



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS

CARRERA DE GASTRONOMÍA

TRABAJO DE GRADO

TEMA:

**“RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA DE LOS PLATOS TÍPICOS EN
LOS CANTONES DE LA PROVINCIA DE IMBABURA”.**

**PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIADO EN
GASTRONOMÍA**

Autor: Karina Maribel Torres Ibarra

Álvaro Estiban Segarra Sánchez

Director: Mcs. Iván Galarza

Ibarra, 2019

CONSTANCIA DE APROBACIÓN DEL DIRECTOR DE TESIS

En calidad de Director de la tesis de grado titulada “**RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA DE LOS PLATOS TÍPICOS EN LOS CANTONES DE LA PROVINCIA DE IMBABURA**”, de autoría de **Karina Maribel Torres Ibarra, Álvaro Estiban Segarra Sánchez**, para la obtener el Título de Licenciada/o en Gastronomía, doy fe que dicho trabajo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometidos a presentación y evaluación por parte del jurado examinador que se designe.

En la ciudad de Ibarra, a los 17 días del mes de octubre de 2019

Lo certifico

(Firma).....

MSc. Galarza Cachiguango Iván Santiago

C.C: 1713260816

DIRECTOR DE TESIS



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

1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

En cumplimiento del Art. 144 de la Ley de Educación Superior, hago la entrega del presente trabajo a la Universidad Técnica del Norte para que sea publicado en el Repositorio Digital Institucional, para lo cual pongo a disposición la siguiente información:

DATOS DE CONTACTO			
CÉDULA DE IDENTIDAD:	1003927470		
APELLIDOS Y NOMBRES:	Karina Maribel Torres Ibarra		
DIRECCIÓN:	Ibarra, Barrio “El Milagro”		
EMAIL:	karytorreskryna@hotmail.com		
TELÉFONO FIJO:	S/N	TELÉFONO MÓVIL:	0959444193

DATOS DE CONTACTO			
CÉDULA DE IDENTIDAD:	1718675398		
APELLIDOS Y NOMBRES:	Álvaro Estiban Segarra Sánchez		
DIRECCIÓN:	Jaime Rivadeneira y Juan de Dios Navas		
EMAIL:			
TELÉFONO FIJO:	06 2138185	TELÉFONO MÓVIL:	0991342420
DATOS DE LA OBRA			
TÍTULO:	“RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA DE LOS PLATOS TÍPICOS EN LOS		


	IMBABURA"
AUTOR (ES):	Karina Maribel Torres Ibarra Alvaro Estiban Segarra Sánchez
FECHA:	2019/10/17
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO	
PROGRAMA:	<input checked="" type="checkbox"/> PREGRADO <input type="checkbox"/> POSGRADO
TITULO POREL QUE OPTA:	Licenciatura en Gastronomía
ASESOR /DIRECTOR:	MSc. Iván Santiago Galarza Cachiguango

2. CONSTANCIAS

La autora manifiesta que la obra objeto de la presente autorización es original y se la desarrolló, sin violar derechos de autor de terceros, por lo tanto, la obra es original y que es la 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 17 días del mes de octubre de 2019

LOS AUTORES

(Firma).....
Karina Maribel Torres Ibarra
C.I.: 1003927470

(Firma).....
Álvaro Estiban Segarra Sánchez
C.I.: 1718675398

REGISTRO BIBLIOGRÁFICO

Guía: FACAE-UTN

Fecha: Ibarra, 17 de octubre de 2019

Karina Maribel Torres Ibarra - Álvaro Estiban Segarra Sánchez "RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA DE LOS PLATOS TÍPICOS EN LOS CANTONES DE LA PROVINCIA DE IMBABURA". / TRABAJO DE GRADO. Licenciada/o en Gastronomía Universidad Técnica del Norte, Ibarra.

DIRECTOR: MSc. Iván Santiago Galarza Cachiguango

El principal objetivo de la presente investigación fue, Proponer una ruta turística gastronómica que permita potenciar los platos típicos más representativos de los cantones de la provincia de Imbabura. Entre los objetivos específicos se encuentran: Identificar los platos típicos más representativos en los cantones de la provincia de Imbabura. Identificar los espacios turísticos más representativos en los cantones de la provincia de Imbabura. Diseñar y Proponer la ruta turística gastronómica de los platos más representativos en los cantones de la provincia de Imbabura.

Fecha: Ibarra, 17 de octubre de 2019



.....
MSc. Iván Santiago Galarza Cachiguango
Director



.....
Karina Maribel Torres Ibarra
Autora



.....
Álvaro Estiban Segarra Sánchez
Autor

AGRADECIMIENTO

Agradezco a la universidad técnica del Norte por haberme permitido profesionalizarme en tal prestigiosa institución.

A las autoridades y docentes de dicha institución que me supieron acoger e instruirme profesionalmente en la Carrera de Licenciatura en Gastronomía.

Al MSc. Iván Galarza por haberme guiado y orientado en la realización de mi tesis. A mis padres por haberme brindado la confianza, y ser el pilar fundamental en este logro profesional.

A mis compañeros que de una u otra manera me ayudaron y aconsejaron para la ejecución de mi carrera.

Álvaro Estiban Segarra Sánchez

Quiero expresar mis más sinceros agradecimientos, primeramente, a mis padres quienes con su apoyo me han dado la fortaleza para continuar, a mis amigos y familia que con su ejemplo me han llevado a la superación.

Mi agradecimiento a todas las autoridades de la universidad técnica del norte por fortalecer mis conocimientos, por abrirme las puertas y ayudarme a realizar los procesos adecuados para esta investigación.

De igual manera mis agradecimientos a la universidad técnica del norte quien junto con sus autoridades y maestros hacen de la misma un lugar mejor día a día, a la FACAE (facultad de ciencias administrativas y económicas), a mis profesores en especial al MSc. Iván Galarza por las enseñanzas educativas y personales, por las reflexiones y momentos compartidos, por su sincera colaboración en este proyecto, gracias por su paciencia, apoyo y amistad.

Karina Maribel Torres Ibarra

DEDICATORIA

Primeramente, quiero agradecer a Dios por darme la sabiduría y cuidarme durante todo este tiempo y así poder culminar este objetivo importante en mi vida. El presente trabajo de investigación quiero dedicar a mis padres, a mi sobrina, y toda mi familia que estuvieron siempre cerca y fueron el pilar fundamental para lograrlo.

Álvaro Estiban Segarra Sánchez

Quiero dedicar mi trabajo de tesis a Dios, quien ha estado presente en cada momento de mi vida, quien con su bendición a iluminado mi camino.

Karina Maribel Torres Ibarra

ÍNDICE GENERAL

CONSTANCIA DE APROBACIÓN DEL DIRECTOR DE TESIS	i
AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE	iii
REGISTRO BIBLIOGRÁFICO	v
AGRADECIMIENTO	vi
DEDICATORIA	vii
ÍNDICE GENERAL.....	viii
ÍNDICE DE TABLAS	x
RESUMEN.....	xi
ABSTRACT	xii
INTRODUCCIÓN	xiii
CAPÍTULO I.....	1
1. El Problema	1
1.1. Problema de investigación	1
1.2. Planteamiento del problema	2
1.3. Formulación del problema de investigación.....	4
1.4. Justificación	4
1.5. Objetivos.....	6
1.5.1. Objetivo general	6
1.5.2. Objetivos específicos	6
1.6. Objeto de estudio y campo de acción:	6
CAPÍTULO II	8
2. Marco teórico	8
2.1. Marco referencial.....	8
2.1.1. Ecuador	8
2.1.2. Gastronomía del Ecuador.....	9
2.2. Marco Teórico	12
2.3. Marco conceptual.....	13
2.3.1. Atractivos de la provincia de Imbabura	18

2.3.2. Cantón Ibarra.....	19
2.3.3. Cantón Antonio Ante	23
2.3.4. Cantón Cotacachi	27
2.3.5. Cantón Otavalo.....	31
2.3.6. Cantón Pimampiro	35
2.3.7. Cantón San miguel de Urcuquí	39
CAPÍTULO III.....	44
3. Metodología.....	44
3.1. Tipos de investigación	44
3.2. Enfoque de la investigación.....	44
3.2.1. Métodos.....	45
3.3. Técnicas de recolección de datos.....	46
3.4. Instrumento (s) de investigación.....	47
3.5. Población y Muestra	48
CAPÍTULO IV.....	50
4. Resultados	50
4.1. Análisis e interpretación de resultados	50
4.2. Propuesta para la creación de la ruta turística gastronómica.....	67
4.2.1. Fase 1. Estructuración de la Ruta.....	67
4.2.2. Fase 2. Determinación y selección de los servicios a incluir en la ruta turística.....	71
4.2.3. Fase 3. Determinación de los costos y gastos de operación.....	73
4.2.4. Fase 4. Determinación de precios y beneficios netos de la operación .	73
4.2.5. Fase 5. Creación de la ruta	74
CAPÍTULO V	80
5. Conclusiones y recomendaciones.....	80
5.1. Conclusiones.....	80
5.2. Recomendaciones	81
Bibliografía	82
ANEXOS	88
Anexo 1. Fichas de entrevistas	88
Anexo 2. Galería fotográfica	101

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Platos típicos de Ibarra sopas y principales	21
Tabla 2. Platos típicos de Ibarra postres entradas y bebidas	22
Tabla 3. Platos típicos Antonio Ante sopas y principales	25
Tabla 4. Platos típicos Antonio Ante postres entradas y bebidas	26
Tabla 5. Platos típicos de Cotacachi sopas y principales bebidas.....	29
Tabla 6. Platos típicos de Cotacachi postres entradas y bebidas.....	30
Tabla 7. Platos típicos de Otavalo sopas y principales	33
Tabla 8. Platos típicos de Otavalo postres entradas y bebidas.....	34
Tabla 9. Platos típicos de Pimampiro sopas y principales	37
Tabla 10. Platos típicos de Pimampiro postres entradas y bebidas.....	38
Tabla 11. Platos típicos de Urcuquí sopas y principales.....	41
Tabla 12. Platos típicos de Urcuquí postres entradas y bebidas	42
Tabla 13. Población y muestra	49
Tabla 14. Platos típicos del Cantón Ibarra	51
Tabla 15. Atractivos turísticos del Cantón Ibarra	53
Tabla 16. Platos típicos del Cantón Antonio Ante.....	54
Tabla 17. Atractivos turísticos del Cantón Antonio Ante.....	56
Tabla 18. Platos típicos del cantón Cotacachi.....	57
Tabla 19. Atractivos turísticos del Cantón Cotacachi.....	58
Tabla 20. Platos típicos del Cantón Otavalo	59
Tabla 21. Atractivos turísticos del cantón Otavalo	60
Tabla 22. Platos típicos del Cantón Pimampiro.....	61
Tabla 23. Atractivos turísticos del Cantón Pimampiro	63
Tabla 24. Platos típicos del Cantón San Miguel de Urcuquí	64
Tabla 25. Atractivos turísticos del Cantón San Miguel de Urcuquí	66
Tabla 26. Alimentación.....	72

RESUMEN

RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA DE LOS PLATOS TÍPICOS EN LOS CANTONES DE LA PROVINCIA DE IMBABURA.

