investigativo se determinó realizar la técnica de observación, con la cual nos permitió palpar la situación en la se encuentran la parroquia así se obtuvo información aun cuando no existía el deseo de proporcionarla con referente a la gastronomía

ancestral, su valor, histórico y cultural por lo que se realizará varias observaciones para plasmarlas en fichas de inventario cultural.

### **3.4.1.2. Entrevista**

Para recabar la información se aplicó entrevistas estructuradas de forma verbal, a través de preguntas que propone el analista. Se aplicaron a los moradores adultos jóvenes y mayores de la parroquia Monte Olivo.

### **3.4.3. Instrumentos**

#### **3.4.3.1. Cuestionario**

Para el levantamiento de investigación del proyecto se tomó en cuenta el cuestionario que es una técnica que permitió sondear opiniones y no buscar cuestiones que exijan mucho análisis y reflexión por parte de los encuestados así formar un grupo de preguntas debidamente estructuradas que constan de 18 preguntas divididas dos bloques de Inventario Gastronómico y el Contexto Sociocultural que serán formuladas en la entrevista dirigida a los adultos mayores que aportaron con información relevante para la elaboración del proyecto.

#### **3.4.3.2 Fichas de inventario**

Para la investigación del inventario gastronómico se utilizó una ficha de recolección de datos gastronómicos, propuesto por el Ministerio de Turismo, para la inclusión de datos tanto técnicos propios de la elaboración, como relevantes como producto de culturas, tradiciones, modos de vida, etc. Se utilizó una ficha para cada bien observado ayudándose de un video grabadora para recopilar los datos de la entrevista.

## **CAPÍTULO IV. ANALISIS DE DATOS**

### **4.1. Plan de procesamiento de datos**

Para obtener datos válidos, correctos y útiles en la presente investigación se realizó un cuestionario con el que se aplicó encuestas a los adultos mayores de la comunidad Monte Olivo, las encuestas están divididas en dos: la primera que se enfoca al levantamiento del inventario gastronómico y la segunda se orienta al contexto socio cultural, cada una de estas encuestas están formadas de nueve interrogantes, sus respuestas fueron tabuladas y analizadas, se obtendrá un sub resultado de respuestas según el ítem que más se destaque en las entrevistas. Se calculara con el total de las sub respuestas de donde obtendremos el porcentaje por cada ítem, así se definirá el porcentaje de las respuestas más enfatizadas por los habitantes de la parroquia Monte Olivo.

## 4.2. Tabulación y análisis de resultados

### 4.2.1. Levantamiento del inventario gastronómico

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

Nombre	Producto	Total de respuestas	Porcentaje
Alimentos Ancestrales	Papas	7	11,9%
	Trigo	11	18,6%
	maíz/ morocho	7	11,9%
	Frejol	12	20,3%
	Cebada	11	18,6%
	Arveja	6	10,2%
	Zambo	5	8,5%
			<b>100,0%</b>

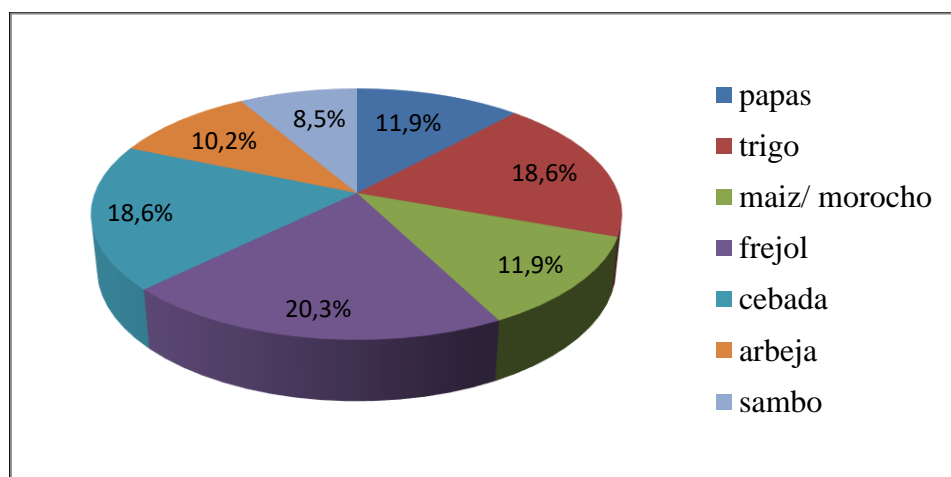


Gráfico 1 Alimentos ancestrales

Fuente: Entrevistas a habitantes de la Parroquia Monte Olivo

Elaborado por: La autora

### Análisis de resultados

De acuerdo a los datos obtenidos por las encuestas en el pueblo de Monte Olivo el producto alimenticio ancestral de mayor producción fue el frejol con 20.3% que corresponde a 12 respuestas en las que se añade que este producto se lo comercializaba en su mayoría y el consumo era bajo. Con un 18% está la cebada y trigo; la papa y el maíz con 12% en su producción, se destaca que la zona alta era la más explotada para la producción de sus alimentos.

## 2.- ¿Qué alimentos se producen actualmente?

Nombre	Producto	Total de respuestas	Porcentaje
<b>Alimentos actuales</b>	Aguacate	10	16,4%
	cebolla paiteña	10	16,4%
	Pepinillo	9	14,8%
	Pimiento	5	8,2%
	Maíz	5	8,2%
	Papa	7	11,5%
	Tomate riñón	15	24,6%
			<b>100,0%</b>

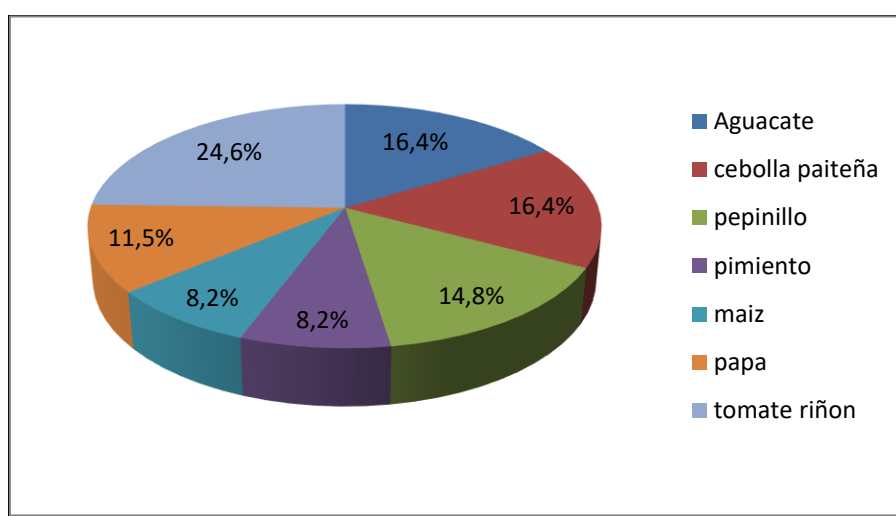


Gráfico 2 alimentos actuales

Fuente: Entrevistas a habitantes de la Parroquia Monte Olivo

Elaborado por: La autora

### Análisis de resultados

En la actualidad se dedican a la explotación del terreno en la zona subtropical siendo así la producción en un 24.6% de tomate de riñón el cual es comercializado a mercados aledaños y los de menor calidad para su consumo, el aguacate y la cebolla paiteña están con un 16% de producción ya han dedicado hectáreas de terreno para su siembra y en cantidades bajas pero significativas se encuentra el pepinillo, pimiento, papa y maíz. Estos productos representan el ingreso económico principal para todo el pueblo Monte Olivo.

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

Nombre	Producto	Total de respuestas	Porcentaje
Métodos de conservación	Polones	5	13,5%
	No sabe	3	8,1%
	Soberados	15	40,5%
	Secado/ ahumado	7	18,9%
	Costales de cabuya	7	18,9%
		<b>Total</b>	

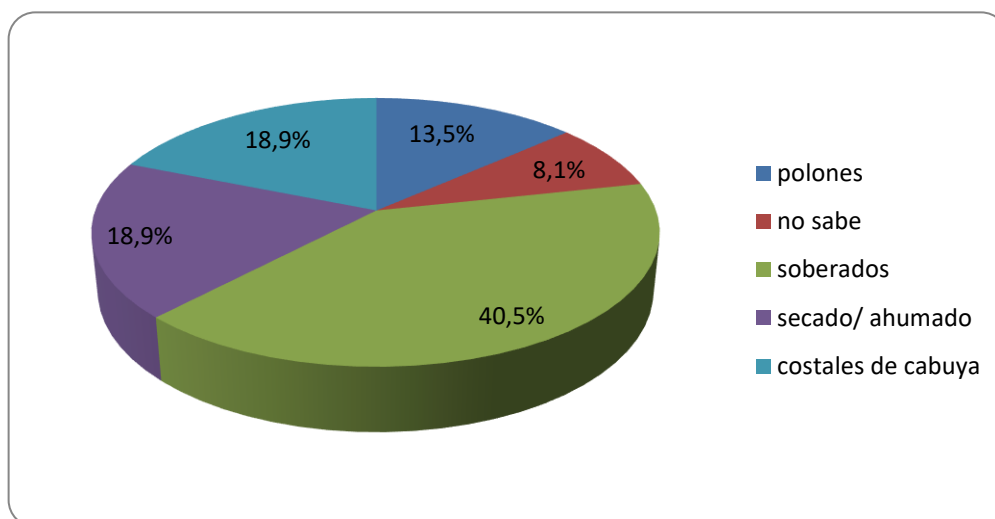


Gráfico 3 métodos de conservación

Fuente: Entrevistas a habitantes de la Parroquia Monte Olivo.

Elaborado por: La autora

### Análisis de resultados

El 40% de respuestas a las encuestas realizadas nos muestran que usaban los soberados como método de conservación de alimentos secos como frejol, maíz, papas entre otros donde se almacenaban por largas temporadas ubicándolos en tendales. El 18% de respuestas nos explican sobre los polones que servían como cestos para almacenar el grano y prevenir las plagas que se los ubicaba en trojes o bodegas de alimentos secos los que eran totalmente cerrados y oscuros. Los productos cárnicos eran sometidos a la técnica de conservación llamado ahumado que consistía en secar la carne previamente aliñada que servía para alargar su vida útil.

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

Nombre	Meses	Total de respuestas	Porcentaje
Temporada de cosechas	Enero	6	15,0%
	Abril	6	15,0%
	Junio	10	25,0%
	Agosto	6	15,0%
	Diciembre	9	22,5%
	No sabe	3	7,5%

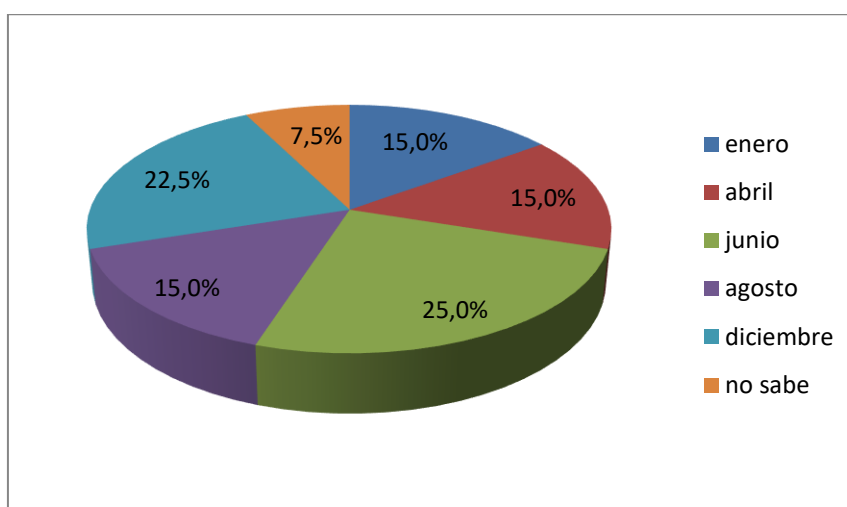


Gráfico 4 temporadas de cosecha

Fuente: Entrevistas a habitantes de la Parroquia Monte Olivo

Elaborado por: La autora

#### Análisis de resultados

Los moradores explican que las cosechas se la realizan en el mes junio con 25% en sus respuestas, esta fecha tiene que ver con cultivos perennes como es la papa, el maíz entre otros, para el cual también está el mes de diciembre con un 22% que se realiza la cosecha aunque en cantidades menores; también tenemos a los productos de ciclo corto que se dan cada dos a cuatro meses como es el aguacate, pimiento, pepinillo y tomate riñón.

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

Nombre	Especias	Total de respuestas	Porcentaje
Tipos de especias	Apio	12	16,7%
	Cilantro	11	15,3%
	Hierba buena	11	15,3%
	Hierba luisa	5	6,9%
	Perejil	7	9,7%
	Ajo	7	9,7%
	Menta	4	5,6%
	Panela	3	4,2%
	Sal	8	11,1%
	Limoncillo	4	5,6%

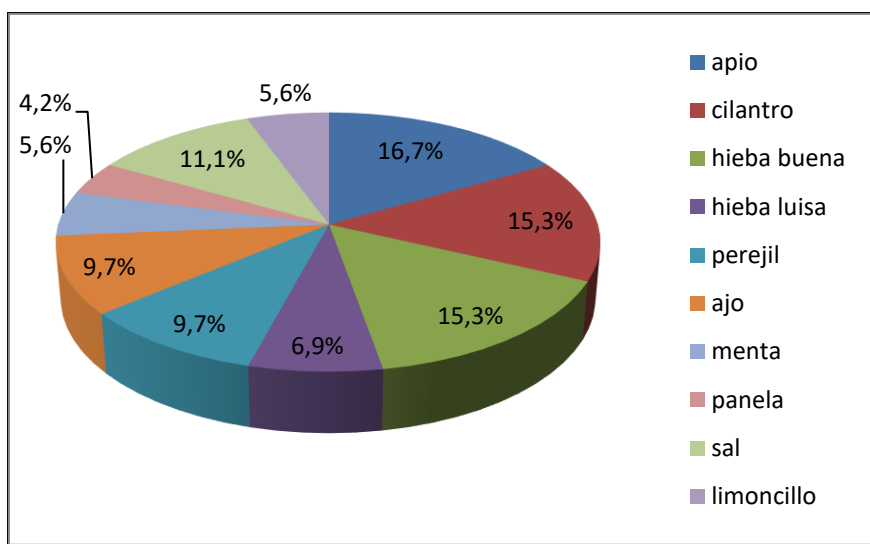


Gráfico 5 tipo de condimentos

Fuente: Entrevistas a habitantes de la Parroquia Monte Olivo

Elaborado por: La autora

### Análisis de resultados

Las especias más utilizadas para la preparación de los platos típicos de esta zona son el apio con un 16% en respuestas, seguido por el cilantro con un 15% y sal con 11 %, hacen referencia que no les gusta la comida muy aliñada que el método de preparación es lo que les caracteriza; con respecto a sus bebidas se destaca la hierba buena con un 15%, la hierba luisa con un 6% y la panela con un 4% , además les gusta poner frutas que ellos mismo producen en las respuestas de los pobladores de la parroquia Monte Olivo.