AUTOR: Karina Maribel Torres Ibarra

Álvaro Estiban Segarra Sánchez

Email:

En el presente trabajo de investigación se diseñó una ruta turística gastronómica, puesto que hoy en día, la Provincia de Imbabura se ve afectado por un bajo índice de turismo, por lo que se necesitó conocer ¿Cuál es la ruta de turismo gastronómico ideal que permita potencializar los platos típicos más representativos de los cantones de la provincia de Imbabura? Cuyo objetivo general fue potenciar los platos típicos más representativos de los cantones de la provincia de Imbabura, a través de los objetivos específicos que buscan identificar tanto platos típicos como espacios turísticos más consumidos y visitados. Utilizando el diseño de investigación transversal descriptiva el cual busca recolectar datos de los entrevistados, basándose en características y los perfiles de personas.

Además de utilizar un enfoque cualitativo, cuya función principal es investigar la perspectiva de los participantes en un ambiente natural, y en relación con el contexto para demostrar un resultado final idóneo. Se utilizó un instrumento para recolección de datos el cual empleó la entrevista con un cuestionario de varios ítems, el cuestionario es de escala nominal que se refiere que va desde lo más específico a lo general. Para el primer objetivo específico se aplicó una entrevista semiestructurada, en la cual se empleó el muestreo probabilístico estratificado, dividiéndose por edades, entrevistando a personas que tengan más de 60 años. Para el segundo objetivo específico se aplicó una entrevista semiestructurada, a los representantes del ministerio de turismo de cada cantón de la provincia de Imbabura. Los resultados demostraron que, si es posible diseñar una ruta turística gastronómica con un plato típico y un espacio turístico más representativo, concluyendo que de esta manera se podrá aportar al turismo en la provincia de Imbabura.

Palabras claves: Gastronomía, plato típico, espacio turístico, turismo gastronómico, ruta turística gastronómica.

ABSTRACT

GASTRONOMIC TOURIST ROUTE OF TYPICAL DISHES IN THE CANTONES OF THE PROVINCE OF IMBABURA.

AUTHOR: Karina Maribel Torres Ibarra

Álvaro Estiban Segarra Sánchez

E-mail:

In the present research work a gastronomic tourist route was designed, since today the Province of Imbabura is affected by a low tourism index, so it was necessary to know what is the ideal gastronomic tourism route that allows to potentiate the most representative typical dishes of the cantons of the province of Imbabura? With the purpose of contributing to the strengthening of the tourist gastronomic development, also encouraging our own and strange tourists to visit and try the different tourist gastronomic alternatives within the province of Imbabura. Whose general objective was to promote the most representative typical dishes of the cantons of the province of Imbabura, through the specific objectives that seek to identify both typical dishes and most consumed and visited tourist spaces. A qualitative approach was used, whose main function is to investigate the perspective of the participants in a natural environment, and in relation to the context to demonstrate an ideal final result. An instrument was used for data collection which used the interview with a questionnaire of several items, the questionnaire is nominal scale that refers from the most specific to the general. For the first specific objective, a semi-structured interview was applied, in which stratified probabilistic sampling was used, divided by age, interviewing people who are over 60 years old. For the second specific objective, a semi-structured interview was applied to the representatives of the Ministry of Tourism of each canton of the province of Imbabura. The results showed that, if it is possible to design a gastronomic tourist route with a typical dish and a more representative tourist space, concluding that in this way it will be possible to contribute to tourism in the province of Imbabura.

Keywords: Gastronomy, typical dish, tourist space, gastronomic tourism, gastronomic tourist route.

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo de investigación propone una ruta turística gastronómica que permita potenciar los platos típicos más representativos de los cantones de la provincia de Imbabura, por lo que se necesitó conocer ¿cuál es la ruta turística gastronómica ideal que permita potencializar los platos típicos más representativos de los cantones de la provincia de Imbabura? Para de esta manera contribuir al conocimiento de los platos típicos más representativos, ya que la falta de oferta gastronómica y la percepción monótona de platillos, ha provocado la falta de interés, así como el bajo consumo, induciendo a la posibilidad de perder estos platillos, por ello se busca ayudar a crear nuevas alternativas como rutas turísticas gastronómicas en la provincia, la cual permite la exploración de los diferentes sitios en el diseño de la ruta, generando un beneficio para los pobladores de cada zona así como el fortalecimiento del desarrollo gastronómico turístico, incentivando de esta manera a turistas nacionales e internacionales a visitar y degustar las distintas alternativas gastronómicas turísticas dentro de la provincia de Imbabura. Por esta razón la finalidad del proyecto es explotar el desarrollo turístico de los diferentes cantones de la provincia de Imbabura, ya que posee una alta riqueza material e inmaterial.

Existen investigaciones de platos tradicionales en la provincia de Imbabura en general, así como propuestas de rutas turísticas gastronómicas, pero solamente en las principales ciudades como Ibarra, Otavalo, y Cotacachi, pero no existe una ruta turística gastronómica que proponga los platos más típicos más representativos y los lugares más turísticos en todos los cantones de la provincia de Imbabura.

La investigación consta de IV capítulos, en el I capítulo se encuentran los antecedentes del problema, planteamiento del problema, formulación del problema, objeto de estudio y campo de acción, objetivos y justificación, en el II capítulo se encuentra el marco referencial, marco teórico, marco conceptual, en el III capítulo se encuentra los tipos de investigación, enfoque de investigación, métodos y técnicas de recolección de datos, instrumento, población y muestra y en el capítulo VI análisis e interpretación de resultados y propuesta para la creación de la ruta.

CAPÍTULO I

1. El Problema

1.1. Problema de investigación

Ecuador es reconocido a nivel mundial, por poseer una riqueza natural y cultural, convirtiéndolos en estrategias para posicionarse como una potencia mundial turística, situado como el 4to lugar en categoría “mejor en viajes” de Lonely planet. Según (MINTUR, 2012) La modernización del Ferrocarril del Ecuador fue el motivo principal para que Lonely Planet, empresa de libros y programas televisivos de guía turística mundialmente conocida, posicionara a nuestro país como uno de los mejores lugares para viajar de todo el mundo. A más de esta información, Lonely Planet también promociona permanentemente otros atractivos de las cuatro regiones ecuatorianas, y hasta afirma que “Ecuador puede ser pequeño, pero tiene una deslumbrante variedad de maravillas”. Entre los lugares de interés que Lonely Planet tomó en cuenta están los centros coloniales y las plazas e iglesias de Quito y Cuenca, las comunidades Andinas con su variada y colorida oferta textil, la majestuosidad de Los Andes, la selva Amazónica y el conocimiento ancestral de sus shamanes. Según (MINTUR, 2019) La provincia de Imbabura tiene 4.599 km² de superficie en los que alberga lagos, lagunas, volcanes, geo sitios de belleza escénica en los cuales se destaca la presencia de comunidades y culturas propias, convirtiéndola en un sitio turístico muy diverso, por tal razón fue declarada oficialmente “Geoparque Mundial”, por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO). El viceministro de Turismo, Mariano Proaño destacó la importancia de que Imbabura se convierta en el Primer Geoparque Mundial del Ecuador, logrando transformar en una herramienta clave para fortalecer la imagen turística de Ecuador en el mundo, para garantizar la conservación de este patrimonio geológico, natural y cultural y para mejorar las condiciones socioeconómicas de su gente a través del desarrollo de un turismo sostenible, inclusivo y accesible.

Sin embargo, según (Herrera, 2018) luego de realizar un reportaje a Guillermo Brucil, docente e investigador de la UTN acerca de la provincia de Imbabura, asegura que “luego de probar la gastronomía, hace falta una propuesta sobre la activación de eventos culturales, realizar rutas turísticas, caso contrario seguirá como una ciudad de paso.” Por tal motivo se propuso una ruta turística gastronómica de los platos típicos y lugares turísticos más emblemáticos que abarco todos los cantones de la provincia de Imbabura.

Según (Santiago, 2018) “El 68 % de los turistas solo visita Ibarra y se va, ni siquiera se queda a dormir. Si se construyeran una o dos rutas turísticas serían razones para que el visitante se quede.”

1.2. Planteamiento del problema

Según (Sampieri, 2010, pp. 78-84) el planteamiento del problema se basa en 6 elementos: objetivo de la investigación, pregunta de investigación, justificación de la investigación, viabilidad de la investigación, evaluación de las deficiencias en el conocimiento del problema, definición inicial del contexto o ambiente donde se va a investigar.

“El planteamiento del problema consiste en describir de manera amplia la situación objeto de estudio, ubicándola en un contexto que permita comprender su origen, relaciones e incógnitas por responder.” (Arias, 2012, p. 41)

En la Europa en el siglo XIII, se empezaron a realizar las primeras guías gastronómicas, conociendo las mejores posadas y restaurantes. Estas guías las realizaban los famosos "gourmets" o "gastronomers", personas de gran apetito que se dedicaban a clasificar los restaurantes. El más famoso fue "Kurnonsky" en Amberes, dedicado exclusivamente a la cocina francesa. El gran Curnosky (de nombre original Maurice Edmond Sailland) fue nombrado el "príncipe de los gastrónomos" en 1927 se dedicó a viajar por diversos lugares de Francia con un conjunto de amigos y aficionados a la gastronomía. (Monroy, 2002)

El turismo gastronómico se presenta como una nueva opción para adentrarse en el mundo de los sabores y el cual está dirigido tanto a personas conocedoras del arte del buen comer (chefs o gourmets) como a todo tipo de gente dispuesta a experimentar una nueva aventura culinaria. (Salcedo & Méndez, 2015)

La importancia principal del turismo gastronómico en su localidad, destacándose del resto de países o regiones, con la finalidad de atraer a más perfiles de turistas además del tradicional incentivando así la economía, desde la agricultura, la pesca, los restaurantes, cada proveedor y trabajador del sector gastronómico, todos ellos beneficiándose de este tipo de turismo que busca, generalmente, un mínimo de calidad en el producto. (Ruiz, 2018)

Actualmente los 6 cantones que conforman la provincia de Imbabura poseen diversos platos típicos tradicionales, ricos en abundancia. Por lo que le convierte en una de las provincias más encantadoras, vista por los turistas nacionales y extranjeros. Sin embargo, por la inexistencia o falta de información sobre las rutas turísticas gastronómicas propuestas en la provincia de Imbabura, los turistas no han llegado a conocer en su totalidad a los diferentes cantones, por lo cual, se ha ido perdiendo la visita de los mismos.

De tal manera el presente trabajo de investigación propone una ruta turística gastronómica que permita potenciar los platos típicos más representativos de los cantones de la provincia de Imbabura, por lo que se necesita conocer ¿cuál es la ruta turística gastronómica ideal que permita potencializar los platos típicos más representativos de los cantones de la provincia de Imbabura? Para de esta manera contribuir al conocimiento de los platos típicos más representativos de los cantones de la provincia de Imbabura, ya que la falta de oferta gastronómica y la percepción monótona de platillos, ha provocado la falta de interés, así como el bajo consumo, induciendo a la posibilidad de perder estos platillos, por ello se busca ayudar a crear nuevas alternativas como rutas turísticas gastronómicas en la provincia, la cual permitirá la exploración de los diferentes sitios en el diseño de la ruta, generando un beneficio para los pobladores de cada zona así como el fortalecimiento del desarrollo

turístico gastronómico, incentivando de esta manera a turistas nacionales e internacionales a visitar y degustar las distintas alternativas gastronómicas turísticas dentro de la provincia de Imbabura. Por esta razón la finalidad del proyecto es explotar el desarrollo turístico de los diferentes cantones de la provincia de Imbabura, ya que posee una alta riqueza material e inmaterial.

1.3. Formulación del problema de investigación

En la provincia de Imbabura actualmente se puede encontrar un sin número de preparaciones dentro de cada cantón, por ejemplo: los cuyes asados, los helados de paila, la chicha de jora, las empanadas de morocho, los choclos asados, los dulces, la fritada entre otros, lo que le convierte en una de las provincias con más identidad gastronómica, debido que no solo posee platos ancestrales o tradicionales, si no también presenta platos típicos que lo vuelven autentico diferenciándolos del resto. (Prefectura de Imbabura, 2018).

Por este motivo Imbabura es un lugar que llama la atención de propios y extranjeros, los cuales buscan tan solo conocer lugares y degustar de cosas diferentes que puedan ofrecer al turista. No obstante, no se ha impulsado la creación y promoción de rutas gastronómicas dentro de la provincia la cual sirvan de gran ayuda a la difusión de los atractivos y platos típicos de los cantones, perdiendo valor de cada uno, llevándonos a la pregunta ¿Cuál es la ruta de turismo gastronómico ideal que permita potencializar los platos típicos más representativos de los cantones de la provincia de Imbabura?

1.4. Justificación

Según (Sampieri, 2014) justificación de la investigación indica el porqué de la investigación verificando y explicando si el estudio es necesario e importante, conociendo los beneficios que derivan de ella para llevar a cabo la investigación.

Según (Mintur, 2018) El turismo siendo la tercera fuente de ingresos aporta con el 2.1 % del producto interno bruto nacional, de igual manera al servicio de alimentos y

bebidas, es así que el mismo es una fuente importante de generación de empleos en el país.

Esta investigación contribuirá al conocimiento de los platos típicos más representativos de los cantones de la provincia de Imbabura, ya que la falta de oferta gastronómica y la percepción monótona de platillos, ha provocado la falta de interés, así como el bajo consumo de los platos típicos, por ello se busca ayudar a crear nuevas alternativas de rutas gastronómicas turísticas de la provincia, la cual permitirá la exploración de los diferentes sitios en el diseño de la ruta, generando un beneficio para los pobladores de cada zona así como el fortalecimiento del desarrollo gastronómico turístico, incentivando de esta manera a turistas nacionales e internacionales a visitar y degustar las distintas alternativas gastronómicas turísticas dentro de la provincia de Imbabura.

La investigación se considera viable ya que se cuenta con los catastros respectivos de cada cantón además de recursos humanos, económicos y materiales. El tiempo estimado para realizar el levantamiento de la información es de aproximadamente 6 meses, contando con el tiempo suficiente para redactar y analizar los resultados de la información.

1.5. Objetivos

1.5.1. Objetivo general

Proponer una ruta turística gastronómica que permita potenciar los platos típicos más representativos de los cantones de la provincia de Imbabura.

1.5.2. Objetivos específicos

- Identificar los platos típicos más representativos en los cantones de la provincia de Imbabura.
- Identificar los espacios turísticos más representativos en los cantones de la provincia de Imbabura.
- Diseñar y Proponer la ruta turística gastronómica de los platos más representativos en los cantones de la provincia de Imbabura.

1.6. Objeto de estudio y campo de acción:

La gastronomía de los platos típicos de cada uno de los cantones de la provincia de Imbabura (Antonio Ante, Santa Ana de Cotacachi, Ibarra, Otavalo, Pimampiro, San Miguel de Urcuquí) de la misma manera la ruta para poder plantear, diseñar y crear alternativas de rutas turísticas gastronómicas en la región.

CAPÍTULO II

2. Marco teórico

2.1. Marco referencial

En la edad antigua, la historia de la gastronomía inicia con el descubrimiento del fuego al servicio de la alimentación humana, convirtiéndose en un cambio significativo para la vida de los seres humanos, por ejemplo, los alimentos que se caracterizaban por su dureza, al cocinarlos se emblandecían y se volvían aptos para ser comidos. Así también como el descubrimiento de la agricultura y la domesticación de animales, las cuales proporciono una gran diversidad de alimentos. (Universidad Interamericana para el Desarrollo, 2013,p.3)

El primer libro de cocina fue escrito a finales del siglo IV a.C. y se le atribuye al romano Marcus Gavius Apicius, “amante del buen comer”. Se trata de un compendio de recetas que demuestran, desde aquel entonces, el valor y la importancia que la humanidad le ha otorgado a la alimentación y a la cocina. (Leal Londoño, 2015, p. 14) La literatura gastronómica vio un apogeo junto con sus autores: Savarin, que vio la gastronomía como ciencia, Grimond, que escribió un Manual del anfitrión y creó un tribunal gastronómico, y Carême que se consideró el reformador de la cocina elevándola al rango de arte e implemento el concepto de higiene. La palabra “gastronomía” se puso de moda en Europa. Dumas escribe su Gran diccionario de la cocina.(Universidad Interamericana para el Desarrollo, 2013, p. 8)

2.1.1. Ecuador

La república del Ecuador se halla ubicada al noroeste de América del Sur, en el hemisferio Occidental: y, se encuentra a “1 ° 26 30” de latitud norte; 5 grados 1” 6” de latitud sur; 75 ° 11 30” de longitud este, y 80 ° 1” de longitud occidental.

Equidistante de los grandes focos de la civilización Precolombina, Maya Azteca e Inca, estuvo hacia el Este, en contacto con las culturas de la Amazonia. (Rodríguez, 1996, p. 9)

País con una extensión de 275.830 km², formado por 4 regiones: la costa con una extensión de 70.000 km², bañado en su perfil costero por el Océano Pacífico, la sierra formada por el Callejón Interandino con una extensión de 600 kilómetros de longitud y una anchura de 100 a 200 kilómetros, la región Oriental se inicia en los declives de la Cordillera Oriental, cubierta por selva amazónica, con una altura de 300 m, formada por llanuras y bosques de clima tropical, las islas Galápagos se encuentran a unos 1000 kilómetros de la Costa Continental en pleno Océano Pacífico. (Rodríguez, 1996, p. 9)

2.1.2. Gastronomía del Ecuador

Ecuador está atravesado por el sistema montañoso de los Andes, gracias al cual goza de una ecología particular rica en climas y, en consecuencia, en una amplia y variada oferta de alimentos producidos en una escala de pisos térmicos diferenciada, que indiscutiblemente ha determinado las cocinas típicas y tradicionales. (Catalina, 2014, p. 97)

La gastronomía ecuatoriana se ha visto enriquecida por la pluriculturalidad, la diversidad de climas, así como la variedad de especias y productos que existen en el país. Además, la herencia tanto indígena como europea ha cimentado un sincretismo que se centra en la sazón y creatividad constantemente renovada a través de las nuevas generaciones de cocineros y comensales. A esta combinación tan singular se la ha definido como Comida Criolla. (Ministerio de Turismo, 2019)

La historia del turismo cuenta que, durante el apogeo del Imperio, en los meses de verano se producían considerables movimientos de gente que desde Roma se dirigían hacia el campo y hacia los sitios de veraneo situados a las orillas del mar. Los romanos visitaban, templos y santuarios, asistían a festividades y concurrían a baños termales. Los relatos indican que, al principio, en sus grandes viajes, la gran meta era Grecia,

pero más tarde, con la adopción y difusión del cristianismo, numerosos grupos de peregrinos comenzaron a viajar a Tierra Santa. (Acerenza, 2006, p. 68)

Los historiadores repararon en el inmenso valor que tiene una localidad turística para medir todas las pulsaciones de un tiempo histórico que van mucho más allá de la frivolidad del mero descanso de escasas y adineradas élites. Por eso, quizás esa etapa del turismo europeo que, sin duda, fue una verdadera edad de oro, haya sido la más atendida por la historiografía internacional. (Moreno, 2012, p. 112)

Según los historiadores, ya en esa época del imperio romano se disponía de itinerarios y guías, en los cuales se especificaba: las rutas, los nombres de los caminos, las distancias y los tiempos requeridos para viajar entre los distintos puntos del Imperio. (Acerenza, 2006, p. 68)

Turismo procede del verbo inglés “to tour”, que proviene a su vez del francés “tour” (viaje o excursión circular). Tanto la palabra tourism como tourist proceden de la misma raíz. En realidad, tourism tiene su origen en tourist, porque el turismo comienza a estudiarse como una derivación del modo de denominador a un tipo particular de viajero. (Vargas, 2012,p.35)

El turismo, tal y como hoy lo entendemos, tiene su origen en la curiosidad, el esnobismo, la enfermedad y la búsqueda de climas diferentes logra establecerse cuando algunas personas emprendedoras comienzan a cobrar por prestar un servicio que no sólo facilita el desplazamiento, sino que, además, lo decora con actividades concretas. (Santana, 2001,p. 20)

Los inicios del turismo gastronómico inician durante la última mitad del siglo XX, debido que se ha producido un cambio estructural en el modo de apreciar la comida por parte de los turistas. El turismo gastronómico es instrumento que en los últimos años, está adquiriendo cada vez mayor importancia en el mundo, pues se ha convertido en una pieza clave para el posicionamiento de los alimentos regionales.(Vázquez de la Torre, 2010, p. 92)

En 1841, el británico Thomas Cook, fundador de la compañía que lleva su nombre, organizó el primer viaje chárter en tren para una liga antialcohólica, en el que cada viajero abonó una cantidad única por el desplazamiento y la comida. Había nacido la industria del turismo y con ella el primer producto turístico de la historia, que daría lugar al extraordinario desarrollo que hoy conocemos en el sector. (P. González, 2004, p. 1)

El “producto turístico” tiene su origen en Europa Occidental, a principios de la década de los 50 del pasado siglo. Sus antecedentes datan de 1850, cuando Tomas Bennett, un agente de viajes inglés, crea el denominado Individual Inclusive Tour, conocido por las siglas IIT, en el cual se incluían varios servicios para el viajero, en sus rutas de tránsito y al llegar al destino. (Shaadi Rodriguez, Ignacio Pulido-Fernandez, & Rodriguez Herrera, 2017, p. 134)