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

Nombre	Preparaciones	Total respuestas	Porcentaje
<b>Preparaciones típicas</b>	Pringa	4	5,8%
	Champús	8	11,6%
	Hornado	8	11,6%
	Morocho de dulce	9	13,0%
	Chicha de arroz	2	2,9%
	Delicados	7	10,1%
	Arepas	4	5,8%
	Arroz de cebada	8	11,6%
	Cuy asado con papas	6	8,7%
	Caldo de gallina	4	5,8%
	Dulce de zambo	9	13,0%

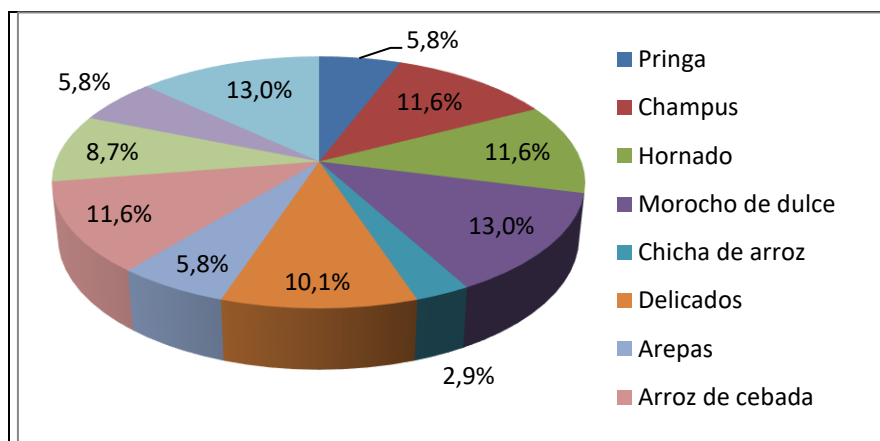


Gráfico 6 platos típicos

Fuente: Entrevistas a habitantes de la Parroquia Monte Olivo

Elaborado por: La autora

### **Análisis de resultados**

El pueblo de Monte Olivo consta con una variedad de productos para la elaboración de sus comidas típicas como: entremés con el 11% tienen al Champús, la pringa que es una sopa netamente de la zona que con los años ha ido desapareciendo y por eso lleva el 5% de respuestas en la investigación, como plato principal tienen el hornado salado (Pastuso) con un 11% en respuestas; el dulce de zambo es un postre típico con un 13% de respuestas, finalmente tenemos como bebida típica a la chicha de arroz que también se la prepara en cantidades bajas, 2.9% de respuestas ya que más se las realiza en celebraciones.

## 7.- ¿Que ingredientes cantidad, unidad?

Nombre	Ingredientes	Total de respuestas	Porcentaje
Ingredientes	Harina de maíz	10	16,4%
	Papa entera cebada	8	13,1%
	Mote de morocho	7	11,5%
	Carne de cuy	4	6,6%
	Carne de cerdo	9	14,8%
	Zambo maduro	10	16,4%
	Panela	8	13,1%
	Cebada	5	8,2%

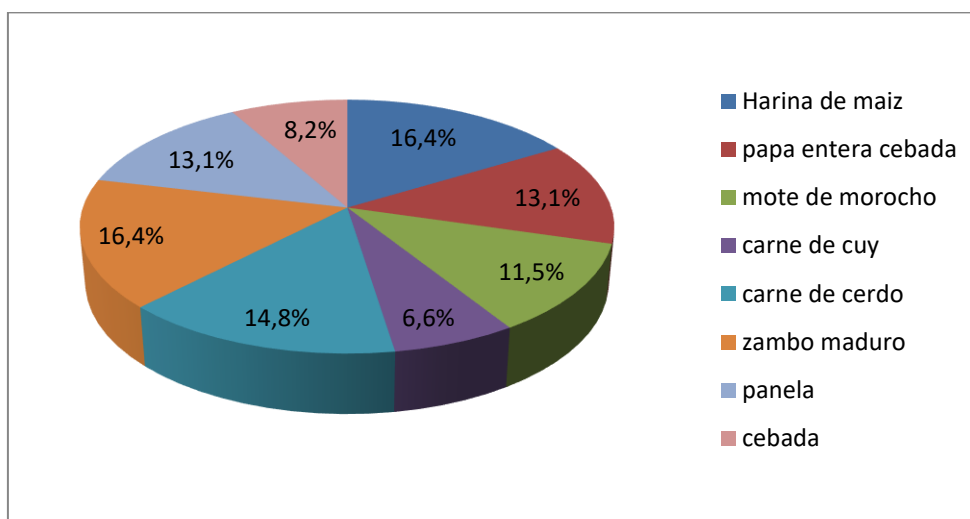


Gráfico 7 ingredientes

Fuente: Entrevistas a habitantes de la Parroquia Monte Olivo

Elaborado por: La autora

## Análisis de resultados

Los ingredientes que se usan en las elaboraciones de los diferentes platos típicos de la parroquia son el maíz molido (morocho) que es un alimento ancestral que está con un 16% de respuestas en la investigación junto con el zambo maduro que se produce en las zonas altas. De carnes la más utilizada con un 14% de respuestas es la de cerdo, utilizado netamente en el hornado salado, también tenemos el cuy con 6.6% que se lo prepara en sopas y asado con papas.

## 8.- ¿Que técnicas de elaboración?

Nombre	Técnicas	Total	Porcentaje
Técnicas de elaboración	Hornear a leña( pan y hornado)	13	31,7%
	Asar (Cuy)	11	26,8%
	Fermentar( Champús)	8	19,5%
	Hervir en fogones(Champús y sopas)	9	22,0%
			<b>100,0%</b>

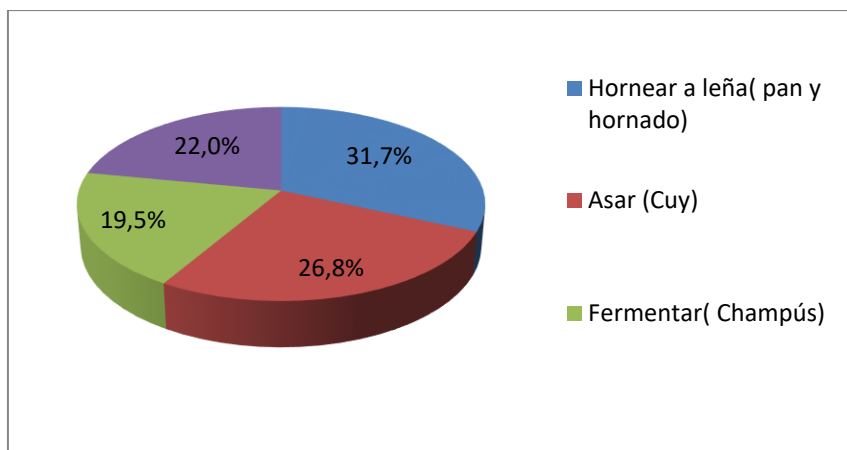


Gráfico 8 métodos de elaboración de alimentos

.Fuente: Entrevistas a habitantes de la Parroquia Monte Olivo

Elaborado por: La autora

### Análisis de resultados

Las técnicas de cocción que utilizan en esta zona para la elaboración de los platos típicos son: hornear con 31% de respuestas, esta técnica la hacen ancestral mente porque utilizan hornos de leña para elaborar el Hornado Salado, pan entre otras preparaciones. También está la técnica de asar con un 26% de respuestas obtenida y finalmente esta la fermentación alcohólica que sirve para elaborar la chicha de arroz y el champús entre las preparaciones más tradicionales.

### 9.- ¿Que utensilios que se usan para elaborar las comidas y bebidas?

Nombre	Utensilios	Total	Porcentaje
Utensilios para elaborar A&B	Piedra de moler morocho	7	18,9%
	Olletas de bronce	11	29,7%
	Barril de madera	4	10,8%
	Barril de madera	4	10,8%
	Tinas	5	13,5%
	Bateas	4	10,8%
	Puritos	2	5,4%
			<b>100,0%</b>

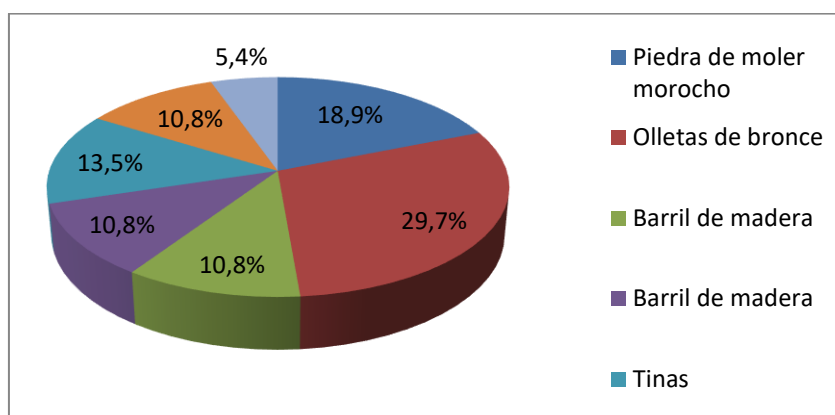


Gráfico 9 utensilios

Fuente: Entrevistas a habitantes de la Parroquia Monte Olivo

Elaborado por: La autora

### Análisis de resultados

Los utensilios de la cocina son las ollas u olletas de aluminio que son gruesas que mantienen más el calor y conservan el mismo por mayor tiempo que son las más utilizadas y se corrobora con un 29% de respuestas en la investigación en las cuales se prepara sopas, entradas como el champús entre otras, seguidas por las piedras de moler granos como el morocho, maíz, arroz entre otros. Las tinas muy utilizadas para el almacenamiento de alimentos preparados y para fermentar bebidas están los barriles de madera con 10% de respuestas el principal alimento que fermentan es la chicha de arroz que finalmente es servida en puritos que son como tazas.

#### 4.2.2. Contexto socio cultural

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

Manifestaciones Culturales	A&B	Total	Porcentaje
Virgen de la Purificación	Hornado Salado	18	47,4%
Jesús del gran Poder	Chicha de Arroz	11	28,9%
Divino Niño	Champús	9	23,7%
Fiesta de la Parroquia			<b>100,0%</b>

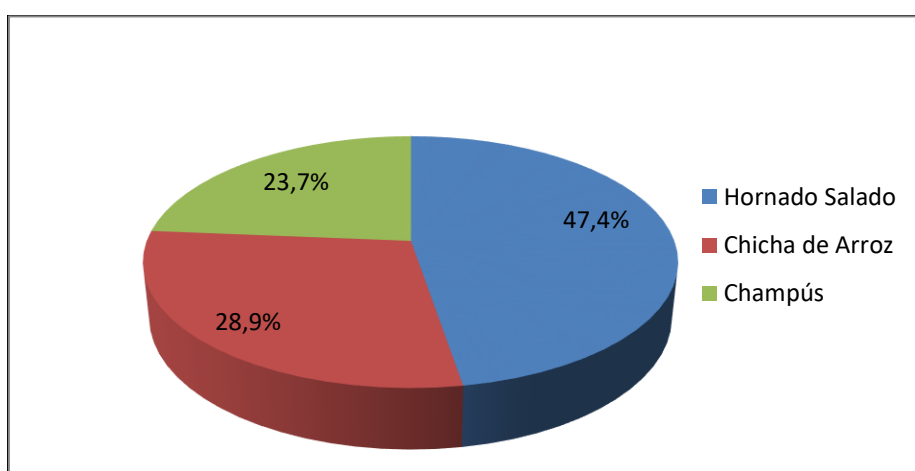


Gráfico 10 platos típicos de manifestaciones culturales

Fuente: Entrevistas a habitantes de la Parroquia Monte Olivo

Elaborado por: La autora

#### Análisis de resultados

De acuerdo a las entrevistas, las manifestaciones culturales que sobresalen son los aniversarios de la Virgen de la Purificación o Purita que se realiza cada 2 de febrero, el homenaje al Jesús del gran Poder se lleva a cabo cada 2 de septiembre, la celebración al Divino Niño se la festeja la segunda semana de julio y el aniversario de fundación de la Parroquia se lo realiza cada 31 de mayo, los alimentos y bebidas que se relacionan con estas son el hornado salado o pastuso con un 47% de respuestas acompañado por el típico champús con 9% y como bebida la chicha de arroz 11% de las personas encuestadas.

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

Manifestaciones culturales	Personas encargadas	Total	Porcentaje
Virgen de la Purificación	Hogares/ Familias	13	33,3%
Jesús del gran Poder	Junta Parroquial	8	20,5%
Divino Niño	Junta de Fiestas	18	46,2%
Fiesta de la Parroquia			<b>100,0%</b>

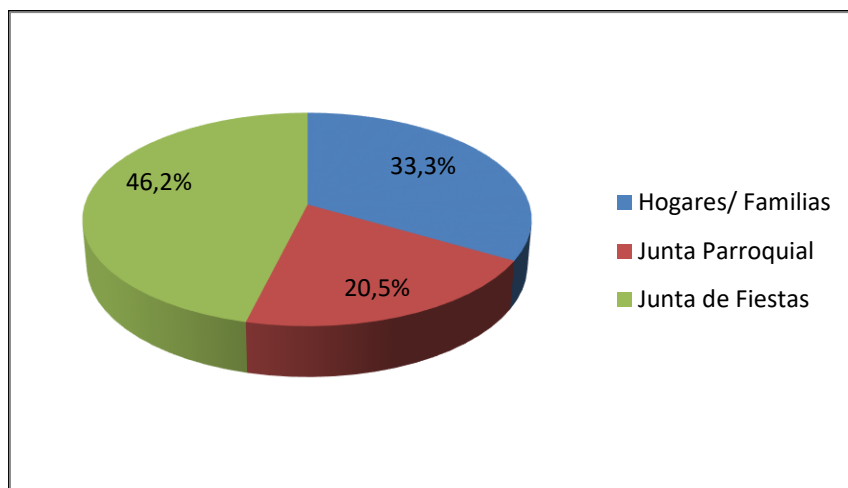


Gráfico 11 organización de eventos

Fuente: Entrevistas a habitantes de la Parroquia Monte Olivo

Elaborado por: La autora

### Análisis de resultados

Desde los tiempos pasados hasta la actualidad los encargados de la preparación de los alimentos y bebidas para las pertinentes celebraciones es la junta de fiestas con un 46% de sus respuestas los que se encargan de realizar delegación de actividades a los pobladores, quermeses u otro tipo de actividad para realizar la recolección de dinero que se invertirá en las fiestas, además es elegido cada tres años y tienen el apoyo de las familias y la junta parroquial de la comunidad para llevar a cabo dichas fiestas y no perder su cultura.

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

Nombre	Métodos	Total	Porcentaje
<b>Métodos de transmitir los conocimientos</b>			
	Generación por generación	20	74,1%
	La junta de Fiestas	7	25,9%
			<b>100,0%</b>

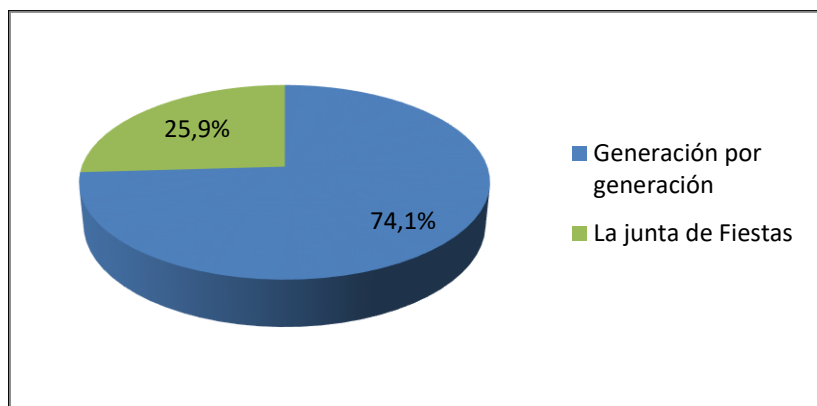


Gráfico 12 métodos de transmisión de documentos

Fuente: Entrevistas a habitantes de la Parroquia Monte Olivo

Elaborado por: La autora

### Análisis de resultados

Los conocimientos de las costumbres y tradiciones es transmitido de generación tras generación esto quiere decir de padres a hijos, los moradores coinciden en esta respuesta en un 74%, mientras que las demás respuestas de la investigación afirman que aprendieron mediante la junta de fiestas que son los voceros de las tradiciones de la fiestas.