La ruta de turismo más antiguo y conocido es el que en un principio se llamó "Ruta maya", que comprende parte de los territorios de México, Guatemala, Honduras y El Salvador, donde se asentó la cultura maya, cuyos antecedentes datan de 1967. En 1988 el gobierno de Belize se une a este proyecto de integración turística, y el circuito pasa a denominarse "Mundo maya", nombre que ostenta hoy día. (Acerenza, 2006, p. 63)

A partir de 1970 el turismo en las Américas toma un gran impulso, en especial en Latinoamérica, donde muchos países, estimulados por los beneficios que el turismo deja en la economía de las regiones receptoras, comienzan a fomentar fuertemente su desarrollo, contando para ello con el decidido apoyo financiero de los organismos regionales e internacionales: el Banco Interamericano de Desarrollo (BID) y el Banco Mundial (BM). Aunque también se observa en este periodo el desarrollo de complejos turísticos impulsados por inversionistas privados, y el surgimiento de importantes destinos turísticos que crecieron en forma espontánea. En seguida se relacionan, siempre en orden cronológico, algunos de los desarrollos turísticos más significativos. (Acerenza, 2006, p. 99)

“En Latinoamérica se encuentran desarrolladas prácticamente todas las modalidades de turismo, y lo que más ha contribuido a este desarrollo ha sido, sin lugar a duda, el rico patrimonio turístico que posee la región.” (Acerenza, 2006, p. 100)

2.2. Marco Teórico

“El ser humano no se mueve por motivos fisiológicos para elegir una dieta o un alimento concreto: son las ideas, los elementos psicológicos, afectivos y culturales que lo envuelven, los que disponen el complejo acercamiento del hombre a la comida.” (Meléndez Torres & Cañez De la Fuente, 2009,p.3)

La gastronomía, como cualquier otro ámbito cultural, cambia y se modifica con el tiempo. La forma de presentación de los platos es un claro ejemplo de estos cambios y predispone nuestro juicio sobre lo que vamos a comer, aunque los ingredientes sean los mismos. (Koppmann, p.26)

El turismo gastronómico es un tipo de actividad que busca presentar su identidad culinaria a través de ofertas gastronómicas propias de muchos lugares, además de presentar experiencias propias del territorio aprendiendo sus culturas, tradiciones, productos, métodos y técnicas. Siendo una motivación principal para conocer nuevas culturas.

Según (Tikkanen, 2007, p. 721–734) el turismo, la gastronomía y la motivación puede relacionarse mediante cinco propuestas.

La gastronomía como atracción turística, haciendo referencias a que el destino puede utilizar este elemento para promocionar dicho lugar.

La gastronomía como componente del producto, donde se profundiza en el diseño de las rutas gastronómicas.

La gastronomía como parte de la experiencia turística, abordando la existencia de uno o varios lugares donde la gastronomía adquiere un nivel diferente y se convierte en un reclamo en sí mismo.

La gastronomía como fenómeno cultural, por ejemplo, formando parte de la cultura, sustentándose en la existencia de diferentes festivales gastronómicos.

La relación entre el turismo y la producción de alimentos.

Es importante señalar que las motivaciones son esenciales para comprender el turismo gastronómico, pues la mayoría de los visitantes cuando viajan recurren a los restaurantes para satisfacer las necesidades fisiológicas básicas en el sentido de Maslow y su pirámide de necesidades, es decir, la necesidad de alimentarse para sobrevivir, tomando en cuenta la teoría de Macintosh, Goeldner y Ritchie 1990, identifica cuatro tipos de motivaciones gastronómicas asociadas al turismo a las que denomina de tipo físico, cultural, interpersonal y de estatus y prestigio. (Simao, 1992, p. 262)

El turismo gastronómico es un segmento que ofrece un "enorme potencial" para estimular las economías locales, regionales y nacionales, además de promover la sostenibilidad y la inclusión, subraya que el desarrollo del turismo gastronómico mejora la gestión de los destinos y contribuye a otros sectores, como la agricultura y la manufactura de alimentos. Se incluyen ámbitos como la reducción de la pobreza, el uso eficiente de los recursos, la protección ambiental y el cambio climático, y la protección de los valores culturales, el patrimonio y la diversidad. El compromiso del turismo gastronómico con los principios de la sostenibilidad es otra de las conclusiones del foro. (Organización Mundial del Turismo, 1994)

2.3. Marco conceptual

Entiéndase por gastronomía “es el conocimiento razonado en todo lo que se refiere a la alimentación. Tiene por objeto velar por la conservación del hombre, empleando los mejores alimentos.” (Savarin, 1852,p 40)

La Gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos alrededor de una mesa. Sin embargo, esta es una pequeña parte de dicha disciplina. No siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo, ya que la gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. De esta forma se vinculan las Bellas Artes, ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimenticio del ser humano. (Gutiérrez, 2012,p.6)

Gastronomía “es el arte de preparar una buena comida, afición a comer exquisitamente.” (Beruete, 2005,p.106)

Gastronomía “es uno de los elementos tangibles que compone la cultura de una sociedad y, que como tal, puede ser utilizado como recurso turístico” (Schlüter & Thiel Ellul, 2008,p.190)

El turismo “es un producto de la modernidad y de la sociedad industrial inserto en la aldea global, compleja, intercomunicada e interdependiente.” (Santana, 2001,p.223)

El turismo es “el movimiento de gentes a destinos fuera de su lugar habitual de trabajo y residencia, las actividades realizadas durante su estancia en estos destinos y los servicios creados para atender a sus necesidades.” (Santana, 2001,p.224)

El turismo gastronómico es un medio para recuperar la alimentación local de cada zona, mismo que ayuda al posicionamiento de los alimentos regionales.(Vázquez de la Torre, 2010, p. 92)

El turismo gastronómico son las visitas a productores primarios y secundarios, de alimentos, festivales, gastronómicos, restaurantes y lugares específicos donde la degustación de platos y/o la experimentación de los atributos de una región determinada en la producción de alimentos es la razón principal para la realización del viaje. (Vázquez de la Torre, 2010, p. 92)

El turismo es un fenómeno social, cultural y económico relacionado con el movimiento de las personas a lugares que se encuentran fuera de su lugar de residencia habitual por motivos personales o de negocios/profesionales. Estas personas se denominan visitantes (que pueden ser turistas o excursionistas; residentes o no residentes) y el turismo tiene que ver con sus actividades, de las cuales algunas implican un gasto turístico. (Organización Mundial del Turismo, 1994)

Dentro de la clasificación del turismo gastronómico tenemos “Turismo interno gastronómico, turismo receptor gastronómico, turismo emisor gastronómico y turismo internacional gastronómico.”(Torres, 2014, p. 92)

El turismo interno gastronómico es “el de los residentes de un país, dado que viajan dentro de este mismo país con el principal fin de consumir y disfrutar productos, servicios y experiencias gastronómicas de manera prioritaria y complementaria.” (Torres, 2014, p. 92)

El turismo receptor gastronómico es “el de los no residentes que viajan dentro de un país, con el principal fin de consumir y disfrutar productos, servicios y experiencias de una manera prioritaria y complementaria.”(Torres, 2014, p. 92)

El turismo emisor gastronómico es “el de los residentes que viajan a otro país con el principal fin de consumir y disfrutar productos, servicios y experiencias gastronómicas de manera prioritaria y complementaria” (Torres, 2014, p. 92)

Una Ruta Gastronómica “es un itinerario que permite reconocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo agropecuario, industrial y la degustación de la cocina regional, expresiones de la identidad cultural argentina.”(Barrera, 1999,p.7)

Ruta turística gastronómica es un itinerario con un origen, dimensión territorial, y configuración estructural específica que enlaza destinos, productos, atracciones, servicios y actividades fundamentadas en la producción, creación, transformación, evolución, preservación, salvaguarda, consumo, uso, gozo, disfrute de manera

saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimenticio de la humanidad. Los viajes pueden realizarse por diversos medios de transporte e incluso a pie, en grupo o de manera individual solo si cumple con la comunicación y señalética adecuada. (Torres, 2014, p. 101)

La gastronomía típica es un referente con personalidad propia en el panorama cultural de un país debido que la misma como atractivo ha crecido favorablemente, dando paso al turismo gastronómico, aquellas personas que viajan por deleitar su paladar. (Medina, Ontón, & Lunar Leandro, 2008, p. 352)

El concepto de típico significa que es “característico o representativo de un tipo. Peculiar de un grupo, lugar, época, país, etc.”(Lexus Editores, 2005, p. 901)

Un circuito es un recorrido cuyo punto de partida es el mismo que el de llegada, siendo así un recorrido circular ya que no se pasa por el mismo punto 2 veces, sin embargo, la ruta turística parte de un punto de salida diferente al de terminación de recorrido del viaje, no siendo circular, y pudiendo o no pasar dos veces por el mismo sitio. (Mora Ranera, 2015) p 38

“Un circuito siempre tiene una ruta, pero una ruta no tiene por qué ser un circuito.”(Mora Ranera, 2015,p.38)

El circuito debe presentar “un diseño circular, ostentará una duración promedio de 5 días y utilizará el autocar (carro) como medio de transporte. Estas dos últimas premisas obedecen al criterio de que el circuito se realiza generalmente por tierra.” (Arriola, 2006, p. 12)

La gastronomía típica “constituye un elemento central de nuestra cultura y de nuestra identidad, debido que este aspecto alimentario se materializa en productos, en técnicas de cocina, platos y modos de consumo que los integrantes de una cultura consideran como propios. (Duhart, 2004, p. 1)

La cocina tradicional regional “constituye un patrimonio construido social e históricamente. Se trata de un acervo que se ha ido enriqueciendo y modificando generacionalmente y que se ha recreado y transformado localmente.” (Meléndez Torres & Cañez De la Fuente, 2009,p.34)

La cocina tradicional “es la representación de un grupo que pertenece a un espacio definido y que es parte de una cultura que implica la operación de los individuos que operan en ese territorio.”(Barusi, Medina, Colesanti, & Garine, 1998, pp. 11–15)

Cocina tradicional significa un uso probado del producto en el mercado comunitario por un periodo de tiempo que implique transmisión entre generaciones, este periodo de tiempo debería ser el que normalmente se adscribe a una generación humana, es decir como mínimo 25 años. (Guerrero Asorey, 2012, p. 149)

La definición de lo tradicional puede ser objeto de largas y complejas disquisiciones, por lo tanto, el autor considera tradicional a lo “típico” siendo algo que añora cuando se está fuera de su país o región, y no lo puede comer y disfrutar, aludiendo que queda grabado en la memoria colectiva de un grupo humano. Y lo que queda en la memoria es lo que, de generación en generación, va siendo objeto de repetición y de insistencia. (Catalina Unigarro Solarte, 2014, p. 30)

Se puede relacionar la cocina típica con la cocina tradicional debido que las técnicas y preparaciones han sido transmitidos de boca en boca y han sido acogidas por un pueblo en particular convirtiéndolas en propias y adaptándolo con sus técnicas, productos, instrumentos, o fechas en específico.