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

Nombre	Influye a:	Total	Porcentaje
Manera de cómo influye en la comunidad la preparación de A&B			
	Colaboración comunitaria	16	47,1%
	Fortalecer las creencia religiosas	10	29,4%
	No saben	8	23,5%
			<b>100,0%</b>

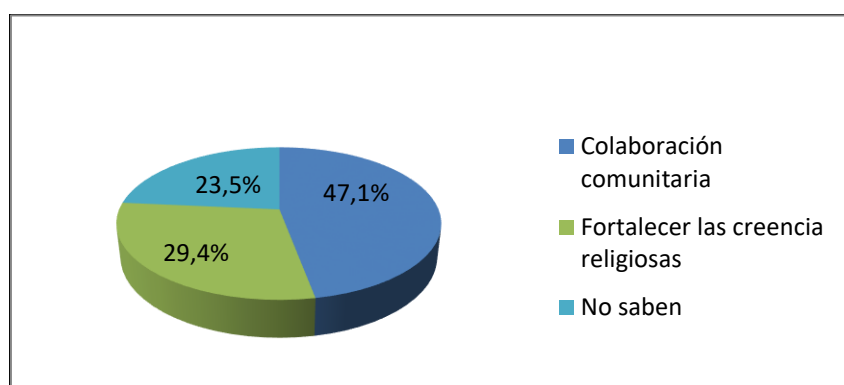


Gráfico 13 manera de cómo influye en la comunidad la preparación de A&B

Fuente: Entrevistas a habitantes de la Parroquia Monte Olivo

Elaborado por: La autora

#### Análisis de resultados

Según las entrevistas, las preparaciones de los alimentos y bebidas en los eventos culturales hacen que las comunidades de la parroquia Monte Olivo fomenten la solidaridad ya que se realiza colaboraciones monetarias por las familias de cada comunidad y con ello también fortalece las creencias religiosas junto con sus tradiciones.



### 5.- ¿Desde cuándo se prepara?

Nombre	Tiempo/ periodo	Total	Porcentaje
<b>Desde cuando se preparan</b>	no saben	13	59,1%
	desde su fundación	6	27,3%
	desde hace 100 años	3	13,6%
			<b>100,0%</b>

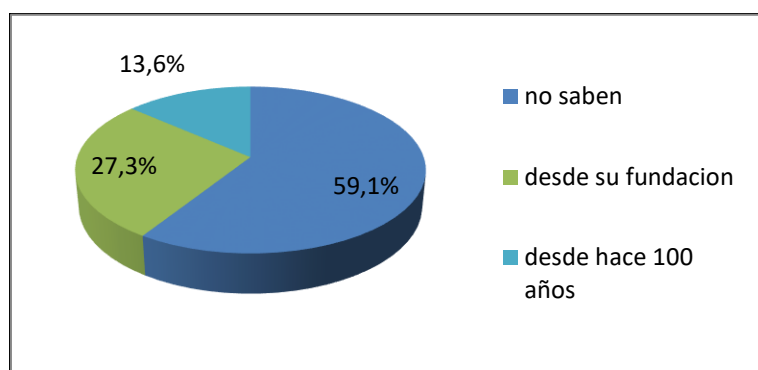


Gráfico 14 desde cuando se preparan

Fuente: Entrevistas a habitantes de la Parroquia Monte Olivo

Elaborado por: La autora

### Análisis de resultados

Las tradiciones vienen de generación tras generación pero aun así la mayoría de las personas nativas de esta zona no recuerdan a partir de qué fecha vienen estas fiestas culturales, el 27% de respuestas afirman ser a partir de su fundación y la llegada de la virgen de la purificación.

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

Nombre	Utensilios	Total	Porcentaje
<b>Utensilios en los que sirven los A&amp;B</b>	Tarrinas	8	24,2%
	Platos desechables	16	48,5%
	Vasos de Plástico	7	21,2%
	No sabe	2	6,1%

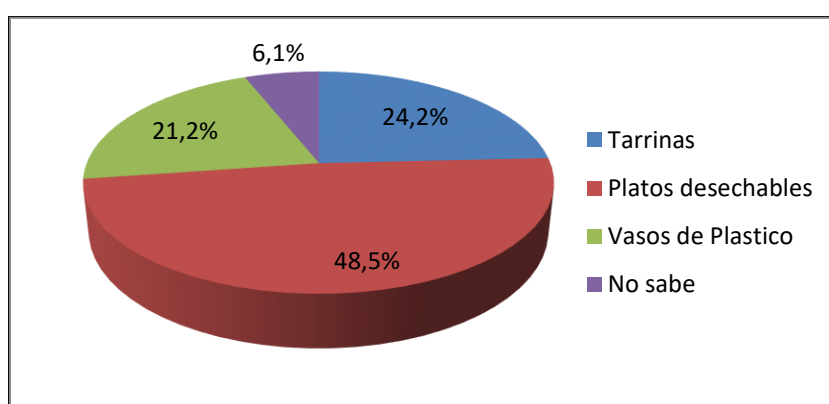


Gráfico 15 utensilios con que sirven los alimentos

Fuente: Entrevistas a habitantes de la Parroquia Monte Olivo

Elaborado por: La autora

### Análisis de resultados

Los utensilios que se utilizan en las manifestaciones culturales y religiosas son los utensilios desechables ya que en actualidad ya se ha perdido el uso de los utensilios de barro o madera.

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

Nombre	Recuerdos	Total	Porcentaje
<b>Recuerdos asociados que tienen relación con los alimentos preparados</b>	Fiesta de la virgen de la purificación ( hornado salado)	4	20,0%
	No sabe	16	80,0%
			<b>100,0%</b>

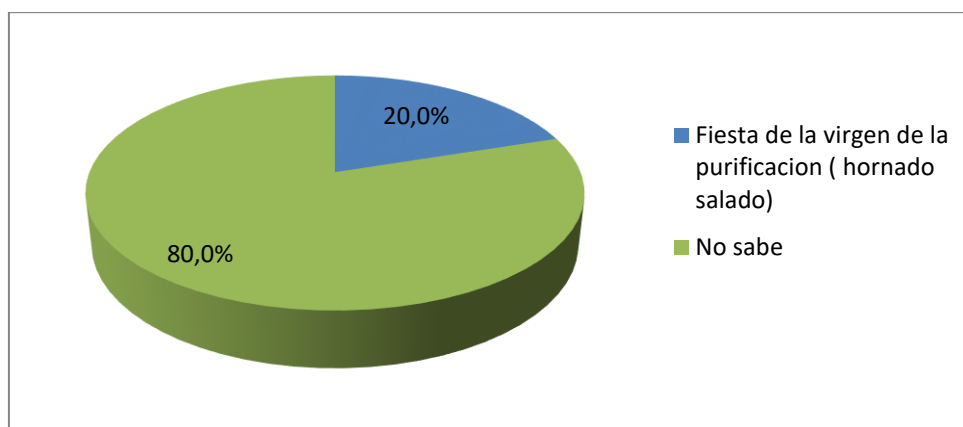


Gráfico 16 recuerdos asociados con los alimentos

Fuente: Entrevistas a habitantes de la Parroquia Monte Olivo

Elaborado por: La autora

### Análisis de resultados

Los pobladores desconocen en 80% si los alimentos que preparan tienen alguna historia lo que se puede acotar es las fiestas religiosas y culturales se da realce al hornado salado (hornado pastuso) acompañado de papas y encurtido por su rendimiento en porciones y ser un ente que identifica al zona norte del País en especial a la provincia del Carchi .

## 8.- ¿Qué significado tiene el plato?

Nombre	Significado	Total	Porcentaje
Significado del plato	Hornado Salado	3	15,0%
	Champús	1	5,0%
	Chicha de arroz	1	5,0%
	No sabe	15	75,0%
	<b>Total</b>		<b>100,0%</b>

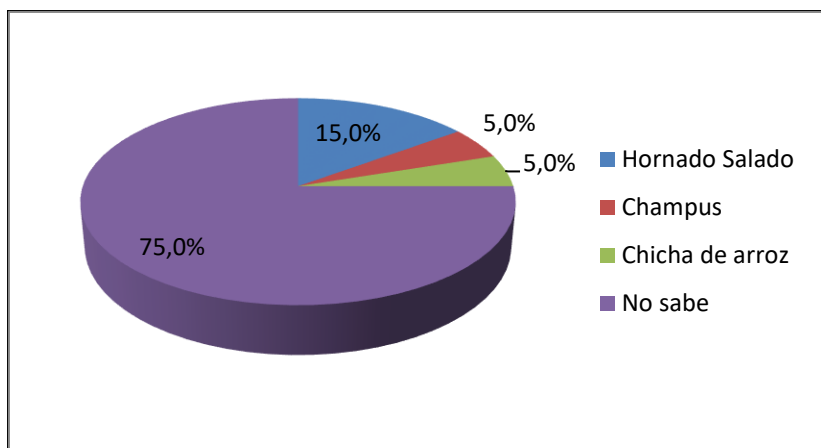


Gráfico 17 significado del plato

Fuente: Entrevistas a habitantes de la Parroquia Monte Olivo

Elaborado por: La autora

## Análisis de resultados

Las personas nativas de la parroquia Monte Olivo entrevistadas desconocen el significado de los platos que se oferta en los eventos culturales y religiosos de la zona, Un 15% de respuestas coinciden que el hornado salado es un plato que lleva ingredientes propios de la zona y que la chicha de arroz es una bebida de bienvenida a los visitantes. Finalmente esto da como resultado la pérdida de la identidad gastronómica y el desarrollo del mismo.

### 9.- ¿Qué historia conoce del plato?

Nombre	Historia	Total	Porcentaje
<b>Historia del plato</b>	Hornado Salado	1	4,8%
	Chicha de arroz	2	9,5%
	No sabe	18	85,7%
			<b>100,0%</b>

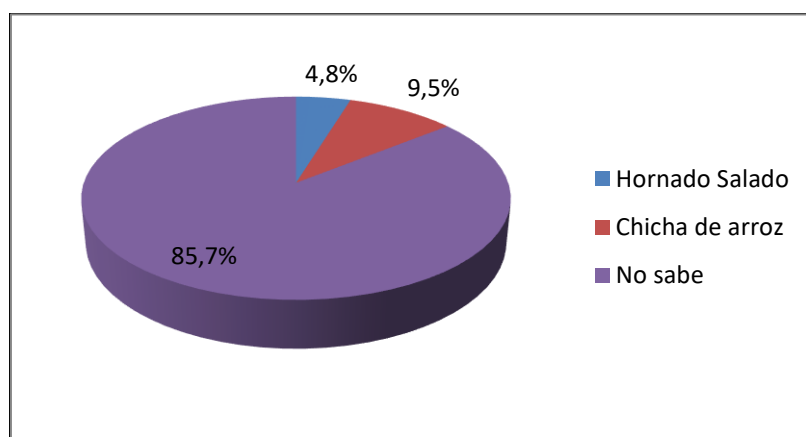


Gráfico 18 historia del plato

Fuente: Entrevistas a habitantes de la Parroquia Monte Olivo

Elaborado por: La autora

### Análisis de resultados

Las personas encuestadas en su mayoría desconocen la historia u origen de los platos típicos de dicha zona pero saben cómo elaborar las recetas. La chicha de arroz pueden acotar que es una bebida de refrigerio para los agricultores aunque sus ingredientes varían por familia tiene años de su preparación.

### 4.3 Informe

La parroquia de Monte Olivo rica en productos alimenticios por sus zonas climáticas donde encontramos cultivos de frejol, cebada, morocho, entre los más reconocidos, en la actualidad se explota más la zona cálida donde producen aguacate, tomate riñón y frutas como consecuencia tienen una excelente gastronomía, variada que se la ve reflejada en las manifestaciones culturales, que involucran al sector gastronómico, turístico, en donde podemos palpar la esencia misma de las tradiciones del sector, en la actualidad se mantienen fiestas renombradas como es el caso de la celebración de su patrona y madre la virgen de la Purificación que se lleva a cabo la primera semana del mes de febrero, también se acotan las fiestas del divino niño, de la parroquia respectivamente, según las encuestas recolectadas.

En el transcurso de los homenajes, lo que consume en lo relacionado a alimentos elaborados en las manifestaciones culturales está el hornado pastuso que se ha vuelto un plato netamente representativo no solo a Monte Olivo sino al cantón Bolívar, los participantes de las encuestas que ha este plato se lo relaciona con las fiestas por ser económico, rendidor y con un exquisito sabor sin olvidar con la chicha de frutas o arroz.

Monte Olivo se destaca en lo que concierne a preparación de los alimentos, ya que interviene toda la comunidad, las que más actúan son las mujeres, pero también lo hace el comité de fiestas y la junta parroquial el cual se prepara con meses de anticipación para el evento.

El conocimiento que se trasmite de generación a generación es en menor grado ya que a la juventud como explican los encuestados les parecen obsoletos sus métodos. Aun así hay una bajo porcentaje que son transmitidos de padres a hijos, tal como se lo viene haciendo hasta la actualidad. Además cabe destacar que la gente omite si los alimentos tienen alguna relación con los eventos culturales que realizan así mismo desconocen el significado de los platos. Lo que pueden acotar es que sus preparaciones son muestra de gratitud a Dios y lo demuestra siendo generosos con sus visitas, ya que nunca los envían sin brindarles algún alimento

El servicio o donde se sirven los platos, casi por lo general, se lo hace en utensilios de uso desechable. Con respecto a la historia de sus preparaciones la mayoría descosen su historia pero acotan a la chicha de arroz que es una bebida que ha perdurado como símbolo y refrigerio para los agricultores. (Fuente: Encuesta y tabulación de datos.)

#### 4.4. Discusión

Según los pobladores de Monte Olivo, los alimentos ancestrales, fueron el frejol, cebada, papa, trigo, maíz/ morocho y en menor porcentaje; el zambo, arveja, habas, melloco muy poco hortalizas, frutas y verduras, que fueron la base para preparaciones como la princa, arroz de cebada, papas con cascara entre otras. (Ver marco teórico y tabulación). Mientras que Según Terán (2012), en su investigación menciona que, en las tierras altas del Ecuador en este caso la provincia del Carchi se cultiva maíz, avena, cebada y trigo. Mientras que en las zonas bajas y cálidas se produce una variedad de frutas, caña de azúcar y café. Por lo tanto se puede decir que hubo una gran similitud, de producción agrícola y por ende de similares platos gastronómicos

En Monte Olivo actualmente está explotando la zona subtropical por ello produce tomate de riñón, cebolla paiteña y el aguacate, esto en grandes cantidades tanto para su consumo y venta. Los de bajo producción pero aun continuo sigue siendo el cultivo de papa, maíz y frejol. (Ver tabulación). Lo que se corrobora con los datos que tiene la junta parroquial de Monte Olivo (2006) dan a conocer que se distingue tres tipos de zonas; la alta, media y baja por lo que su producción agropecuaria es variada; en la zona baja se produce: camote, tomate riñón, caña de azúcar entre otros; en la zona media la producción de tomate de árbol, aguacate, entre otros y zona alta: maíz, papa, frejol entre otros.

Con respecto a la época de recolección de alimentos la Junta parroquial de Monte Olivo (2006) menciona que las fechas de la cosecha están estrechamente ligadas a la fecha de siembra, al clima de la zona y la precocidad de los productos. A lo que según los encuestados manifestaron que la época de cosecha es de periodo rotativo de cada dos meses ya que su mayoría de producción es de ciclo corto. (Ver marco teórico y tabulación).

Con los productos alimenticios cultivados en la comunidad, según la Junta Parroquial de Monte Olivo (2006) explica que venden; mientras que una mínima cantidad de alimentos la conservan para su alimento propio. En el que los moradores después de su cosecha son seleccionados y almacenados para su venta y consumo personal. Para su conservación los productos alimenticios utilizan diferentes métodos de conservación entre los más utilizados, son: recopilados en polones, soberados, en costales de yute y si necesita el alimento será secado.

Según el Gad (2011), Monte Olivo no difiere del resto de la provincia del Carchi también tiene una exquisita gastronomía en sus festejos principalmente, las preparaciones que brindan a sus invitados son el cuy asado, chicha de arroz o frutas, carne preparada con papas a ello se le puede adicional los mellocos, habas, delicados, dulce de calabazo y dulce de arrayan.