Comercialización “es el punto que conecta la producción de productos y servicios turísticos con la demanda turística, su función es vincular bienes y servicios a disposición del consumidor final en tiempo y lugar para cuando desee comprarlos.”(Pérez, 2014, p 9)

Producto turístico es un conjunto de productos, servicios y experiencias gastronómicas tangibles e intangibles en rutas o circuitos pertenecientes a regiones geográficas, que

se ofrecen con el propósito de satisfacer los deseos o las expectativas de manera prioritaria y complementaria como principal motivo de desplazamiento del turista; es un producto compuesto que debe ser analizado en función de los componentes básicos que lo integran: mercados, atracciones, actividades y productos, alojamiento, infraestructura interna y externa, estructura o equipamiento y superestructura. (Torres, 2014, p. 221)

El producto turístico, conformado por el conjunto de atractivos y servicios que, puestos en el mercado para ser consumidos, satisface los requerimientos, las necesidades y los deseos del consumidor (turista), constituye el elemento primordial para el posicionamiento de un destino, su promoción y comercialización. (Pérez, 2014, p. 8)

Los tipos de rutas gastronómicas “pueden organizarse sobre diversos fundamentos, entre ellos destacamos los siguientes: Rutas gastronómicas por producto, rutas gastronómicas por plato, rutas étnico-gastronómicas.”(Barrera, 1999,p.10)

De entre todos los conceptos redactados para la presente investigación se ha determinado la utilización de los autores de (Brillat Savarin, 1852, p. 40) en lo que respecta a la definición de gastronomía. (Santana, 2001, pp. 223–224) con respecto al concepto de turismo.(Vázquez de la Torre, 2010, p. 92) con respecto al concepto de turismo gastronómico. (Torres, 2014, p. 101) con respecto a ruta turística gastronómica. (Perez, 2014, p. 8) con respecto a producto turístico. (Medina et al., 2008, p. 352) con respecto a gastronomía típica.

2.3.1. Atractivos de la provincia de Imbabura

La provincia de los lagos, Imbabura, limita al norte con la provincia del Carchi, al sur con pichincha, al este con sucumbíos, y al oeste con esmeraldas. Ubicada entre zonas subtropicales y la hoya del chota, entre las cordilleras Oriental y Occidental. Posee una superficie de 4986 kilómetros cuadrados, la población estimada de acuerdo con la información proporcionada por el INEC es de 398.244 habitantes. El clima es fluctuante de 400 metros a 800 metros el clima tropical andino, de 1800 metros a 2500

metros es subtropical interandino y de 3200 a 4650 metros es frío andino o paramal, con temperaturas que van desde los 10 grados centígrados a 21 grados centígrados. (Rodríguez, 1996, p. 29)

La provincia de Imbabura está dividida en 6 cantones, sus atractivos son materiales e inmateriales, la provincia comprendiendo los siguientes cantones:

Cantón Ibarra, Cantón Antonio Ante, Cantón Cotacachi, Cantón Otavalo, Cantón Pimampiro, Cantón San miguel de Urcuquí.

2.3.2. Cantón Ibarra

“Cabecera cantonal y capital de la provincia de Imbabura, con las parroquias urbanas de Caranqui, Guayaquil de Alpachaca, sagrario, San francisco, y, las parroquias rurales: Ambuquí, Angochagua, Carolina, La esperanza, Lita, Salinas y San Antonio.”(Rodríguez, 1996, p. 30)

La provincia de Imbabura está dividida en 6 cantones, sus atractivos son materiales e inmateriales, la provincia comprendiendo los siguientes cantones:

Cantón Ibarra, Cantón Antonio Ante, Cantón Cotacachi, Cantón Otavalo, Cantón Pimampiro, Cantón San miguel de Urcuquí.

2.3.2.1. Gastronomía típica del cantón Ibarra

Ibarra tiene una infinidad de opciones en gastronomía, se puede encontrar sopas como el caldo de gallina, sopa de harina de habas con churos, caldo de patas, sopa de harina de maíz, yaguarlocro, de la misma manera se encuentra platos principales como llapingachos, fritada de cajón, Hornado y en yahuarcocha la deliciosa tilapia frita, además es muy reconocida por sus postres y entradas como son los famosos helados de paila que se elaboran con jugo puro de frutas, batidos a mano en una paila de bronce, hielo y paja.

Las nogadas y el arropo de mora que son deliciosos manjares que deleitan el paladar a los visitantes, las empanadas de morocho elaboradas a base de maíz blanco molido y cocido, rellenas de carne y vegetales, los helados de crema de Caranqui acompañados de pan de leche, sus mazorcas asadas con queso, su delicioso arropo de mora y bebidas como mistela artesanal, chapo y su delicioso jugo de caña.

Uno de los platos típicos representativos de Ibarra son los helados de paila. Los helados de paila se han convertido en una exquisita tradición ecuatoriana, que data de 1896 con Rosalía Suárez, creadora de estos sabores que envuelven la historia y el paladar del país suramericano. Con los más disímiles sabores, la heladería que lleva precisamente por nombre el de “Rosalía Suárez” da la bienvenida a los clientes ávidos de degustar los “manjares” naturales de esta ciudad andina de Ibarra (norte). (el telégrafo, 2018)

Otro de los platos típicos de Ibarra es la fritada de cajón dentro de su método de cocción es diferente, posee una textura seca y viene acompañada de papas con cáscara, un tradicional ají y tostado. Ahora la familia Cotacachi deberá multiplicar su conocimiento a los chefs hoteleros de la provincia mediante capacitaciones gratuitas para que se expanda el producto y se oferte en cada rincón imbabureño. Alicia Bastidas, directora de Turismo y Cultura del GAD Ibarra, expresó que a partir de los primeros días de septiembre se conformaron mesas sectoriales con los representantes del sector académico y cultural, para establecer un diálogo y debate con los principales actores, quienes mediante una base técnica e histórica propusieron una lista de 10 platos que representen al sabor de los ibarreños y con los cuales la ciudadanía se sienta identificada. (La Hora, 2015)

2.3.2.2. Atractivos turísticos del cantón Ibarra

En el cantón de Ibarra se puede encontrar distintos atractivos turísticos tales como el inca Huasi, La piedra chapetona, Tolas el tablón, El torreón, Centro cultural el cuartel, museo arqueológico Atahualpa, Museo de Ibarra, Mirador San miguel Arcángel, Lomas de guayabillas, Laguna de Yahuarcocha.

Tabla 1.*Platos típicos de Ibarra sopas y principales*

Platos típicos cantón Ibarra			
Sopas	Características	Platos principales	Características
Caldo de gallina	Este plato típico es a base de gallina de campo cuya carne es más sabrosa y dura, se lo acompaña con papa dura, además de picadillo de cebolla larga, culantro y/o perejil.(Ibarra, 2018)	Llapingachos	Tortillas de puré de papa rellenas con queso, acompañadas de fritada, mote y ají.(Ibarra, 2018)
Sopa de harina de habas con churos	Se realiza con la mezcla de tres granos, maíz de primera, haba y arveja. Los granos bien secos, tostados y seleccionados son procesados y molidos se sirve junto con un plato de churos cocinados acompañados de limón, picadillo de perejil y culantro.(Ibarra, 2018)	Fritada de cajón	Carne de cerdo cocinada con ajo, cebolla y sal, acompañada de queso, choclo, mote, papa y maduro, junto con el ají de pepas de zambo o de maní.(Ibarra, 2018)
Caldo de patas	Sopa cocinada con patas de res trozadas, se la sirve con mote y picado de cebolla.(Ibarra, 2018)	Hornado	Cerdo cocido al horno que se vende con mote y tortillas de papa. Su sabor es delicioso.(Ibarra, 2018)
Sopa de harina de maíz	La harina de haba tostada le da a esta sopa su sabor, color y espesura. es una sopa espesa, contundente. Se la sirve acompañada de ají.(Ibarra, 2018)	Tilapia frita	Deliciosa tilapia que se la puede disfrutar al horno o frita, se la acompaña de papas y encurtido.(Ibarra, 2018)
Yaguarlocro	Sopa a base de papas, que también contiene panza, librillo (estómago), e hígado de borrego, que se acompaña con aguacate, cebollas y sangre del mismo animal. (Ibarra, 2018)		

Fuente (Ibarra, 2018)

Tabla 2.*Platos típicos de Ibarra postres entradas y bebidas*

Platos típicos cantón Ibarra			
Postres y entradas	Características	Bebidas	Características
Helados de paila	Son realizados con el jugo de fruta y clara de huevo, se coloca en una paila de bronce asentada sobre hielo, después comienza el proceso artesanal de ir batiendo a mano, hasta que se forma el helado cremoso, no hay necesidad de refrigeración.(Ibarra, 2018)	Mistela artesanal	Una bebida típica preparada con aguardiente, jarabe de azúcar, fruta o hierba.(Ibarra, 2018)
Nogadas	Bocaditos de dulce que se los realiza de una manera artesanal deliciosos para comer en cualquier momento.(Ibarra, 2018)	Chapo	Elaborado a base de machica (harina de cebada), la cual es disuelta en leche o agua, su consistencia es sumamente espesa y su sabor es delicioso.(Ibarra, 2018)
Arrope de mora	Mermelada o jarabe de mora típicamente elaborados.(Ibarra, 2018)	Jugo de caña	Jugo de caña 100% natural extraída directamente de su fruta, se la puede acompañar con limón.(Ibarra, 2018)
Empanadas de morocho	Su preparación a base de morocho partido, refrito, relleno de carne, arveja y zanahoria, acompañadas con ají de maní y chochos, son parte de la alimentación de niños, jóvenes y adultos.(Ibarra, 2018)		
Helados de crema y pan de leche	Estos helados son realizados con jugo de fruta se caracterizan por su clamosidad y su sabor, acompañadas de un delicioso pan de leche elaborados de manera cacera.(Ibarra, 2018)		

Fuente (Ibarra, 2018)

2.3.3. Cantón Antonio Ante

“Cabecera cantonal Atuntaqui, con las parroquias urbanas de Andrade Marín, con las siguientes parroquias rurales: Imbaya, San Francisco de Natabuela, San José de Chaltura, San Roque.” (Rodríguez, 1996, p. 30)

2.3.3.1. Gastronomía típica del cantón Antonio Ante

La rica gastronomía característica de cada una de las zonas de este cantón, se puede encontrar sopas destacadas como son la boda, el caldo de gallina, la colada de cuy, sopa de quinua y la sopa de arroz de cebada destacan como atractivo turístico y cultural de Antonio Ante, especialmente de Atuntaqui, es la gastronomía como la exquisita “Fritada de Atuntaqui”, los sabrosos y crujientes “Cuyes de Chaltura” acompañados de mote, tostado, choclo, papas, que deleitan los paladares más exigentes y dan a conocer a su vez el potencial agropecuario del cantón, como es la producción del maíz y sus heterogéneos productos resultado de una cosecha en un estado diferente, la exquisita guatita, y las papas con cuero, dentro de las entradas y postres se encuentran preparaciones como el dulce de zambo, morocho, zapallo de dulce y queso con miel, así mismo las refrescantes bebidas tradicionales como son la chicha de harina de trigo, colada de maíz, chicha de uvilla jugo de caña. En Antonio Ante existe un plato conocido como ‘la boda’, plato típico de la parroquia de Natabuela, que se sirve solamente en ocasiones especiales como es el Inti Raymi, Fiesta del Sol que los pueblos indígenas de la provincia de Imbabura están próximos a celebrar. Cuatro grandes ollas adornan el patio de una vivienda ubicada en el barrio San Miguel de Catabamba, cantón Antonio Ante, de donde este año son los priostes de la celebración. Sopa hecha con harina de maíz reventado, color y comino. El plato va acompañado de un trozo de carne de cerdo, papas, mote y un vaso de chicha de jora. (Expreso, 2017)

2.3.3.2. Atractivos turísticos del cantón Antonio Ante

En el cantón de Antonio Ante se puede encontrar distintos atractivos turísticos tales como, el santuario del santo sepulcro, el bosque polylepis, la estación ferrocarril,

ubicada en dos lugares dentro del cantón: una en Atuntaqui y la otra en San Roque, el parque recreativo natural “el artesón”, ubicada a pocos metros al sur del parque de la parroquia. En el lugar existen vertientes naturales de agua y de donde se han adecuado espacios de descanso y convivencia, piscina de recreación y la “Ex fábrica textil Imbabura

Tabla 3.*Platos típicos Antonio Ante sopas y principales*

Platos típicos cantón Antonio Ante			
Sopas	Características	Platos principales	Características
Caldo de gallina	Este plato típico es a base de gallina de campo cuya carne es más sabrosa y dura, se lo acompaña con papa dura, además de picadillo de cebolla larga, culantro y/o perejil.(Ante, 2018)	Cuyes	Cuy asado servido con papas cocinadas, lechuga, tostado y ají.(Ante, 2018)
Colada de cuy	Sopa o colada de sal elaborada a base de harina de haba. se servirse con cuy, papas y maíz tostado.(Ante, 2018)	Fritada	Carne de cerdo cocinada con ajo, cebolla y sal, acompañada de queso, choclo, mote, papa y maduro, junto con el ají de pepas de zambo o de maní.(Ante, 2018)
Sopa de quinua	Esta es una sopa tradicional elaborada a base de quinua, carne de cerdo, verduras y papas.(Ante, 2018)	Guatita	Un estofado a base de trozos de estómago de vacuno, acompañado de papas, arroz y aguacate.(Ante, 2018)
Sopa de arroz de cebada	Sopa a base de arroz de cebada, acompañada de maíz tostado o chulpi, habas tiernas, mote, mellocos y ají.(Ante, 2018)	Papas con cuero	Estofado elaborado a base de papas y cuero de cerdo, se lo acompaña de arroz y aguacate.(Ante, 2018)
La boda	Elaborada a base de harina de maíz reventado, color y comino. El plato va acompañado de un trozo de carne de cerdo, papas y mote.(Ante, 2018)		

Fuente (Ante, 2018)

Tabla 4.*Platos típicos Antonio Ante postres entradas y bebidas*

Platos típicos cantón Antonio Ante			
Postres y entradas	Características	Bebidas	Características
Dulce de zambo	Mermelada preparada a base de zambo tierno y especias dulces.(Ante, 2018)	Chicha de harina de trigo	Bebida ligeramente espesa, a base de arroz se la deja fermentar levemente.(Ante, 2018)
Zapallo de dulce	Mermelada preparada a base de zapallo y especias dulces y leche.(Ante, 2018)	Jugo de caña	Jugo de caña 100% natural extraída directamente de su fruta, se la puede acompañar con limón.(Ante, 2018)
		Chicha de uvilla	
		Morocho	Bebida espesa preparada con maíz morocho partido, leche, canela, azúcar o panela, y pasas.(Ante, 2018)
		Colada de maíz	Su principal ingrediente es el maíz, que junto a la leche, el azúcar, la canela y la vainilla, se cocina hasta formar una deliciosa colada de dulce.(Ante, 2018)

Fuente (Ante, 2018)

2.3.4. Cantón Cotacachi

Cabecera cantonal Cotacachi, con las parroquias urbanas de El Sagrario y San Francisco; posee las siguientes parroquias rurales: Apuela, García Moreno, Imantag, Peñaherrera, Plaza Gutiérrez, Quiroga, 6 de julio Cuellaje, Vacas Galindo.

2.3.4.1. Gastronomía típica del Cantón Cotacachi

En el cantón de Cotacachi se puede encontrar distintos platos como las carnes coloradas, el cuy asado, la chuleta de ternera el pollo criollo así mismo como sopas: caldo de gallina y sopa de quinua, además de postres y entradas como es el pastel de zanahoria, café con yuca y los deliciosos pristiños acompañados de dulce casero.

Las carnes coloradas que se lo prepara con carne de cerdo marinada en cerveza con ajo, cebolla, achiote, comino, orégano y se cocina a fuego lento hasta dorarse. Por lo general se sirve con las típicas guarniciones acompañantes: plátanos maduros fritos, mote, llapingachos o papas, tajadas de aguacate, arroz, yuca, empanadas, ensaladas, ají, salsa de queso para las papas, entre otros.

La creadora de este plato tradicional de la serranía ecuatoriana fue Esther Moreno de Unida, quien transmitió a su hija y a su nieta Cynthia González Unda. La historia de este plato se remonta a unos 80 años, cuando Moreno empezó a preparar carne para vender en la puerta de la casa y así solventar sus necesidades económicas, primero hacía cecina la carne de cerdo, la adobaba y la cocinaba al carbón, para luego servirla acompañada con maíz tostado en tiesto de barro y ají”, comenta González. Este plato ha recibido varios premios. (El Telégrafo, 2015)

2.3.4.2. Atractivos turísticos Cantón Cotacachi

En el cantón de Cotacachi se puede encontrar distintos atractivos turísticos tales como la Iglesia la matriz, el Museo de las culturas que exhiben los aspectos etnográficos, arqueológicos, artesanales, y musicales, elementos de la vida del pueblo y las ferias de

ropa de cuero. Asimismo, como otros atractivos naturales: mirador Muyu Urcu, Bosque primario el Morlán, laguna de Piñan, bosque protector la florida, y la laguna de Cuicocha.

Tabla 5.*Platos típicos de Cotacachi sopas y principales*

Platos típicos cantón Cotacachi			
Sopas	Características	Platos principales	Características
Caldo de gallina	Este plato típico es a base de gallina de campo cuya carne es más sabrosa y dura, se lo acompaña con papa dura, además de picadillo de cebolla larga, culantro y/o perejil.(Cotacachi, 2018)	Carnes coloradas	Carne de res o de cerdo adobada con aliño de achiote. ... marinada en un adobo de achiote, ajo, cebolla, cerveza (o chicha de maíz), comino, y orégano. Se sirve acompañado de mote, papas, aguacate, tostado y ají. (Cotacachi, 2018)
Sopa de quinua	Esta es una sopa tradicional elaborada a base de quinua, carne de cerdo, verduras y papas.(Cotacachi, 2018)	Cuy asado	Plato de cuy asado acompañado de lechuga, papas con salsa, tostado, tomate y aguacate.(Cotacachi, 2018)
		Pollo criollo al horno	Este plato es bastante popular, el pollo criollo adobado y posteriormente horneado muchas veces en leña, se lo sirve acompañado con papas, y ensalada.(Cotacachi, 2018)

Fuente: (Cotacachi, 2018)

Tabla 6.*Platos típicos de Cotacachi postres entradas y bebidas*

Platos típicos cantón Cotacachi			
Postres y entradas	Características	Bebidas	Características
Pastel de zanahoria	Este es un pastel elaborado a base de zanahoria, es delicioso.(Cotacachi, 2018)	Chicha de jora	Bebida fermentada a base de maíz malteado preparada artesanalmente, es una bebida refrescante y deliciosa.(Cotacachi, 2018)
Café con yuca	Este plato está compuesto por muchines de yuca los cuales se sirven con un delicioso café caliente.(Cotacachi, 2018)		
Pristiños	Masa delgada frita de harina de trigo, mantequilla, huevos, vainilla, azúcar, sal, polvo de hornear y agua, que posee un ligero sabor a anís, la cual se sirven acompañados con miel de panela o miel de caña.(Cotacachi, 2018)		

Fuente (Cotacachi, 2018)

2.3.5. Cantón Otavalo

“Cabecera cantonal Otavalo, con las parroquias urbanas de Jordán y San Luis; y, las parroquias rurales: Peguche, Calpaquí, Gonzales Suarez, Pataqui, San José de Quichinche, San Juan de Ilumán, San pablo, San Rafael, Selva Alegre.”

2.3.5.1. Gastronomía típica del Cantón Otavalo

La gastronomía de Otavalo es bastante reconocida por su peculiaridad, tenemos platos como gazpacho, fanesca, chuchuca, caldo de 31, colada de churos, así mismo encontramos el yamor un plato muy característico de este cantón el cual está compuesto por mote, tortilla de papa, fritada y se lo come acompañado de la famosa chicha del yamor y cómo olvidar las deliciosas habas calpo una mezcla de melloco, choclos y habas cocidas, el tostado dulce, las empanadas, uchufa tanda y el champús tampoco se quedan atrás. (Otavalo, 2018)

El plato típico más conocido en la época de agosto y septiembre es el que se consume durante la celebración de las fiestas del Yamor, que está compuesto por empanadas, mote, tortillas, fritada, tostado y el vaso de chicha de Yamor, bebida ancestral que se elabora con siete variedades de maíz. Uno de los lugares tradicionales donde se ofrece este plato típico desde hace varias décadas es el ‘Sumag Yamor’, de Zoila Dávila de Velasco, ubicado en la calle principal de Otavalo. Ramiro Velasco, quien quedó a cargo de esta tradición luego de que su madre falleciera, comentó que en Otavalo las primeras personas que iniciaron con la elaboración del plato típico y el Yamor fueron Tránsito Guerra, Rosana Guerra y Teresa Navarro. (La Hora, 2016)

2.3.5.2. Atractivos turísticos del Cantón Otavalo

Entre sus atractivos contamos con la cascada de Peguche, el parque el cóndor, el mirador el lechero, las artesanías en totora, los talleres artesanales donde se elaboran prendas de vestir, el sendero ancestral con más de 100 años de historia el Imbabura Ñan, los rituales de San Juan de Ilumán, las cascadas de Taxopamba, lagunas de