En el presente trabajo investigativo se da a conocer que la preparación más representativa en fiestas es el hornado pastuso, el champús, el dulce de zambo y de bebida la chicha de arroz y guayusas. Con plato ancestral está la pringa que más la preparan en reuniones familiares que en fiesta.

La fiesta más pomposa y popular es la del homenaje a la virgen de la purificación como explica la junta parroquial (2006) que a partir de 1952 se realiza cada 2 de febrero de cada año.


Para la presente investigación las fiestas de Monte Olivo son ejes principales de recolección de datos ya que las personas no escatiman ningún bien por mantener su tradición tanto gastronómica como cultural. Las celebraciones son: la fiesta de la virgen de la purificación, el homenaje al Jesús del gran poder y la fundación de su parroquia.



## 4.5. Recetas estándar

### 4.5.1. Plato típico de la zona que sirve como entrada.

Tabla 1. Champús

Fecha:		10-05-2015		
Fuente:		Entrevistas		
Elaborado por:		Ruth Simbaña		
Tipo de preparación:		Entrada		
Tiempo de preparación:		15 Días		No. de ficha 1
				PAX: 6
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
<b>FERMENTACIÓN</b>				
Agua	3 l.	l.	3	
Harina de morocho cruda	½ lb	g.	227	Molido
<b>COCCION</b>				
Agua	5 l	l.	5	
Hierba luisa	15 und.	g.	30	
Hoja de limón	20 und.	g.	30	
Cedrón	15 und.	g.	20	
Canela	15 und.	g.	100	Troceada
Pimienta dulce	1 cucharita	g.	10	
<b>MIEL</b>				
Agua	1 l.	l.	1	
Panela	1 lb.	g.	454	Troceada
Mote	1 lb.	g.	454	Grano- cocido
<b>Procedimiento</b>				
Mezclar en un balde la harina con agua tibia hasta deshacer los grumos y proceder a la				

fermentación.

1 Día.- su color es amarillo pálido sin brillo, con un leve olor de fermentación del maíz con un toque de astringencia sin evolución retro nasal.

2 Día.- el color se sigue manteniendo, existe una formación de burbujas de aire muy pequeñas, desde el interior salen burbujas de aire grandes subiendo hacia a la superficie debido a la fermentación o acedo, tiene una evolución retro nasal y un toque a champús.

3 Día.- el color sigue manteniéndose, las burbujas de aire de la superficie son pequeñas y existe una evolución retro nasal.

4 Día.- no hay cambio en el color, hay una formación de una capa o tela y existe una mínima astringencia.

5 Día.- el color es el mismo, la evolución retro nasal es muy mínima existe la formación de burbujas de aire desde el interior y llegan a la superficie.

6 Día.- posee el mismo color, amarillo pálido con un esparcimiento de una capa un poco espesa alrededor del balde, siguen apareciendo burbujas de aire provenientes de la superficie

7 Día.- lo mismo

8 Día .- lo mismo

9 Día.- lo mismo, pero la evolución retro nasal es más prolongada

10, 11,12, 13 Día.- lo mismo

14 Día.- lavar el harina de maíz fermentada pasando por un cernidor y lavando con tres aguas hasta que se elimine el olor de la fermentación y afrechillo de la harina.

15 Día.- ponemos en una olla 8 litros de agua, esperar a que hierva y agregar la harina fermentada, mover previamente con una cuchara de palo, evitar la formación de grumos y que se asiente en la olla.

Hasta que empieza a hervir se sigue mover con la cuchara de palo, dejar reducir el champús por lo menos 4cm a 3cm.


Para comprobar que ya está cocinado el champús colocamos en un pocillo agua, se hace gotear unas gotas y ver que no se mezcle con el agua.

Agregar las especias para extraer su sabor. Luego cernir el champús separar las sustancias líquidas de las sólidas.

Luego agregar la miel de panela, el mote en cada taza a servir y al gusto.


#### 4.5.2. Plato típico de la zona que sirve como bebida

Tabla 2. Chicha de arroz

Fecha:	05-05-2015			
Fuente:	Entrevistas			
Elaborado por:	Ruth Simbaña			
Tipo de preparación:	Bebida			
Tiempo de preparación:	3 Días	No. de Ficha 2	PAX: 10	
<b>FERMENTACION</b>				
<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad</b>	<b>Unidad del SI</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Mise en place</b>
Limoncillo	2 und.	g.	20	Contado en trozos
Cedrón	25 und.	g.	50	
Hoja de naranja	30 und.	g.	50	
Congona	40 und.	g.	50	
Manzanilla	40 und.	g.	60	
<b>COCCIÓN</b>				
Arroz	4lb	Kg.	2	Molido
Agua	10 l.	l.	5	
<b>LICUADO</b>				
Piña	1 und.	g.	300	Corte batalla
Guanábana	2und.	g.	300	Pulpa
Naranjilla	5und.	g.	300	Pulpa
Naranja	5und.	g.	200	Zumo
<p><b>PROCEDIMIENTO</b></p> <p><b>COCCIÓN</b> 1 Día.- en una olla grande hervir los 10 litros de agua el limoncillo, cedrón, hojas de naranja, congona y la manzanilla. Luego dejar enfriar.</p> <p><b>FERMENTACIÓN</b> 2 Día.- El arroz molido incorporar al agua hervida con especies y tapar dejar fermentar por 24 horas más. 3 Día.- se observa que toma un color amarillo pálido.</p> <p><b>LICUADO</b> Se procede a licuar todas las frutas, la piña, guanábana, naranjilla y naranja y se incorpora a la preparación anterior.</p> <p><b>FILTRACIÓN</b> Mediante el cedazo se realiza cuela el líquido donde separaremos el líquido de las hojas y el afrecho de las frutas. Finalmente se la sirve fría la chicha de arroz.</p>				


### 4.5.3. Plato típico de la zona que sirve como sopa

Tabla 3. La pringa

Fecha:		05-05-2015			
Fuente:		Entrevistas			
Elaborado por:		Ruth Simbaña			
Tipo de preparación:		Sopa			
Tiempo de preparación:		30 min.		No. de Ficha 3	PAX: 4
<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad</b>	<b>Unidad del SI</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Mise en place</b>	
<b>CONDIMENTOS</b>					
Ajo	10und.	g.	20	Licuado	
Cilantro	1 rama	g.	10	Picado Brunoise fino	
Sal	1 cuchara	g.	35		
<b>COCCIÓN</b>					
Agua/ fondo de carne	5 l.	l.	5	Punto de ebullición	
Costilla de cerdo	2 lb.	Kg.	1	Troceada- condimentada	
Morocho pelado	1 lb.	g.	454	Molido	
Cebolla	1 rama	g.	15	Brunoise	
Papas	2 und.	g.	500	Batalla	
<b>Procedimiento</b>					
<p>En una olla realizar un refrito con el ajo y cebolla, cuando ya estén caramelizadas incorporar la carne de cerdo previamente picada.</p> <p>Incorporar las papas mezclar por dos minutos.</p> <p>Añadir el fondo de carne y mezclar constantemente.</p> <p>Finalmente poner el mote de morocho licuado y dejar espesar.</p> <p>Corregir sal y servir caliente.</p>					


#### 4.5.4. Plato típico de la zona que sirve como principal

Tabla 4. El hornado pastuso

Fecha:		05-05-2015		
Fuente:		Entrevistas		
Elaborado por:		Ruth Simbaña		
Tipo de preparación:		Plato principal		
Tiempo de preparación:		2 Días		No. de Ficha 4
				PAX: 5
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
<b>CONDIMENTAR</b>				
Pepa de cilantro	1 cucharada	g.	10	
Tomates de riñón	8 und.	g.	500	Concase
Limón	10 und.	g.	500	Zumo
Pimientos	12 und.	g.	500	Corte batalla
Comino	1 cucharada	g.	20	
Ajo	5 unds	g.	50	
Cebolla paiteña	3 und	g.	500	Corte batalla
Cebolla larga	2 ramas	g.	300	Corte batalla
Sal	2 cucharadas	g.	80	
<b>HORNEAR</b>				
Chanco	3lb	kg	1.500	Lavado y troceado
Agua	5l.	kg	3.500	
<b>GUARNICIONES</b>				
Papas	7 und.	g.	400	Lavadas con cascara
Tomate riñón	7 und.	g.	400	Corte jardinera
Cebolla paiteña	6und.	g.	400	Corte jardinera
Limón	2 und.	g.	100	Zumo
Cilantro	1 rama	g.	20	Corte Bronua fino
Mote	1/2 lb	Kg.	1	Cocinado
<b>MARIDAJE</b>				
<p>Día 1.- En una licuadora poner todos los aliños la pepa de culantro, tomates de árbol, zumo de limón, pimientos, comino, ajo, cebolla paiteña, cebolla larga y la sal con unos 4 litros de agua. En una tina poner la carne de cerdo troceado y añadir el maridaje previamente elaborado, tapar y dejar reposar por 12 horas.</p>				
<b>HORNEAR</b>				
<p>Día 2.- Hornear el cerdo aumentado líquido, hasta que este viscoso.</p>				
<b>GUARNICIONES</b>				
<p>En una olla cocinar las papas con todo cascara. Mesclar la cebolla paiteña previamente picada y lavada junto con el tomate riñón, el cilantro y el zumo de limón. Rectificamos la sal. Se sirve un trozo de hornado con una papa cocinada el encurtido y un poco de mote.</p>				

#### 4.5.5. Plato típico de la zona que sirve como postre.

Tabla 5. Dulce de zambo.

Fecha:		10-05-2015			
Fuente:		Entrevistas			
Elaborado por:		Ruth Simbaña			
Tipo de preparación:		Postre			
Tiempo de preparación:		30 minutos		No. de Ficha 5	PAX: 4
<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad</b>	<b>Unidad del SI</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Mise en place</b>	
<b>COCCIÓN</b>					
Zambo	2 lb.	g.	800	Pelado y en cortes batalla	
Pepas de zambo	1 taza	g.	100		
Panela	1/2lb	g.	1	Troceado	
Hierba luisa	1 rama	g.	50		
Hierba buena	10 unds	g.	50		
Agua	5l.	l.	5		
<b>Procedimiento:</b>					
Colocar el agua en un perol junto con el agua, la hierba buena, la hierba luisa y dejar hasta q llegue a punto de ebullición.					
Seguidamente colocar el zambo troceado al perol junto con las pepas, remover constantemente; y colocar la panela.					
Dejar cocinar durante 20min. Removiendo constantemente.					
Servir caliente o frio.					

#### 4.6. Contexto Socio Cultural

Monte Olivo una parroquia que es conocida por sus festejos culturales el principal y más representativo es el homenaje a la virgen de la purificación. Una celebración religiosa que lleva a cabo el 2 de Febrero de cada año. En esta época se reúne a las comunidades como: Monte Olivo, Pueblo nuevo, Raigrás, Palmar grande, Manzanal, Motilón, el Carmen, San Agustín y el Aguacate que participan en eventos que reflejan las manifestaciones culturales-tradicionales y ancestrales con el fin de demostrar a su patrono agradecimiento por cuidarles y bendecirles con un sin número de cosechas en sus tierras.

La historia de esta fiesta religiosa, dice que apenas establecidos los primeros colonos en rústicas cabañas, una de las primeras acciones fue de mandar a trabajar una pequeña imagen de la Virgen de La Purificación para tenerla como patrona y madre de sus fatigas. Que fue colocada en una pequeña capilla, el señor Eduardo Villarreal, el 18 de agosto de 1938 pide autorización al obispo de Ibarra para mandar a trabajar una réplica de la imagen de la Purita de Dacha y colocarla en la ermita que los colonizadores habían trabajado. En ella, la Sra. Concepción Mafla había colocado un pequeño cuadro de la citada devoción y querían tener una imagen en bulto. El 14 de octubre del mismo año el VIII obispo de Ibarra, Mons. César Antonio Mosquera dio su aprobación para que el simple adoratorio tenga la categoría eclesiástica de capilla, paso previa a la erección de iglesia, que según los preceptos canónicos implica la residencia permanente de un párroco.

En el archivo parroquial no existe ninguna relación que hable de la actual imagen, pero si su presencia a partir de 1952, fecha desde la cual se realizan las fiestas en su honor, coincidiendo con las fiestas de la Virgen de la Purificación de Dacha, es decir el 2 de febrero de cada año. (Junta parroquial , 2006)

También en la parroquia Monte Olivo se festeja el aniversario del Jesús del gran Poder, la del Divino Niño el 20 de julio y la Fiesta de la Parroquia que es el 31 de mayo. Estas son fiestas menos pomposas y también son organizadas por la junta de fiestas excepto la de la parroquialización que es realizada netamente por la junta parroquial.

Los alimentos típicos que se sirven en estas celebraciones son el champús y el hornado; de bebidas típicas tienen la chicha de arroz y las guayusas. Para la elaboración de esta comida se elige una “junta de fiestas” que es elegido cada tres años y ellos se encargan de recoger fondos para estas fiestas, lo hacen mediante cuotas por familias, programas o quermeses.

Además designan a las personas que se van a encargar de la preparación de alimentos y bebidas ya que a los invitados a sus festejos no se les cobrara ningún valor por estos platos.

Para ello se preparan seis meses antes con los preparativos para dar una fiesta inolvidable, también organizan programas como: toros de pueblo, artistas invitados y concursos.

Es una fecha donde los moradores bailan y se embriagan, regocijándose por el resultado de su arduo trabajo junto con las bendiciones que han recibido de su patrono religioso.

La comida es repartida gratuitamente a personas nativas de la parroquia y a invitados. Anexos (Audio- Entrevista)



## CAPÍTULO V. PROPUESTA

En la presente investigación se identifica lugares turísticos que reflejan su gastronomía, cultura y belleza natural. Para esto se analiza detenidamente cada uno de estos sitios y así enfocarnos en los más representativos en la zona.

Los atractivos gastronómicos en la parroquia Monte Olivo son ofertados más en fiestas tradicionales ya que carecen de lugares exclusivos de venta de alimento típicos; constan con dos salones que preparan bajo pedido, las propietarias de estos negocios garantizan su servicio no solo por ser nativas de la comunidad sino por la forma típica y tradicional con que ellas preparan cada uno de sus platos dentro de su especialidad está el hornado pastuso, una sopa rica y contundente que es la pringa y sin olvidar la chicha de arroz.

Sus atractivos naturales son extensos ya que consta con una variada flora que desde el momento que llega se puede encantar con la vegetación al estar ubicado en diferentes zonas, en Monte Olivo puede observar desde, un árbol de aguacate en la zona baja, hasta un árbol de Olivo en la zona alta. Respecto a la fauna tiene una gran variedad de mamíferos, roedores, insectos entre otros, se puede ver animales domesticados como salvajes, lo más llamativo es que al ingresar a la comunidad de Monte Olivo unos gallinazos le dan la bienvenida sobrevolando la entrada como guardianes. Los accidentes naturales como: ríos, montañas y laguna lo hacen ver indiscutiblemente como un paraíso natural.

Los atractivos culturales que fueron realizados de manera minuciosa por los pobladores de las comunidades han llamado mucho la atención de sus visitantes uno de los más representativos está el puente colgante que hace un perfecto contraste con la flora, fauna, y accidentes naturales.

Para manifestar los lugares turísticos se realiza una Ruta Turística con medios gráficos en donde se describe cada uno de estos lugares de cómo llegar a los atractivos turísticos, que actividades se puede realizar, paradas estrategias. También es importante conocer que impacto provocaría en la comunidad aplicación de esta Ruta turística.

Para dar de conocer las rutas turísticas se utiliza los medios gráficos como para la publicidad se utiliza banners y dípticos, así tratando de llamar la atención del consumidor- turista; que

muestre todos los atractivos que posee, logrando un posicionamiento, incrementando las ventas de los prestadores de servicios turísticos incluyendo las hosterías que verán sus ocupaciones incrementadas por el flujo de turistas que visitaran la parroquia. Ver Anexo 4 y Anexo 5.