Mojanda, Montaña fuya, la laguna de San Pablo, la Piedra Wantun Rumi, las faldas del volcán Imbabura, el mercado de Animales, cementerio indígena, el tren de la libertad Otavalo, y la plaza de ponchos. (Otavalo, 2018)

Tabla 7.*Platos típicos de Otavalo sopas y principales*

Platos típicos cantón Otavalo			
Sopas	Características	Platos principales	Características
Gazpacho	Una sopa agridulce que contiene cebollas, pimiento y vinagre.(Otavalo, 2018)	Yamor	Mote, tortillas, fritada, tostado y el vaso de chicha de Yamor, bebida ancestral que se elabora con siete variedades de maíz.(Otavalo, 2018)
Fanesca	Sopa tradicional realizada a base de granos, calabaza, crema de leche y pescado salado.(Otavalo, 2018)	Habas Calpo	Plato compuesto por habas secas que han sido tostadas en tiesto y posteriormente cocinadas. Se pueden acompañar de papas, choclo, tostado, ocas y/o mashuas.(Otavalo, 2018)
Chuchuca	Sopa realizada con maíz a medio madurar como ingrediente principal.(Otavalo, 2018)		
Caldo de 31	Sopa a base de vísceras de res como el corazón, la ubre, las tripas, la panza, el pulmón e incluso el nervio.(Otavalo, 2018)		
Colada de churos	Se realiza con la mezcla de tres granos, maíz de primera, haba y arveja. Los granos bien secos, tostados y seleccionados son procesados y molidos se sirve junto con un plato de churos cocinados acompañados de limón, picadillo de perejil y culantro.(Otavalo, 2018)		

Fuente (Otavalo, 2018)

Tabla 8.*Platos típicos de Otavalo postres entradas y bebidas*

Platos típicos cantón Otavalo			
Postres y entradas	Características	Bebidas	Características
Uchufa tanda	Mezcla de harina de maíz y habas, se lo envuelve con hojas tiernas de maíz, se deja cocinar a fuego lento por una hora.(Otavalo, 2018)	Champús	Bebida típica elaborada con miel de panela o chancaca, maíz, frutas locales y especias.(Otavalo, 2018)
Tostado dulce	Una preparación muy deliciosa a base de tostado bañado en panela derretida y posteriormente endurecía.(Otavalo, 2018)	Chicha del Yamor	Bebida elaborada con siete variedades de maíz (chulpi, maíz negro, amarillo y blanco, canguil, morocho y jora).(Otavalo, 2018)
Las empanadas	Deliciosas empanadas elaboradas con masa rellena de queso o plátano que se acompaña con morocho o café.(Otavalo, 2018)		

Fuente: (Otavalo, 2018)

2.3.6. Cantón Pimampiro

Cabecera cantonal y parroquia urbana Pimampiro, con las parroquias rurales: Chuga, Mariano Acosta y San Francisco de Sigsipamba.

2.3.6.1. Gastronomía típica del Cantón Pimampiro

La gastronomía tierra del sol es uno de los atractivos predilectos de quienes visitan el cantón de Pimampiro, entre ellos tenemos las humitas, los buñuelos, los tamales, los quimbolitos, papas asadas, empanadas, tortillas de tiesto, caldo de gallina criolla, sopa de cebada con chanco, sopa de morocho, sopa de quinua, cuy con papas, Hornado con tortilla, espumilla, chicha de jora, bebida de guayusa, hervidos.(U. de T. G. Pimampiro, 2018)

Entre los platos típicos más consumidos tenemos al caldo de gallina criolla que es un apetitoso plato de caldo de gallina criolla, se lo prepara con carne de gallina, arroz, arveja, zanahoria, sal, comino, cilantro, cebolla, etc. (G. del C. Pimampiro, 2007)

2.3.6.2. Atractivos turísticos del Cantón Pimampiro

Pimampiro cuenta con diferentes atractivos turísticos como los petroglifos, que son diseños simbólicos grabados en rocas, las terrazas agrícolas realizadas por pueblos prehispánicos de la sierra norte, las tumbas arqueológicas que son cuartos independientes tallados a mano bajo la tierra, el molino de piedra que tiene un símbolo histórico de más de 100 años que hasta el día de hoy el propietario sigue operando.(U. de T. G. Pimampiro, 2018)

Entre sus otros atractivos existen las fiestas del guagua negro, el carnaval del sol, el trueque del sol, la semana santa, el Inti Raymi, la celebración a San Francisco Javier, las fiestas de navidad y fin de año.(U. de T. G. Pimampiro, 2018)

Sus atractivos naturales como la laguna de Puruhanta, la laguna negra, el mirador campanario, la finca Vásquez que alberga a una familia de osos de anteojos en su hábitat natural, la cascada paccha.(U. de T. G. Pimampiro, 2018)

Además de deportes de aventura como la ruta del vértigo, Down Hill el calvario, el éxodo Trail es una carrera de Trail running que recorre senderos ancestrales que utilizaron los primeros habitantes de Pimampiro. (U. de T. G. Pimampiro, 2018)

Tabla 9.*Platos típicos de Pimampiro sopas y principales*

Platos típicos cantón Pimampiro			
Sopas	Características	Platos principales	Características
Caldo de gallina criolla	Este plato típico es a base de gallina de campo cuya carne es más sabrosa y dura, se lo acompaña con papa dura, además de picadillo de cebolla larga, culantro y/o perejil.(U. de T. G. Pimampiro, 2018)	Hornado con tortilla	Cerdo cocido al horno que se vende con mote y tortillas de papa. Su sabor es delicioso.(U. de T. G. Pimampiro, 2018)
Cebada con chancho	Sopa elaborada a base de cebada y carne de chancho.(U. de T. G. Pimampiro, 2018)	Cuy con papas	Cuy asado servido con papas cocinadas, lechuga, tostado y ají.(U. de T. G. Pimampiro, 2018)
Sopa de morocho	Sopa elaborada a base de morocho, se la acompaña con tastado y ají.(U. de T. G. Pimampiro, 2018)		
Sopa de quinua	Esta es una sopa tradicional elaborada a base de quinua, carne de cerdo, verduras y papas.(U. de T. G. Pimampiro, 2018)		

Fuente: (U. de T. G. Pimampiro, 2018)

Tabla 10.*Platos típicos de Pimampiro postres entradas y bebidas*

Platos típicos cantón Pimampiro			
Postres y entradas	Características	Bebidas	Características
Humitas	Pasta o masa de maíz levemente envuelta y finalmente cocida o tostada en las propias hojas de una mazorca de maíz.(U. de T. G. Pimampiro, 2018)	Chicha de jora	Bebida fermentada a base de maíz malteado preparada artesanalmente, es una bebida refrescante y deliciosa.(U. de T. G. Pimampiro, 2018)
Buñuelos	Masa de harina frita, elaborada con agua, leche, huevo o levadura. Puede llevar un relleno que puede ser dulce o salado.(U. de T. G. Pimampiro, 2018)	Bebida de guayusa	Infusión de guayusa endulzada con azúcar o panela puede llevar un toque de trago.(U. de T. G. Pimampiro, 2018)
Tamales	Pasta o masa de maíz levemente envuelta y rellena d pollo o carne finalmente cocida en las propias hojas de una mazorca de maíz.(U. de T. G. Pimampiro, 2018)	Hervidos	Bebida alcohólica caliente, preparada con pulpa de frutas y licor.(U. de T. G. Pimampiro, 2018)
Quimbolitos	Elaborados con harina de maíz, mantequilla, huevo, queso, uvas pasas, en ciertos casos llevan pedazos de chocolate, cocidos al vapor envueltos en hojas de achira.(U. de T. G. Pimampiro, 2018)		
Empanadas	Deliciosas empanadas elaboradas con masa rellena de queso o plátano que se acompaña con morocho o café.(U. de T. G. Pimampiro, 2018)		
Tortillas de tiesto	Consta de harina de trigo no refinado (integral), sal, azúcar, huevos, mantequilla, manteca de cerdo y levadura. Tostadas en tiesto de barro.(U. de T. G. Pimampiro, 2018)		
Espumilla	Claros de huevo a punto de nieve saborizadas con vainilla y acompañadas con arropo de mora.(U. de T. G. Pimampiro, 2018)		

Fuente: (U. de T. G. Pimampiro, 2018)

2.3.7. Cantón San miguel de Urcuquí

“Cabecera cantonal y parroquia urbana de Urcuquí, tiene las siguientes parroquias rurales: Cahuasquí, La Merced de Buenos Aires, Pablo Arenas, San Blas, Tumbabiro.”(Rodríguez, 1996, p. 30)

2.3.7.1. Gastronomía típica del Cantón San Miguel de Urcuquí

Existe una gran diversidad de gastronomía en el cantón de San miguel de Urcuquí, considerado como patrimonio alimentario entre ellos tenemos: sopas y coladas como: Caldo de gallina criolla, caldo de pata, timbusca, sopa de menudencias, sopa de porotos, caldo de arveja. (Urcuqui, 2018)

Platos fuertes como carne seca con papas y ají, arveja con carne, tocino y longaniza, cordero al carbón, papas con cuy y gallina, tripas mishqui, morcilla y camotes con salsa de maíz. (Urcuqui, 2018)

Como entradas y postres: los muchines de yuca, buñuelos, quesadillas, pan de maíz, pan de paila, arepas de mote, tamales de maíz con carne, humitas de dulce, quimbolitos de mote, tortillas de maíz, tortillas de tiesto. (Urcuqui, 2018)

Como bebidas tenemos café de haba, chicha de morocho, chicha de arroz, de cerveza, y jugo de tuna.(Urcuquí, 2018)

Según la imbabureña, Blanca Ponce, la tulpa fue característica en la cocina andina, tradicionalmente se la usaba para preparar mote, caldo de gallina, tamales, humitas y granos secos. Oriunda del cantón Urcuquí, asegura que fueron su madre y abuela quienes le enseñaron el arte culinario. “Desde niña cocinaba en horno de leña y fue ahí que aprendí a preparar todos los platos típicos de San Miguel de Urcuquí; la fritada, el cuy asado, el caldo de pata, hasta las empanadas de morocho”, afirmó Ponce. Desde esa época, su idea fue brindar productos característicos de la zona, pero solo en 2012 pudo establecer el restaurante La Tulpa. Su primer local se ubicó en el parque Central

de Urcuquí y hace 8 meses brinda sus servicios de alimentación en el Centro de Emprendimiento Innopolis, en la Ciudad del Conocimiento Yachay.(el Telegrafo, 2016)

2.3.7.2. Atractivos turísticos del Cantón San Miguel de Urcuquí

Entre sus atractivos turísticos se encuentra la loma “el churo” que es una elevación de tierra que servía a los nativos como un estratégico fuerte militar en épocas de batalla. Sobre esta colina se puede apreciar zanjas circulares que rodean el contorno, dando apariencia de caracol o churo.(Urcuquí, 2018)