## 5.2. Ruta Turística

### Diseño de la ruta Turística Gastronómica

<b>NOMBRE DE LA RUTA:</b> Ruta Gastronómica “Monte Olivo”		
<b>DATOS INFORMATIVOS:</b>		
<b>LONGITUD:</b> 77°75'00" de longitud	<b>UBICACIÓN:</b> Carchi-Bolívar Parroquia rural Monte Olivo	<b>TIEMPO:</b> 2 Días
<b>MAPA:</b>		
<p style="text-align: center;"><b>MAPA DE RUTA TURISTICA GASTRONÓMICA MONTE OLIVO</b></p> <p style="text-align: center;">Fuente: Fuente: Cartas Topográficas Monte Olivo y WG84, 17S</p>		
<b>CARACTERÍSTICAS</b>		
<b>Turismo de Aventura.</b>		
<b>DIA 1</b>		
08:00. Concentración en el puente colgante del río El Carmen, observamos los paisajes naturales y sus espacios verde de allí nos dirigimos al parque central de la comunidad Monte Olivo		
8:45. Recorrido en la iglesia de Monte Olivo.		
9:15. Empezaremos el recorrido al mirador natural de la loma del palmar.		
9: 45. Seguimos el mismo sendero para llegar al bosque nativo y laguna Mainas, observando los paisajes naturales de la parroquia monte olivo.		
15:00 Asentamiento del campamento		
14:00. Pesca deportiva de truchas para prepararlas y cocinarlas.		
16:45. Visita a sus alrededores donde observamos su fauna y flora.		

6:00. Regreso al campamento.

DIA 2

7:00. Desayuno en el campamento

9:00 Retorno a la comunidad Monte olivo

14:00 Concentración en el parque principal de Monte Olivo donde se dirigirán al Salón de comidas y posada donde con anticipación nos deleitaran con un menú típico de la zona.

### Atractivos gastronómicas



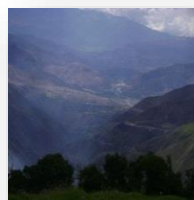
#### Salones de casa

Tenemos dos salones que deleitan a sus comensales con comida de casa, comida típica que se lo hace bajo pedido, ubicadas en la comunidad Monte Olivo entre la calle Juan Montalvo y Bolívar.

#### En las fiestas

Se encuentran un gran número de puestos de comida típica de la zona en la calle principal. (Simón Bolívar)

### Atractivos turísticos naturales



Los paisajes naturales se destacan en esta parroquia; desde un puente colgante que permite observar el río el Carmen; está también el mirador natural de la loma del palmar a 7km de la comunidad Monte Olivo, donde se permite la observar en forma íntegra el poblado de Pueblo Nuevo, la parroquia de Monte Olivo, la parroquia de San Rafael y el cantón Pimampiro en la provincia de Imbabura que captan el interés en el punto de observación. El bosque nativo junto con la laguna Mainas que está ubicada a 9 kilómetros de la comunidad Monte Olivo se puede observar una diversidad entre fauna y flora.

### Atractivos turísticos arquitectónicos



En la iglesia de la comunidad Monte Olivo ubicada en frente al parque principal podemos encontrar los patronos religiosos como: la réplica de la virgen de la purificación, el Jesús del gran poder, el divino niño entre otros.

### Paradas estratégicas



Para hacer caminatas silvestre se lo puede iniciar en el parque central con ayuda del Gad que se encuentra en el mismo lugar.

El restaurante posada ubicada entre las calle Bolívar y Juan Montalvo brinda comida de casa y bajo pedidos platos típicos.

También en la misma dirección orientada al sur encontramos otro restaurante que ofrecen los mismos servicios.

### 5.3. Componentes Turísticos

Los lugares turísticos naturales que tienen La parroquia Monte Olivo está dividida en tres zonas: alta, media y baja.

En la zona baja con una temperatura de 16 grados centígrados, cuenta con la presencia de ríos caudalosos. El más representativo es el río del Carmen donde se lo cruza por un puente colgante que nos permite apreciar su belleza natural de flora y fauna, el cual está ubicada a las entrada de la comunidad Monte Olivo, además en esta zona encontramos la iglesia que está ubicada en el centro de la comunidad entre la calle Esmeraldas y Bolívar; en esta iglesia se puede observar las imágenes religiosas.

En la zona media con una temperatura de hasta de 26 grados centígrados encontramos miradores espectaculares como es el de la comunidad el palmar que nos ayuda a divisar desde esa loma de forma íntegra el poblado de Pueblo Nuevo, la parroquia de Monte Olivo, la parroquia de San Rafael y el cantón Pimampiro en la provincia de Imbabura que captan el

interés en el punto de observación. También se le da lugar de importancia ya que es el sitio de tránsito a la laguna de Mainas.

En la zona alta con una temperatura de 13 a 8 grados centígrados se encuentra un accidente natural que es la laguna de Mainas que rodeada por una flora y fauna esplendida, aquí como fauna se puede observar truchas que son para pesca deportiva y animales nativos destacándose como lobos, osos de anteojos, dantas y cóndores. En la flora se aprecia bosque nativo de olivo con presencia de bromelías, orquídeas, helechos, frailejones, pajonales arbustos de sega de montaña.

Referente al turismo cultural religioso que tiene la Parroquia de Monte Olivo, es impresionante porque cada comunidad se preocupa por dar la mejor impresión o a sus visitantes. Cada 2 de febrero celebran la más grande tradición religiosa que es dedicada a su patrona la virgen de la purificación; en estas fiestas hay toros populares, artistas invitados, bailes populares y una exquisita gastronomía totalmente gratis.

El turismo gastronómico es variado por tener varias zonas climáticas, los platos más renombrados por los propios pobladores es el champús que se la puede dar como bebida o entremés, el dulce de zambo que es un postre típico de la zona junto con el dulce de higo y morocho de leche; como plato principal está el famoso hornado salado que se sirve con papas enteras, mote y encurtido de tomate cebolla sal y limón, también tenemos al cuy con papas aunque ha bajado mucho su consumo y producción por los costos y falta de crianza; la pringa una sopa típica y muy sabrosa que es a base de mote molido que es preparada netamente por personas adultas mayores y como bebidas la chicha de arroz, chicha de frutas y las guayusas que tienen alcohol.

La mayoría de platos típicos de la zona se los puede encontrar en las fiestas de la parroquia o en fiestas de las familias, pero si se desea probar se puede pedir con anticipación en dos salones que se encuentran en la comunidad de monte olivo.

#### **5.4. Impactos**

El análisis de impactos son las señales de aspectos positivos o negativos que la ejecución del proyecto provocará en un ámbito o área determinado. Se plantea parámetros cuantitativos de los niveles de impacto sobre la base de los siguientes valores:

-3 Impacto alto negativo

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

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

Para cada ámbito o área se determinara 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.

De ésta manera se presenta las matrices para el análisis de impactos del tema denominado Gastronomía de la Provincia del Carchi como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador “Parroquia Monte Olivo”

## 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
<p><math>\Sigma = 7</math></p> <p>Nivel de Impacto Turístico = <math>\frac{\Sigma}{\text{Número De Indicadores}}</math></p> <p>Nivel de Impacto Turístico = <math>\frac{7}{4}</math></p> <p>Nivel de Impacto Turístico = 1,75 Impacto Medio Positivo</p>							

Indicador	Análisis
Afluencia de turismo nacional y receptivo	Es un impacto bajo positivo porque afectará al aumento de pérdida de su cultura y tradiciones ya que se asentarán nuevas familias nativas de otro lugar.
Diversificación de destinos turísticos	Es un impacto medio positivo porque dará nuevas alternativas de turismo, básicamente relacionado al turismo gastronómico.
Propuestas complementarias e innovadoras	Tiene un impacto medio positivo porque impulsará a la apertura nuevos sitios turísticos gastronómicos de comida tradicional.
Difusión y promoción del sector	Es un impacto medio positivo porque se facilitará información turística, gastronómica y cultural de la parroquia.

### Impacto socio-cultural

INDICADOR	NIVELES DE IMPACTO							
	-3	-2	-1	0	1	2	3	
- Identidad cultural					X			
- Costumbres						X		
- Familia						X		
- Nutrición					X			
- Participación comunitaria							x	
<b>TOTAL</b>					2	4	3	9
$\Sigma = 9$ Nivel de Impacto Socio-Cultural = $\frac{\Sigma}{\text{Número De Indicadores}}$ Nivel de Impacto Socio-Cultural = $\frac{9}{5}$ Nivel de Impacto Socio- Cultural = 1.8 Impacto medio Positivo								

#### Anexo (Audio- Entrevista)

Indicador	Análisis
- Identidad cultural.	Es un impacto bajo positivo porque se permitirá dar a conocer su cultura a los visitantes aunque una parte será afectada por influencia de los mismos.
- Costumbres	Impacto bajo positivo porque la comunidad se verán afectadas por el modernismo y consumismo que exigirán los turistas por lo que sus costumbres se verán afectadas.
- Familia	Se le asigna un valor de impacto medio positivo ya que se considerara importante revalorizar los conocimientos de las tradiciones y la cultura de la comunidad.
- Nutrición	Impacto medio positivo porque motivara a la comunidad a capacitarse nutricionalmente para mejorar la calidad alimentos que ofertan al mercado.
- Participación comunitaria	El indicador es alto positivo porque la participación de la comunidad ayudarán a mejorar las relaciones con los turistas tanto nacionales como residentes.



## Impacto económico

NIVELES DE IMPACTO INDICADOR	-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		
- Incremento de precios					X			
- Estabilidad económica							X	
- Nivel de ingresos						X		
<b>TOTAL</b>					<b>1</b>	<b>8</b>	<b>3</b>	<b>12</b>
$\Sigma = 12$ Nivel de Impacto Económico = $\frac{\Sigma}{\text{Número De Indicadores}}$ Nivel de Impacto Económico = $\frac{12}{6}$ Nivel de Impacto Económico = 2 Impacto medio Positivo								

Anexo (Audio- Entrevista)

Indicador	Análisis
Generación de micro empresa	Posee un impacto medio positivo porque gracias a la demanda de turistas en la parroquia se verá la necesidad de crear microempresas las que de forma directa o indirecta creará nuevas fuentes de trabajo.
Reactivación de la producción agrícola	Es un impacto medio positivo porque se impulsará la producción de alimentos propios de la zona y mejorará las condiciones socioeconómicas de los agricultores.
Mayores ingresos para empresarios del sector	Tiene un impacto medio positivo ya que mejorará los ingresos económicos por el cual crecerán las fuentes de trabajo.
Incremento de precios	Es de impacto bajo positivo ya que el hospedaje y alimentación experimentaran aumentos de precios por la presión de la demanda y en cierta forma aumentará sus ingresos económicos.
Estabilidad económica	Es un impacto alto positivo que permitirá que las familias de la parroquia se estabilicen económicamente para percibir un ingreso fijo y así cubrir con las necesidades básicas evitando así la migración y pérdida de cultura.
Nivel de ingresos	Tiene un impacto medio positivo ya que permitirá que aquellas personas que se encuentran relacionadas directamente o indirectamente con las actividades turísticas aumenten sus ingresos.

### Impacto educativo

NIVELES DE IMPACTO INDICADOR	-3	-2	-1	0	1	2	3	
- Mayores conocimientos							X	
- Investigación							X	
- Capacitación							X	
- Generación de propuestas						X		
<b>TOTAL</b>						<b>2</b>	<b>9</b>	<b>11</b>
<p><math>\Sigma = 11</math></p> <p>Nivel de Impacto Educativo = <math>\frac{\Sigma}{\text{Número De Indicadores}}</math></p> <p>Nivel de Impacto Educativo = <math>\frac{11}{4}</math></p> <p>Nivel de Impacto Educativo = 2,75 Impacto Alto Positivo</p>								

Anexo (Audio- Entrevista.

Indicador	Análisis
- Mayores conocimientos	Tiene un indicador de impacto alto positivo porque se investigará e intercambiará información valiosa que permitirá aumentar los conocimientos gastronómicos y culturales de la parroquia.
- Investigación	Tiene impacto alto positivo porque se motivará a realizar investigaciones de su cultura y tradiciones mediante el cual ya existirá documentos informativos de la parroquia.
- Capacitación	Tiene un impacto Alto positivo porque la Junta de fiestas será incentivada a dar capacitaciones para evitar que sus costumbres, tradiciones y gastronomía no sufran alteraciones y sean netamente de la zona.
- Generación de propuestas	Tienen un impacto medio positivo porque permitirá que futuras generaciones desarrollen temas relacionados con este proyecto.

### Impacto general

NIVELES DE IMPACTO INDICADOR	-3	-2	-1	0	1	2	3	
<b>TOTAL</b>						6	3	9
$\Sigma = 9$ Nivel de Impacto General = $\frac{\Sigma}{\text{Número De Indicadores}}$ Nivel de Impacto General = $\frac{9}{4}$ Nivel de Impacto General = 2.25 Impacto Medio Positivo								

### 5.5. Informe de impactos

Para conocer el impacto que provoca el proyecto en la parroquia rural Monte Olivo se toma en cuenta cuatro parámetros que dará como resultado las siguientes cifras; primero el impacto turístico dio como resultado medio positivo (1,75) ya que toma en cuenta los siguientes ítems como: la afluencia de turismo nacional y receptivo aumentará a la pérdida de su cultura y tradiciones ya que se asentaran nuevas familias nativas de otro lugar. La diversificación de destinos turísticos dará nuevas alternativas de turismo, básicamente relacionado al turismo gastronómico. Las propuestas complementarias e innovadoras impulsarán a la apertura nuevos sitios turísticos gastronómicos de comida tradicional. La difusión y promoción del sector facilitará información turística, gastronómica y cultural de la parroquia.

El impacto socio-cultural es medio positivo (1,8) tomando en cuenta que la identidad cultural se podrá dar conocer mediante la visitas de los turistas aunque también hay que tomar en cuenta que una parte de nativos de la zona se dejaran influenciar de distintos tipos modernismos y facilismo el cual afectara netamente en las costumbres gastronómicas. Las costumbres también se verán afectadas por el modernismo y consumismo que exigirán los turistas. En la familia se considerara importante revalorizar los conocimientos de las

tradiciones y la cultura de la comunidad para satisfacer las curiosidades de los turistas. En el aspecto nutricional se verán motivados como comunidad a capacitarse nutricionalmente para mejorar la calidad alimentos que ofertan al mercado. La participación comunitaria se unirá para ayudar a mejorar las relaciones con los turistas tanto nacionales como residentes.

El impacto económico es alto positivo (2) por el hecho que se toma en cuenta los siguientes parámetros como: La generación de micro empresa será elevado para satisfacer la demanda de los turistas en la que de manera directa o indirecta creará nuevas fuentes de trabajo. La reactivación de la producción agrícola impulsará la producción de alimentos propios de la zona y mejorará las condiciones socioeconómicas de los agricultores. Los mayores ingresos para empresarios del sector mejorarán notablemente con el aumentara las fuentes de trabajo. El incremento de precios provocará que suban los costos de hospedaje y alimentación por una demanda más alta. La estabilidad económica permitirá que las familias de la parroquia se establezcan económicamente para percibir un ingreso fijo para cubrir con las necesidades básicas evitando así la migración y pérdida de cultura. Los niveles de ingresos permitirán que aquellas personas que se encuentran relacionadas directamente o indirectamente con las actividades turísticas aumenten sus ingresos.

El impacto educativo es alto positivo (2,7) ya que beneficia para obtener mayores conocimientos en los pobladores de Monte Olivo en el área gastronómica. Los mayores conocimientos beneficiarán al estudio e intercambio de información valiosa que permitirá aumentar los conocimientos gastronómicos y culturales de la parroquia. Con ello la investigación tendrá impacto alto positivo porque se motivará a realizar investigaciones de su cultura y tradiciones que serán plasmados en documentos informativos de la parroquia. La capacitación será constante por la junta de fiestas evitando así que sus costumbres, tradiciones y gastronomía no sufran alteraciones y sean netamente de la zona. La generación de propuestas permitirá que futuras generaciones desarrollen temas relacionados con este proyecto.

Se concluye que los impactos que genera este proyecto se obtiene una valoración de Impacto Medio Positivo (2,25), lo que indica que este proyecto es factible y viable en la parroquia Monte Olivo, Cantón Bolívar, de la Provincia del Carchi.

## CONCLUSIONES

Mediante el diagnóstico socio-cultural se concluye que consta con tradiciones religiosas son la fiesta de la virgen de la Purificación, el Jesús del Gran Poder, el homenaje al Divino Niño, y la celebración de la fundación de la parroquia información que se encuentra detallada en el capítulo IV; además esta zona tiene platos representativos como son: el hornado pastuso, la chicha de arroz, el champús, que se mencionan en el recetario estandarizado del capítulo IV.

Se ha realizado la ruta turística gastronómica que permite identificar los atractivos turísticos naturales y culturales como: el puente colgante sobre el río el Carmen, el parque central, el mirador natural de la loma el Palmar, el bosque nativo junto a la laguna de Mainas, y la iglesia de la comunidad. Además señala los lugares de alimentación que son: la posada-comedor y el comedor de casa detallado en el capítulo V y anexo 3.

Tras analizar los impactos socio-culturales, económico, turístico y educativo se llegó a la conclusión que el presente proyecto tiene un impacto medio positivo alto para la Parroquia Monte Olivo porque aumentará los ingresos económicos ya que la afluencia de turistas se incrementará y por ello se dará mayor importancia a la investigación, capacitación y propuestas para fortalecer los conocimientos de su cultura y tradiciones; mientras que el impacto socio-cultural tiene un aspecto bajo positivo porque los moradores del sector serán influenciado de diferentes culturas por parte de visitantes y residentes extranjeros, lo que conllevará a la pérdida de su identidad, como podemos ver el capítulo V.

## RECOMENDACIONES

Difundir a los moradores de Monte Olivo los aspectos socio- culturales junto con el recetario plasmando en folletos que se entreguen mediante charlas realizadas por la junta parroquial de gobierno de la comunidad, tomando el presente estudio investigativo como fuente de referencia.

Hacer pública la ruta turística gastronómica con ayuda del el Gobierno Autónomo Descentralizado de Monte Olivo incluyendo en su página de internet el mapa turístico, también el cual podrá realizar campañas publicitarias mediante la entrega los díptico, y exposición de banners donde oferta los atractivos pertenecientes a la zona.

Se recomienda sociabilizar con talleres participativos mediante la junta parroquial de gobierno y la junta de fiestas de Monte Olivo a los moradores de la zona los aspectos socio- culturales para disminuir los impactos negativos que se generaran en la comunidad.

## **BIBLIOGRAFIA**

- Barrera, J. P. (2010). Cocinas regionales andinas. Quito Ecuador: Corporación Editora Nacional.
- Historia, M. d. (2007). Patrimonio Cultural Inmaterial. Bogotá, Colombia.
- Myhrold Nathan, Y. C. (2011). Modernist Cuisine. El arte y la ciencia de la cocina. Italia: Taschen.
- Oliveira, S. (20 de Febrero de 2011). La Gastronomía como atractivo turístico primario de un destino. Obtenido de EBSCO: <http://support.epnet.com/contact/askus.php>
- Posso, Y. M. (2013). Proyectos, tesis, y marco lógico. Quito Ecuador: Noción Imprenta.
- Rodrigo, V. D. (1988). Monografía de Ibarra. Ibarra, Imbabura, Ecuador: Ediciones Culturales Imbabura.
- Torres, A. M. (2012). Planificación del Turismo Gastronómico Sostenible. México: CEGAHO.
- Turismo, M. d. (2009). Plandetur 2020. Quito: Banco Interamericano de Desarrollo

## **REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS CITADAS**

- Inec . (17 de marzo de 2015).
- Alva, c. I. (2012). Historia de la gastronomía. Recuperado el 28 de abril de 2015, de [http://www.aliatuniversidades.com.mx/bibliotecasdigitales/pdf/economico\\_administrativo/historia\\_de\\_la\\_gastronomia.pdf](http://www.aliatuniversidades.com.mx/bibliotecasdigitales/pdf/economico_administrativo/historia_de_la_gastronomia.pdf)
- Bautista, I. (10 de marzo de 2015). Obtenido de <http://data-collection-and-reports.blogspot.com/>
- Carlo, e. (2009). “la gastronomía ancestral de un pueblo es un testimonio de mestizaje y sabores que identifican a una región y ofrecen el reconocimiento de un pasado en común”.
- Casanova, j. M. (1995). Definición de cultura. En j. M. Casanova, la industrialización en calera de Víctor Rosales.

- Conceptos. (2015). Obtenido de <http://deconceptos.com/ciencias-sociales/ruta-turistica>
- Damboriarena, j. M. (2009). Patrimonio inmaterial. En j. M. Damboriarena, la dimiencion inmaterial del paisaje.
- Definicion . (2012). Significados y definicion. Recuperado el 2015, de definicion concepto en un solo lugar: <http://concepto.de/patrimonio/>
- Diccionario. (s.f.). Diccionario de la lengua española.
- Domingues, y. E. (2005). Recuperado el 28 de abril de 2015, de cultura y turismo: un binomio en perfecta armonía en pos del desarrollo: <http://www.monografias.com/trabajos68/cultura-turismo>
- Espinosa, m. D. (2007). La cultura. En m. D. Espinoza, “usos y apropiaciones de las tecnologías.
- Frade, l. (03 de 04 de 2014). Cocina ancestral. Diario de cardiz.
- Gastronomia, d. D. (2015). Recuperado el 28 de abril de 2015, de definicion.mx/gastronomia y terminologia: <http://definicion.mx/gastronomia/>
- Gpmonteolivo. (11 de octubre de 2011). Gpmonteolivo.gob.ec. Obtenido de gobierno autonomo descentralizado de la parroquia rural monte olivo: <http://gpmonteolivo.gob.ec>
- Inec. (2010). Promedio de personas por hogar .
- Junta parroquial . (2006). Plan de desarrollo parroquial de monte olivo. Monte olivo.
- Mariani, v. (2005). “primeras jornadas de patrimonio gastronómico:.
- Obando, s. (1986). Tradiciones de imbabura (segunda ed.). Abya-yala.
- Prefectura del carchi. (2015). Prefectura del carchi. Recuperado el 01 de 05 de 2015
- Roa, g. M. (2005). En ontabilidad internacional y responsabilidad social de las organizaciones.
- Rodríguez, e. (2005). En metodología de la investigación (pág. 29). Villahermosa .



Rosas, a. (julio de 2012). Análisis de la chicha de jora como elemento de identidad gastronómica y cultural de la ciudad de Cuenca. Cuenca , Ecuador .

Secretaría nacional de planificación y desarrollo. (2003). Buen vivir plan nacional. Quito.

Suena Mexico. (2015). Obtenido de <http://suenamexico.com/experiencias/cocina-tradicional-sabor-cultura-e-historia-revalorizadas/>

Unesco. (23 de marzo de 2011). Gastronomía patrimonio inmaterial. Obtenido de <http://www.boletin-turistico.com>

Wikipedia. (2015). Obtenido de [http://es.wikipedia.org/wiki/arte\\_culinario](http://es.wikipedia.org/wiki/arte_culinario)

Wikipedia. (2015). Obtenido de [es.wikipedia.org/wiki/ruta\\_turística](http://es.wikipedia.org/wiki/ruta_turística)

Wikipedia. (04 de 21 de 2015). Fundación Wikimedia, inc. Recuperado el 01 de 05 de 2015, de [http://es.wikipedia.org/wiki/provincia\\_de\\_carchi](http://es.wikipedia.org/wiki/provincia_de_carchi)

Wordpress. (2008). Definición de tradición . Obtenido de <http://definicion.de/tradicion/>

Zapata, o. (2006). En herramientas para elaborar tesis e investigaciones socioeducativas . Mexico: Pax Mexico.

# ANEXOS

## Anexo 1 Entrevista de levantamiento del inventario gastronómico

### FORMATO DE ENTREVISTA: LEVANTAMIENTO DEL INVENTARIO GASTRONÓMICO

Fuente:

Fecha:

Lugar:

Elaborado por:

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

**FORMATO DE ENTREVISTA -CONTEXTO SOCIO CULTURAL**

1. ¿Cuáles (incluir fechas) son las manifestaciones culturales de la zona y qué alimentos o bebidas se relacionan con éstas?
2. ¿Quiénes intervienen en las preparaciones de los alimentos?
3. ¿Cómo o a quién se transmiten los conocimientos?
4. ¿Cómo influyen las preparaciones de las comidas y bebidas en el comportamiento de la comunidad?
5. ¿Desde cuándo se prepara?
6. ¿En qué utensilios o cuáles son las características en las que se los sirve?
7. ¿Qué recuerdos asociados tiene con relación a los alimentos preparados?
8. ¿Qué significado tiene el plato?
9. ¿Qué historia conoce del plato?

## Anexo 2 LEVANTAMIENTO DEL INVENTARIO GASTRONÓMICO

### ENTREVISTA: LEVANTAMIENTO DEL INVENTARIO GASTRONÓMICO

Fuente: Morador de Monte Olivo, edad 52 años.

Fecha: 05/06/2015.

Lugar: Comunidad Monte Olivo

Elaborado por: Ruth Simbaña

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

Papas, trigo, maíz/ morocho, frejol, cebada, arveja, zambo.

**2. ¿Qué alimentos se producen actualmente?**

Aguacate, cebolla paitaña, tomate riñón, pepinillo, pimiento, maíz, papa.

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

Polonés, no sabe, soberados, secado/ahumado, costales de cabuya.

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

Enero, abril, junio, agosto, diciembre, no sabe.

**5. ¿Qué tipos de especias se usan en las preparaciones de comidas y bebidas de la zona?** Apio, cilantro, hierba buena, hierba luisa, perejil, ajo, menta, panela, sal, limoncillo.

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

Pringa, champús, hornado salado, morocho de leche, chicha de arroz, delicados, arepas, arroz de cebada, cuy asado con papas, caldo de gallina, dulce de zambo.

**7. Ingredientes cantidad, unidad.**

Harina de maíz, panela, papa entera, cebada, mote de morocho, carne de cuy, carne de cerdo, zambo pelado maduro.

**8. Técnicas de elaboración.** Hornear, asar, fermentar, cocinar/ hervir.

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

Piedra de moler, olletas de bronce, cuchara de palo, barril de madera, tinas, bateas, puritos.

## **ENTREVISTA CONTEXTO SOCIO CULTURAL**

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

Manifestaciones culturales religiosas como: Virgen de la Purificación, Jesús del gran Poder, Fiesta de la Parroquia, Divino Niño.

Alimentos relacionados como: Champús, Hornado Salado, Chicha de Arroz

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

Familias/ hogares, Junta de Fiestas, Junta Parroquial

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

Generación por generación, la junta de fiestas.

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

Colaboración comunitaria, fortalecer las creencias religiosas, no saben.

**¿Desde cuándo se prepara?**

No saben, desde su fundación, desde hace 100 años.

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

Platos desechables, vasos de plástico, no sabe.

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

Fiesta de la virgen de la purificación, No sabe



**¿Qué significado tiene el plato?**

Hornado Salado, champús, chicha de arroz, no sabe.

**¿Qué historia conoce del plato?**

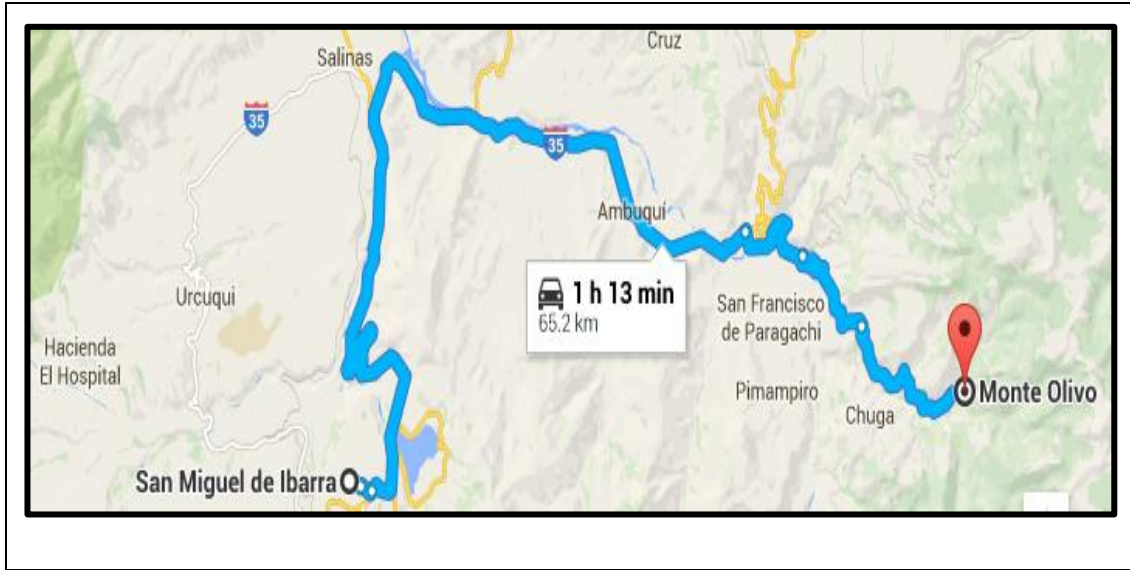
Hornado salado, chicha de arroz, no sabe.



## Anexo 3 Ficha para inventario de atractivos turísticos

		UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD CARRERA DE GASTRONOMÍA								
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRATIVOS TURÍSTICOS										
1. DATOS GENERALES										
Encuestador: Ruth Simbaña					Fecha: 05 de mayo 2015					
Supervisor evaluador: Lic. Carlos Aguinaga					No. Ficha: 001					
Nombre del atractivo: Puente colgante del río el Carmen										
Propietario: Gad parroquial										
Categoría: Manifestaciones Culturales : Tipo: Históricos Subtipo: Arquitectura Cultural										
2. UBICACIÓN: Monte Olivo LONGITUD: 77°75'00" LATITUD 77° 48'00"										
Provincia: Carchi			Cantón: Bolívar			Localidad: Monte Olivo				
Calle: Vía principal			Número			Trasversal:				
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO										
Nombre del poblado: Comunidad Monte Olivo					Distancia: 1km					
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO										
Altura (m.s.n.m.):					Temperatura (°C): 16 °					
1	Tamaño:									
2	Calidad del Agua: Río el Carmen									
3	Flora y Fauna: picuyo, arbustos de aguacate, maguey, pecas, chilcas, perros, tórtolas, gallinazos, ratas , vacas, diversidad de pájaros, mariposas, mosquitos, arañas ,etc.									
4	Descripción del paisaje: desde el puente se puede observar el río el Carmen junto con su flora y fauna.									
5	Descripción de sus riberas: Es una vegetación espectacular ya q está rodeada de montañas.									
6	Islas existentes:									
7	Actividades varias: Agricultura y Ganadería									
8	Puentes y puertos: puente colgante del río el Carmen.									
9	Navegabilidad:									
10	Rápidos:									
11	Cañones:									
12	Vados:									
5. USOS	(Simbolismo) cruce de los pobladores.									
ESTADO DE CONSERVACIÓN										
1	Alterado:									
2	No alterado									
3	Conservado: X									
4	En proceso de deterioro: X									
5	Causas del deterioro: No presenta un buen mantenimiento									
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				Bus	X				

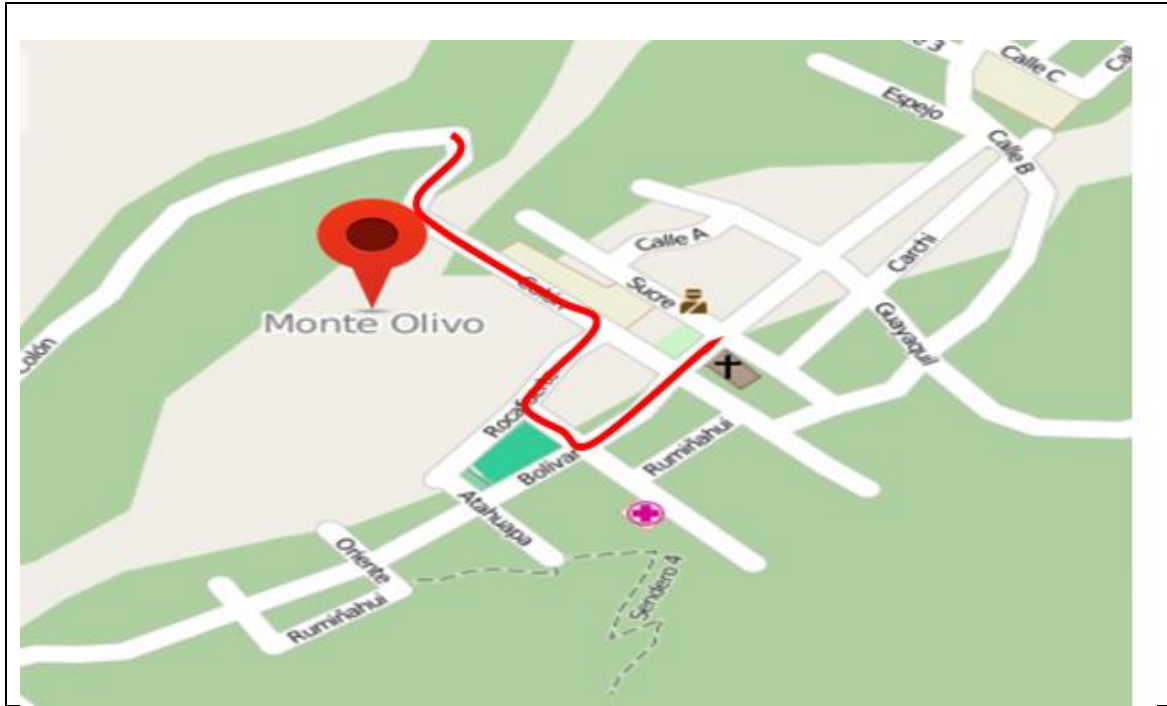




	Lastrado				Automóvil	X				
	Empedrado	X			4x4	X				
	Sendero		X		Tren					
Acuático	Marítimo				Barco					
	Fluvial				Bote					
					Canoa					
					Otros					
					Avión					
					Avioneta					
					Helicóptero					
7. FACILIDADES TURÍSTICAS										
Ruta de buses desde la población más cercana Monte Olivo – Comunidad Piquiucho										
Desde: 06:00			Hasta: 18:00		Frecuencia: 45 min.		Distancia: 19km			
	Lujo		Primera		Segunda X		Tercera		Cuarta	
Servicios	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas
Alojamiento										
Alimentación									2	X
Esparcimiento										
Tarifa promedio por hotel \$										
Promedio días										
Tarifa promedio en alimentación							2			
estadía 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		1			Bus				
Provincial	X		1			Automóvil				
Nacional	X		2							
Internacional	X		0							
Indique si cuenta con										
Agencia de viajes			Almacenes de artesanía		Correo			Fax, fono, internet		
								X		
Señale si el atractivo turístico se difunde										
Local	X									
Provincial										
Nacional										
Internacional										
Observaciones	El mejor momento del destino es, directamente relacionado con las manifestaciones culturales y religiosas como la celebración de la virgen la purita.									
Ruta grafica:										



		<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE</b> <b>FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD</b> <b>CARRERA DE GASTRONOMÍA</b>								
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS										
1. DATOS GENERALES										
Encuestador: Ruth Simbaña					Fecha: 05 de mayo 2015					
Supervisor evaluador: Lic. Carlos Aguinaga					No. Ficha: 002					
Nombre del atractivo: Iglesia de la comunidad Monte Olivo										
Propietario: Comunidad Monte Olivo										
Categoría: Manifestaciones Culturales : Tipo: Históricos Subtipo: Arquitectura Cultural										
2. UBICACIÓN: Monte Olivo LONGITUD: 77°75'00" LATITUD 77° 48'00"										
Provincia: Carchi			Cantón: Bolívar		Localidad: Monte Olivo					
Calle: Bolívar			Número		Trasversal: Colón					
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO										
Nombre del poblado: Comunidad Monte Olivo					Distancia: 19Km					
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO										
Altura (m.s.n.m.): 2318				Temperatura (°C): 16 °						
1	Tamaño:									
2	Calidad del Agua: Potable									
3	Flora y Fauna: arbustos de olivo, animales domesticados en su mayoría.									
4	Descripción del paisaje: Se puede observar a los patronos religiosos de Monte Olivo, está la Virgen la Purísima, Jesús del gran Poder y el Divino Niño.									
5	Descripción de sus riberas:									
6	Islas existentes									
7	Actividades varias: Agricultura y Ganadería									
8	Puentes y puertos: puente colgante del rio el Carmen.									
9	Navegabilidad:									
10	Rápidos:									
11	Cañones:									
12	Vados:									
5. USOS										
(Simbolismo) cruce de los pobladores.										
ESTADO DE CONSERVACIÓN										
1	Alterado:									
2	No alterado									
3	Conservado: X									
4	En proceso de deterioro: X									
5	Causas del deterioro: No presenta un buen mantenimiento									
6.	Ha sido declarado patrimonio					Nombre				
	Sí					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				Bus	X				
	Lastrado				Automóvil	X				
	Empedrado				4x4					
	Sendero				Tren					

Acuático	Marítimo				Barco					
	Fluvial				Bote					
	Adoquinado	X			Canoa					
					Otros					
					Avión					
					Avioneta					
					Helicóptero					
7. FACILIDADES TURÍSTICAS										
Ruta de buses desde la población más cercana Monte Olivo – Piquiucho										
Desde: 06:00			Hasta: 18:00		Frecuencia: 45 min.		Distancia: 19km			
	Lujo		Primera		Segunda		Tercera		Cuarta	
Servicios	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas
Alojamiento									1	X
Alimentación									2	X
Esparcimiento										
Tarifa promedio por hotel \$										
Promedio días										
Tarifa promedio en alimentación										
estadía hotel										
Infraestructura básica										
Agua	Potable									
Energía	Eléctrica									
Alcantarillado	Alcantarillado en toda la comunidad									
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		1			Bus				
Provincial	X		1			Automóvil				
Nacional	X		2							
Internacional	X		2							
Indique si cuenta con										
Agencia de viajes			Almacenes de artesanía		Correo			Fax, fono, internet		
								X		
Señale si el atractivo turístico se difunde										
Local	X									
Provincial										
Nacional										
Internacional										
Observaciones										
Ruta Grafica:										





		UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD CARRERA DE GASTRONOMÍA								
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS										
1. DATOS GENERALES										
Encuestador: Ruth Simbaña					Fecha: 05 de mayo 2015					
Supervisor evaluador: Lic. Carlos Aguinaga					No. Ficha: 001					
Nombre del atractivo: Mirador natural- loma del palmar										
Propietario: junta parroquial										
Categoría: Manifestaciones Culturales : Tipo: Históricos Subtipo atractivo natural										
2. UBICACIÓN: Monte Olivo LONGITUD: 77°75'00" LATITUD 77° 48'00"										
Provincia: Carchi			Cantón: Bolívar		Localidad: Monte Olivo					
Calle: Empieza por la calle Oriente			Número		Trasversal: Bolívar					
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO										
Nombre del poblado: Comunidad Monte Olivo					Distancia: 7km					
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO										
Altura (m.s.n.m.):				Temperatura (°C): 12°c						
1	Tamaño:									
2	Calidad del Agua: Ríos									
3	Flora y Fauna: Vegetación cultivada en la zona y plantas naturales. Animales como vacas, gallinazos, entre otros.									
4	Descripción del paisaje: se observa La parroquia Monte Olivo, San Rafael y Pimampiro. Vías fluviales.									
5	Descripción de sus riberas: Es una vegetación espectacular ya q está rodeada de montañas.									
6	Islas existentes									
7	Actividades varias: Agricultura y Ganadería									
8	Puentes y puertos: puente colgante del rio									
9	Navegabilidad:									
10	Rápidos:									
11	Cañones:									
12	Vados:									
5. USOS										
(Simbolismo) cruce de los pobladores.										
ESTADO DE CONSERVACIÓN										
1	Alterado:									
2	No alterado									
3	Conservado: X									
4	En proceso de deterioro: X									
5	Causas del deterioro: No presenta un buen mantenimiento en sus vías									
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				Bus					
	Lastrado				Automóvil	X				
	Empedrado				4x4	X				
	Sendero		X		Tren					

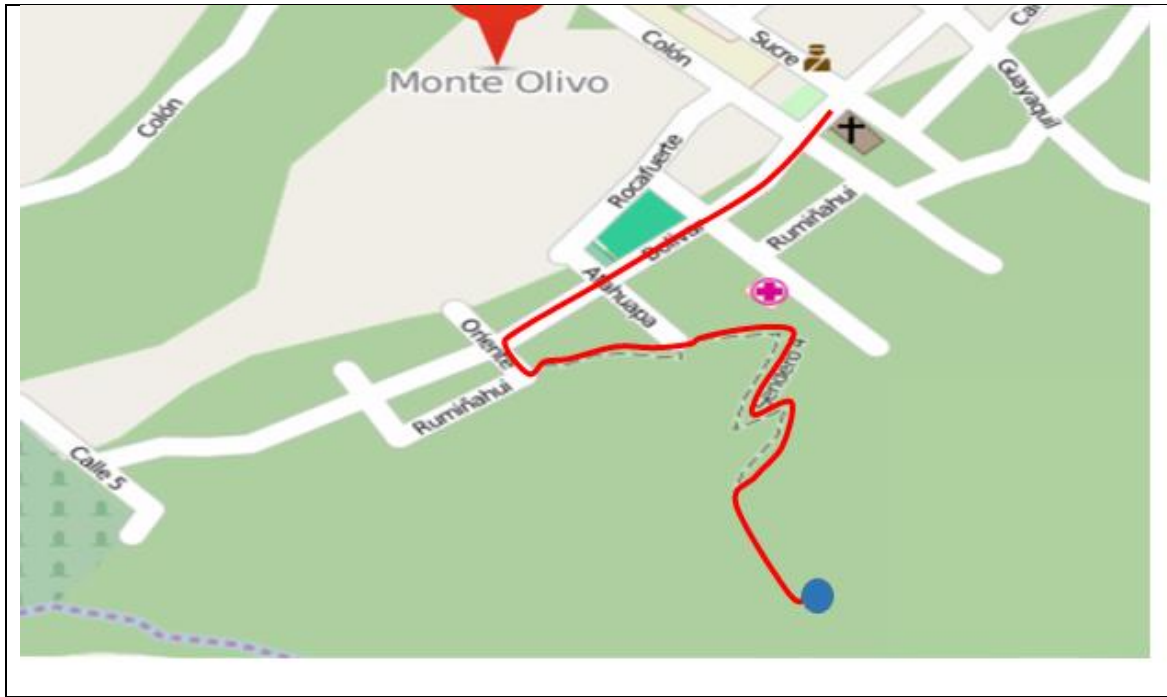
Acuático	Marítimo				Barco					
	Fluvial				Bote					
					Canoa					
					Otros	X				
					Avión					
					Avioneta					
					Helicóptero					
7. FACILIDADES TURÍSTICAS										
Ruta de buses desde la población más cercana Monte Olivo – Piquiucho										
Desde: 06:00			Hasta: 18:00		Frecuencia: 45 min.		Distancia: 25km			
	Lujo		Primera		Segunda		Tercera		Cuarta	
Servicios	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas
Alojamiento										
Alimentación										
Esparcimiento										
Tarifa promedio por hotel \$										
Promedio días										
Tarifa promedio en alimentación										
estadía hotel										
Infraestructura básica										
Agua										
Energía										
Alcantarillado										
8. TURISMO										
Tipo de turistas que recibe el turista			Tiempo promedio que permanece el turista en la zona			Formas de viajar del turista				
Local	X		1			4x4				
Provincial	X		1			Automóvil				
Nacional	X		2			Caballos				
Internacional	X		0							
Indique si cuenta con										
Agencia de viajes			Almacenes de artesanía		Correo			Fax, fono, internet		
								X		
Señale si el atractivo turístico se difunde										
Local	X									
Provincial										
Nacional										
Internacional										
Observaciones	Lugar natural que nos sirve como mirador, es un turismo de aventura.									
Ruta gráfica:										



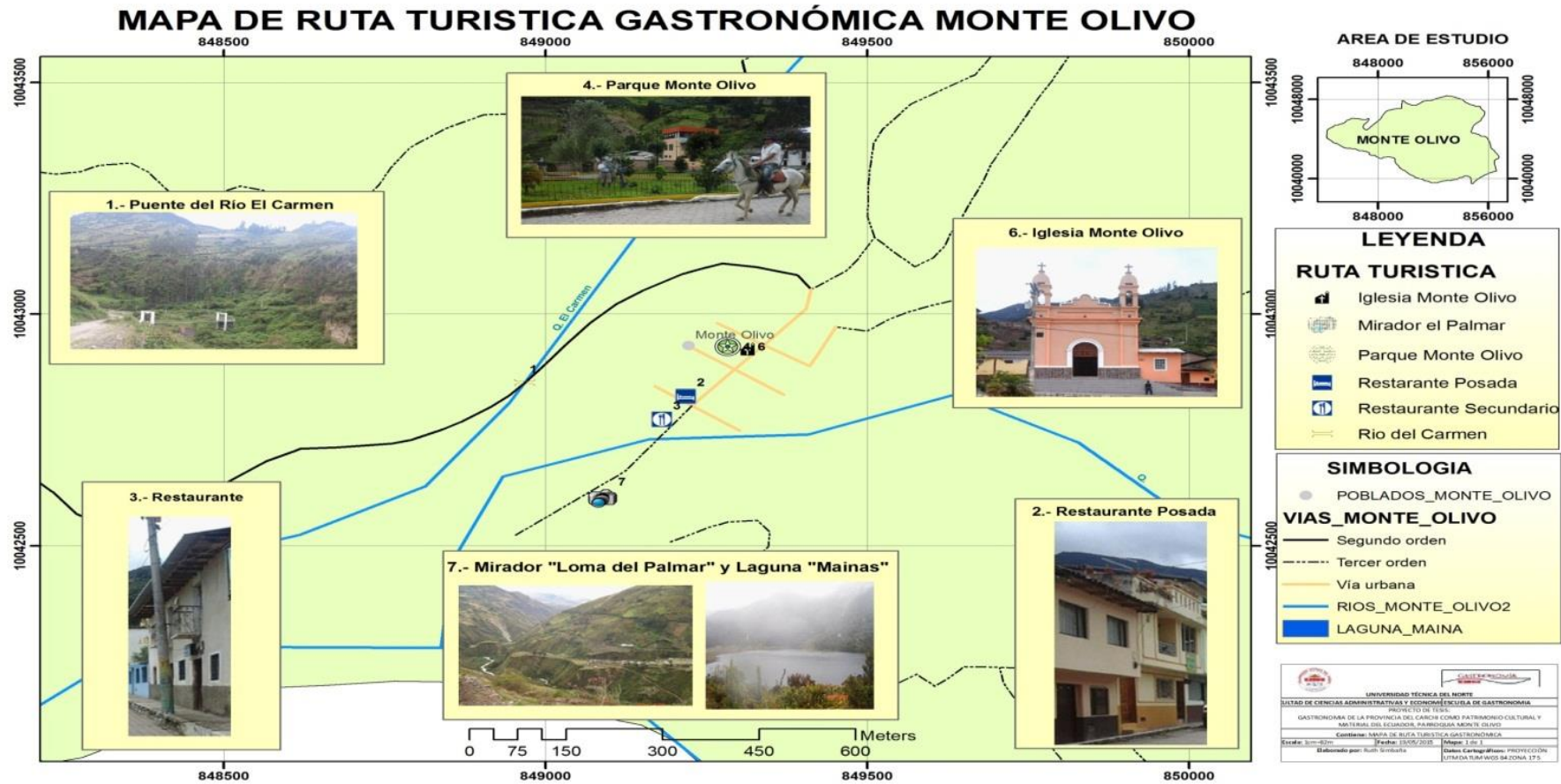


		<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE</b> <b>FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD</b> <b>CARRERA DE GASTRONOMÍA</b>								
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS										
1. DATOS GENERALES										
Encuestador: Ruth Simbaña					Fecha: 05 de mayo 2015					
Supervisor evaluador: Lic. Carlos Aguinaga					No. Ficha: 001					
Nombre del atractivo: Bosque nativo del palmar y laguna de Mainas										
Propietario: Junta parroquial										
Categoría: Manifestaciones Culturales : Tipo: Históricos Subtipo: Atractivo natural										
2. UBICACIÓN: Monte Olivo LONGITUD: 77°75'00" LATITUD 77° 48'00"										
Provincia: Carchi			Cantón: Bolívar			Localidad: Monte Olivo				
Calle:			Número			Trasversal:				
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO										
Nombre del poblado: Comunidad Monte Olivo					Distancia:					
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO										
Altura (m.s.n.m.):					Temperatura (°C): 8°C					
1	Tamaño:									
2	Calidad del Agua: ríos									
3	Flora y Fauna: bosque nativo de olivo, orquídeas y flores silvestres; animales silvestres como lobos, ciervos, conejos, pájaros, truchas.									
4	Descripción del paisaje: se observa, frailejones, bosque de olivo y una laguna natural.									
5	Descripción de sus riberas: Un paisaje natural.									
6	Islas existentes									
7	Actividades varias: Agricultura y Ganadería									
8	Puentes y puertos:									
9	Navegabilidad:									
10	Rápidos:									
11	Cañones:									
12	Vados:									
5. USOS	(Simbolismo) cruce de los pobladores.									
ESTADO DE CONSERVACIÓN										
1	Alterado:									
2	No alterado									
3	Conservado:									
4	En proceso de deterioro: X									
5	Causas del deterioro: No presenta un buen mantenimiento									
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				Bus					
	Lastrado				Automóvil					

	Empedrado				4x4					
	Sendero		X		Tren					
Acuático	Marítimo				Barco					
	Fluvial				Bote					
					Canoa					
					Otros	X				
					Avión					
					Avioneta					
					Helicóptero					
7. FACILIDADES TURÍSTICAS										
Ruta de buses desde la población más cercana Monte Olivo										
Desde: 06:00			Hasta: 18:00		Frecuencia: 45 min.		Distancia: 9km			
	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	Vertientes									
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		1							
Provincial	X		1							
Nacional	X		2							
Internacional	X		2							
Indique si cuenta con										
Agencia de viajes			Almacenes de artesanía		Correo			Fax, fono, internet		
								X		
Señale si el atractivo turístico se difunde										
Local	X									
Provincial										
Nacional										
Internacional										
Observaciones	Se realiza en este lugar turismo de aventura donde se observa netamente naturaleza y en la laguna Mainas puede hacer pesca deportiva..									
Ruta Grafica										



Anexo 4 Ruta turística



## Anexo 5 Díptico

### Ruta de turismo - Gastronómico



**Datos:**  
La ruta turística gastronómica nos permite observar los diferentes sitios turísticos naturales, culturales e históricos y tradicionales en donde nos ofrece lugares de alimentación y hospedaje, se puede visitar especialmente el 2 de febrero para las fiestas de la virgen de la Purificación.

**CIRCUITO:**  
Turismo de Aventura.

**DIA 1**  
08:00. Concentración en el puente colgante del río El Carmen observamos los paisajes naturales y sus espacios verde de allí nos dirigimos al parque central de la comunidad Monte Olivo  
8:45. Recorrido en la iglesia de Monte Olivo.  
9:15. Empezaremos el recorrido al mirador natural de la loma del palmar.  
9:45. Seguimos el mismo sendero para llegar al bosque nativo y laguna Mainas, observando los paisajes naturales de la parroquia monte olivo.  
15:00 Asentamiento del campamento  
14:00. Pesca deportiva de truchas para prepararlas y cocinarlas.  
16:45. Visita a sus alrededores donde observamos su fauna y flora.  
6:00. Regreso al campamento.

**DIA 2**  
7:00. Desayuno en el campamento  
8:00 Retorno a la comunidad Monte olivo  
14:00 Concentración en el parque principal de Monte Olivo donde se dirigirán al Salón de comidas y posada donde con anticipación nos deleitaran con un menú típico de la zona.

Cronograma de Actividades de la Parroquia Monte Olivo		
Fecha	Actividad	Objetivo
2 de febrero	Concentración a la Virgen de la Purificación	Realizar de la iglesia por el culto de la comunidad. En su momento, la parroquia y parroquia parroquial.
11 de marzo	Parroquia de la Purificación	Explicar del significado de Monte Olivo con su parroquia. Realizar de la iglesia, la iglesia parroquial.
15 de marzo	Comunidad de la Purificación	Visita al bosque por el río de la comunidad. Pesca deportiva de truchas, Realizar de la iglesia y parroquia.
15 de septiembre	Comunidad del valle del río Purificación	Visita al bosque por el río de la comunidad. Pesca deportiva de truchas, Realizar de la iglesia y parroquia.

### MONTE OLIVO



**UBICACIÓN:** Ubicada al sur oriente del cantón Bolívar, se encuentra limitada al norte por la parroquia la Paz- Bolívar al sur por la provincia de Imbabura al este por Sucumbios y al oeste por san Rafael; se extiende sobre altitudes que van desde los 1.600 y los 3.800 msnm.

**CLIMA:** Consta con dos zonas por su temperatura, la zona alta que oscila entre los 8 a 15° centígrados y la baja que va de 15 a 25° centígrados.

**IDIOMA:** En la actualidad la totalidad de sus pobladores hablan el castellano.


**ECONOMIA:** La base económica de la parroquia Monte Olivo es la ganadería y la agricultura con la producción de cebolla paiteña, aguacate y tomate riñón que se comercializa especialmente en los mercados de Ibarra.

**PARA LLEGAR A LA PARROQUIA RURAL MONTE OLIVO**  
Partiendo de Ibarra en bus público por la panamericana norte llegar hasta la entrada de Piquiucho, a partir de allí se toma la vía noreste 19km donde podremos encontrar los atractivos turísticos naturales, culturales y gastronómicos pertenecientes a la parroquia Monte Olivo.




### GASTRONOMIA ANCESTRAL


**HORNADO PASTUSO**  
Es una de las preparaciones más tradicionales de esta zona y se lo sirve netamente en las fiestas del pueblo o familiares, el plato connsra de: hornado salado, mote, encurtido y papas enteras.




**CHAMPÚS**  
Es una colada fermentada que se la sirve como aperitivo preparados especialmente en fiestas familiares, está elaborada a base de harina de morocho, mote y panela.



**CHICHA DE ARROZ**  
Bebida Típica fermentada no alcohólica a base de plantas medicinales, frutas y arroz, que se la sirve especialmente en fiestas a los invitados como cortesía de bienvenida.




**DULCE DE ZAMBO**  
Es un postre que tiene una consistencia de mermelada, este plato tiene como base el zambo maduro sus pepas y panela.




### LUGARES TURISTICOS


Los atractivos turísticos que ofertan esta zona son:  
**El puente colgante sobre el rio el Carmen**  
En el presente atractivo turístico se observa el rio Carmen unos de los principales en Monte Olivo, además, la naturaleza que lo rodea junto con su calidez y tranquilidad nos dan la bienvenida.



**La iglesia de Monte Olivo**  
La iglesia siendo un lugar turístico cultural que es resultado de la colaboración de todos los habitantes de las comunidades de la parroquia Monte Olivo donde sagradamente conservan réplicas de sus patronos religiosos, la más representativa es la virgen de la Purificación.



**El mirador el palmar y la laguna de Mainas**  
En los presentes lugares atractivos naturales se puede observar panoramas memorables de accidentes geográficos propios de Monte Olivo y sus alrededores, además se encuentra con una diversidad de fauna y flora en todo su trayecto ya que para visitarlos se lo hace mediante una caminata que dura 12 horas.





## Anexo 6 banner



"GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DEL CARCHI  
COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL  
DEL ECUADOR PARROQUIA MONTE OLIVO"

Autor; Ruth Simbaña  
Afilación: Universidad Técnica del Norte  
Ibarra - Ecuador



### Introducción:

El presente proyecto permite el desarrollo del turismo gastronómico, tomando en cuenta que el turismo y la gastronomía son ejes fundamentales del desarrollo económico porque permite incentivar la producción de alimentos típicos lo cual conlleva a la conservación de su identidad cultural.

### Objetivo General

Valorar la gastronomía de la parroquia rural Monte Olivo como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador de la Provincia del Carchi.

### Objetivo Específico

Realizar un diagnóstico sociocultural de la parroquia Monte Olivo y su inventario gastronómico.

Diseñar la ruta gastronómica de la parroquia Monte Olivo.

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

### Métodos:

**Teóricos.**-El método inductivo y deductivo permitió analizar hechos con diversas observaciones de la cultura gastronómica facilitando el estudio de la información y los métodos analítico -sintético permitieron sintetizar y analizar la información recopilada en las entrevistas e información bibliográfica de la comunidad Monte Olivo.

**Método Empírico.**- La observación fue el método que se aplicó ya que se recurrió a los moradores de la parroquia quienes nos facilitaron una información propia de sus experiencias y vivencias vividas en su entorno, lo que reafirmó y fortaleció la labor de nuestro trabajo investigativo.

**Métodos matemáticos.**- En la investigación se toma en cuenta el método cuantitativo, el mismo que se refiere, a la cuantificación de un universo, que en la investigación hace referencia a la población de estudio de la parroquia de Monte Olivo con una muestra de 20 encuestas a las que se les tabuló respectivamente con un análisis que involucra también un método comparativo.

### Población:

En la Parroquia Monte Olivo la población de estudio fue conformada por 2133 adultos mayores de acuerdo al Censo de Población y Vivienda del año 2010

### Muestra:

La muestra correspondiente al cantón Bolívar es de 186 encuestas, la misma que se estratificó a las 6 parroquias perteneciente al cantón dando así como resultado el 11% a la parroquia de Monte Olivo; es decir que se llevarán a cabo alrededor de 20 entrevistas con los instrumentos diseñados.

## Gastronomía Ancestral

### HORNADO PASTUSO

Es una de las preparaciones más tradicionales de esta zona y se lo sirve netamente en las fiestas del pueblo o familiares, el plato consra de: hornado salado, mote, encurtido y papas enteras.



### CHAMPÚS

Es una colada fermentada que se la sirve como aperitivo preparados especialmente en fiestas familiares, está elaborada a base de harina de morocho, mote y panela.



### CHICHA DE ARROZ

Bebida Típica fermentada no alcohólica a base de plantas medicinales, frutas y arroz, que se la sirve especialmente en fiestas a los invitados como cortesía de bienvenida.



### DULCE DE ZAMBO

Es un postre que tiene una consistencia de mermelada, este plato tiene como base el zambo maduro sus pepas y panela.



### Resultados:

Mediante la participación de los moradores de la parroquia Monte Olivo se obtuvo la información que nos permitió realizar una ruta gastronómica y elaborar fichas de inventario (recetario) que al medir los impactos turísticos, socio - culturales, económicos y educativos se obtuvo un resultado positivo para promocionar y difundir la gastronomía de esta parroquia.

### Bibliografía:

- INEC. (17 de Marzo de 2015).  
Alva, C. L. (2012). Historia de la gastronomía. Recuperado el 28 de Abril de 2015, de [http://www.allianuniversidades.com.mx/bibliotecasdigitales/pdf/economico\\_administrativo/Historia\\_de\\_la\\_gastronomia.pdf](http://www.allianuniversidades.com.mx/bibliotecasdigitales/pdf/economico_administrativo/Historia_de_la_gastronomia.pdf)  
Bautista, L. (10 de Marzo de 2015). Obtenido de <http://data-collection-and-reports.blogspot.com/>  
Casto, E. (2009). "La gastronomía ancestral de un pueblo es un testimonio de mestizaje y sabores que identifican a una región y ofrecen el reconocimiento de un pasado en común".  
Casanova, J. M. (1995). definición de Cultura. En J. M. Casanova, La industrialización en Cáceres de Victor Rosales.  
Definición. (2012). significados y definición. Recuperado el 2015, de Definición Concepto en un solo lugar: <http://concepto.de/patrimonio/>  
diccionario. (s.f.). Diccionario de la lengua española.  
Dominguez, Y. E. (2005). Recuperado el 28 de Abril de 2015, de Cultura y Turismo: Un binomio en perfecta armonía en pos del desarrollo: [http://www.monografias.com/trabajos68/cultura\\_turismo](http://www.monografias.com/trabajos68/cultura_turismo)  
ESPINOSA, M. D. (2007). la cultura. En M. d. Espinoza, "usos y apropiaciones de las tecnologías".  
Frade, I. (03 de 04 de 2014). Cocina Ancestral. Diario de cardiz.  
gastronomia. D. d. (2015). Recuperado el 28 de Abril de 2015, de definición.mx/gastronomia y terminología: <http://definicion.mx/gastronomia/gpmonteolivo>. (11 de octubre de 2011). gpmonteolivo.gob.ec. Obtenido de Gobierno Autónomo descentralizado de la parroquia rural Monte Olivo: <http://gpmonteolivo.gob.ec>  
Inec. (2010). promedio de personas por hogar .  
Junta parroquial . (2006). plan de desarrollo parroquial de monte olivo. monte olivo.  
Mariani, V. (2005). "Primeras jornadas de patrimonio gastronómico".  
Obando, S. (1986). Tradiciones de Imbabura (Segunda ed.). Abya Yala. Prefectura del Carchi. (2015). prefectura del carchi. Recuperado el 01 de 05 de 2015.  
Roa, G. M. (2005). En contabilidad internacional y responsabilidad social de las organizaciones.  
Rodríguez, E. (2005). En Metodología de la Investigación (pág. 29). Villahermosa .  
Rosas, A. (Julio de 2012). Análisis de la chicha de jora como elemento de identidad gastronómica y cultural de la ciudad de Cuenca. Cuenca . Ecuador . Secretaría Nacional de Planificación y desarrollo. (2003). Buen vivir plan nacional. quito.  
suena mexico. (2015). Obtenido de <http://suenamexico.com/experiencias/cocina-tradicional-sabor-cultura-e-historia-revalorizadas/>  
Unesco. (23 de Marzo de 2011). Gastronomía patrimonio inmaterial. Obtenido de <http://www.boletín.turístico.com>  
wikipedia. (2015). Obtenido de [http://es.wikipedia.org/wiki/Arte\\_culinario](http://es.wikipedia.org/wiki/Arte_culinario)  
Wikipedia. (2015). Obtenido de [http://es.wikipedia.org/wiki/Ruta\\_turística](http://es.wikipedia.org/wiki/Ruta_turística)  
Wikipedia. (04 de 21 de 2015). Fundación Wikimedia, Inc. Recuperado el 01 de 05 de 2015, de [http://es.wikipedia.org/wiki/Provincia\\_de\\_Carchi](http://es.wikipedia.org/wiki/Provincia_de_Carchi)  
wordpress. (2008). definición de tradicion . Obtenido de <http://definicion.de/tradicion/>  
Zapata, O. (2006). En Herramientas para elaborar tesis e Investigaciones Socioeducativas . Mexico: Pax Mexico.