Termas Timbuyacu, su nombre es proveniente del kichwa en donde Timbu significa hirviendo-caliente y Yaku que quiere decir agua, a su vez en este lugar existen diferentes senderos que conducen a la cascada de Conrayaro. (Urcuqui, 2018)

Miradores naturales pan de azúcar y churo de añaburo, la laguna de albugui, la hostería Santagua Chachimbiro, la hostería hacienda Chachimbiro, la hostería Mama Rebeca, la hostería Pantaví, las cascadas Nido del cóndor, cóndor Pacha, sitios arqueológicos como el reloj solar de forma cónica, formación rocosa cara de mono. (Urcuqui, 2018)

Tabla 11.*Platos típicos de Urcuquí sopas y principales*

Platos típicos cantón Urcuquí			
Sopas	Características	Platos principales	Características
Caldo de gallina	Este plato típico es a base de gallina de campo cuya carne es más sabrosa y dura, se lo acompaña con papa dura, además de picadillo de cebolla larga, culantro y/o perejil.(Urcuquí, 2018)	Carne seca con papas y ají	Carne de res frita acompañada de papas con ají.(Urcuquí, 2018)
Caldo de pata	Una sopa elaborada a base de patas de vaca, acompañada de mote.(Urcuquí, 2018)	Arveja con carne, tocino y longaniza.	Plato de arvejas cocidas con carne frita, tocino y longaniza.(Urcuquí, 2018)
Timbusca	Sopa a base de carne de chanco, mote, col y servida con picadillo de cilantro.(Urcuquí, 2018)	Cordero al carbón	Carne de cordero aliñada y asada al carbón se sirve acompañada de papas, choclo, tostado y aguacate.(Urcuquí, 2018)
Sopa de menudencias	Sopa elaborada con las menudencias del pollo, se sirve con picadillo de cilantro y cebolla larga.(Urcuquí, 2018)	Papas con cuy y gallina	Cuy asado servido con pollo asado, papas cocinadas, lechuga, tostado y ají.(Urcuquí, 2018)
Sopa de porotos y arveja	Sopa tradicional preparada a base de porotos o arveja, se acompaña con tostado o mote.(Urcuquí, 2018)	Tripas Mishqui	Tripa de vaca condimentada y cocinada sobre carbones acompañada de mote y papas.(Urcuquí, 2018)
		Morcilla	Embutido a base de sangre coagulada y cocida, generalmente de cerdo, y de color caoba oscuro. Suele mezclarse con grasa de cerdo.(Urcuquí, 2018)

Fuente: (Urcuqui, 2018)

Tabla 12.*Platos típicos de Urcuquí postres entradas y bebidas*

Platos típicos cantón Urcuquí			
Postres y entradas	Características	Bebidas	Características
Muchines de yuca	Masa de yuca frita rellena de carne. (Urcuquí, 2018)	Café de haba	Delicioso café de haba preparado de manera artesanal, se lo puede acompañar con empanadas o tortillas.(Urcuquí, 2018)
Buñuelos	Masa de harina frita, elaborada con agua, leche, huevo o levadura. Puede llevar un relleno que puede ser dulce o salado.(Urcuquí, 2018)	Chicha de olores y brujas	Los brujos son hongos que se obtienen durante el proceso de molienda de la caña de azúcar. Son usados para la fermentación de esta chicha. Se ponen los brujos en agua fría. Se agrega la panela y se espera a que madure. Se sirve con limón al gusto. Es una bebida refrescante e hidratante.(Urcuquí, 2018)
Quesadillas	Masa de pan rellena de almidón de papa y queso.(Urcuquí, 2018)	Chicha de morocho	Se ponen a hervir hierbas de limoncillo y cedrón, luego se deja enfriar. Se tuesta el morocho y la cebada, se cocina, se muele y se mezcla con el agua de hierbas. Se pasa esta mezcla por el colador y se deja madurar en un pondo. Cuando esté en el pondo, se añade dulce, la cáscara y el jugo de una piña, se deja madurar un día entero.(Urcuquí, 2018)
Pan de maíz	Masa elaborada a base de harina de maíz.(Urcuquí, 2018)	Chicha de arroz, de cerveza	Esta chicha se suele consumir en la época de Navidad, año nuevo y en mingas.(Urcuquí, 2018)
Arepas de mote	Masa a base de harina de mote	Jugo de tuna	Jugo elaborado a base de tuna. (Urcuquí, 2018)
Tamales de maíz con carne	Pasta o masa de maíz levemente envuelta y rellena d pollo o carne		

	finalmente cocida en las propias hojas de una mazorca de maíz.(Urcuquí, 2018)
Humitas de dulce	Pasta o masa de maíz dulce levemente envuelta y finalmente cocida o tostada en las propias hojas de una mazorca de maíz.(Urcuquí, 2018)
Quimbolitos de mote	Elaborados con harina de mote, mantequilla, huevo, queso, uvas pasas, en ciertos casos llevan pedazos de chocolate, cocidos al vapor envueltos en hojas de achira.(Urcuquí, 2018)
Tortillas de maíz	Masa de maíz en forma circular y aplanada.(Urcuquí, 2018)
Tortillas de tiesto	Consta de harina de trigo no refinado (integral), sal, azúcar, huevos, mantequilla, manteca de cerdo y levadura. Tostadas en tiesto de barro.(Urcuquí, 2018)

Fuente: (Urcuqui, 2018)

CAPÍTULO III

3. Metodología

3.1. Tipos de investigación

En la presente investigación se utilizó el diseño de investigación transeccional o transversal el cual recolectó los datos otorgados por los entrevistados en la actualidad, su propósito es describir variables y analizar su incidencia e interrelación en un momento dado. (Sampieri, 2014, p. 152)

A su vez, los diseños transeccionales se dividen en tres: exploratorios, descriptivos y correlacionales-causales. (Sampieri, 2014, p. 152)

Por lo cual se trabajó con el tipo de investigación descriptiva buscando las características y los perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos, objetos o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis, únicamente pretenden medir o recoger información de manera independiente o conjunta sobre los conceptos o las variables a las que se refieren, su objetivo no es indicar cómo se relacionan éstas, es útil para mostrar con precisión los ángulos o dimensiones de un fenómeno, suceso, comunidad, contexto o situación. (Sampieri, 2014, p. 80)

3.2. Enfoque de la investigación

El presente proyecto tiene un enfoque cualitativo, el cual se enfoca a comprender y profundizar los fenómenos, explorándolos desde la perspectiva de los participantes en un ambiente natural y en relación con el contexto para demostrar un resultado final idóneo, en el cual se indica de mejor manera, como fue representado durante todo el proceso de investigación. (Sampieri, 2014, p. 364)

El enfoque cualitativo utiliza cinco fases según (Sampieri, 2014, p. 46):

- Llevan a cabo la observación y evaluación de fenómenos.
- Establecen suposiciones o ideas como consecuencia de la observación y evaluación realizadas.
- Demuestran el grado en que las suposiciones o ideas tienen fundamento.
- Revisan tales suposiciones o ideas sobre la base de las pruebas o del análisis.
- Proponen nuevas observaciones y evaluaciones para esclarecer, modificar y fundamentar las suposiciones e ideas; o incluso para generar otras. el enfoque cualitativo es secuencial y probatorio. Cada etapa precede a la siguiente y no podemos “brincar o eludir” pasos, el orden es riguroso, aunque, desde luego, podemos redefinir alguna fase. Parte de una idea, que va acotándose y, una vez delimitada, se derivan objetivos y preguntas de investigación, se revisa la literatura y se construye un marco o una perspectiva teórica. De las preguntas se establecen hipótesis y determinan variables; se desarrolla un plan para probarlas; se miden las variables en un determinado contexto; se analizan las mediciones obtenidas, y se establece una serie de conclusiones respecto de la(s) hipótesis.

3.2.1. Métodos

En el presente trabajo de investigación utilizó la fenomenografía inductiva la cual es un enfoque de investigación que tiene por objetivo identificar y describir las formas cualitativas diferentes con las que los sujetos experimentan o piensas sobre varios fenómenos de su entorno, y la relación de los seres humanos con el mundo que los rodea. (Marton, Bowden, & Walsh, 2000)

La fenomenografía, no se realiza nunca separada del objeto de percepción o del contenido del pensamiento, así como no realiza las clasificaciones sobre el mundo tal cual, sino sobre las concepciones de las personas sobre el mundo, interesándose por las concepciones erróneas de la realidad, centrándose en los fenómenos desde la posición de los sujetos, orientado a la descripción que las personas realizan sobre sus experiencias, Solo así el investigador tendrá la capacidad de describir cómo las personas experimentan un fenómeno particular. (González, 2014, p. 9)

El uso de este método contribuyó a alcanzar los objetivos planteados, buscando recolectar información mediante la experiencia de la gente de cada cantón con el pasar de los años, lo cual permitirá basarse en las percepciones de los propios habitantes que han visto o han consumido un alimento en particular todo el tiempo convirtiendo en un plato típico representativo, ayudando a proponer una ruta turística gastronómica que permita potenciar los platos típicos más representativos de los cantones de la provincia de Imbabura.

3.3. Técnicas de recolección de datos

La técnica que se utilizó es la entrevista, que es más que un simple interrogatorio, es una técnica basada en un diálogo o conversación “cara a cara”, entre el entrevistador y el entrevistado acerca de un tema previamente determinado, de tal manera que el entrevistador pueda obtener la información requerida. (Arias, 2012, p. 68)

La entrevista es semiestructurada, la cual consiste en un banco de preguntas con sus respectivas variables como son platos típicos y espacios turísticos, además de que el entrevistador puede realizar otras preguntas no contempladas inicialmente. Esto se debe a que una respuesta puede dar origen a una pregunta adicional o extraordinaria. Esta técnica se caracteriza por su flexibilidad. Además de sus instrumentos específicos, tanto la entrevista estructurada como la no estructurada pueden emplear instrumentos tales como el grabador y la cámara de video. (Arias, 2012, p. 74)

Ver Anexo.

Se usó una entrevista semiestructurada que consta de los siguientes elementos: platos tradicionales y sitios turísticos, la entrevista consiste en un cuestionario a base de diversos ítems, Esta técnica se caracteriza por su flexibilidad, ya que las preguntas pueden variar o ser aumentadas dependiendo del panorama en que el entrevistado se encuentra, tanto la entrevista estructurada como la no estructurada pueden emplear instrumentos tales como el grabador y la cámara de video. (Arias, 2012, p. 74)

“Recolectar los datos implica elaborar un plan detallado de procedimientos que nos conduzcan a reunir datos con un propósito específico.” (Sampieri, 2014, p. 198)

Se obtuvo de cada Cantón la información de las sopas, platos principales, entradas, postres y bebidas, de los mismos se categorizó el plato más puntuado de cada Cantón para la ruta turística gastronómica de los seis cantones de la provincia de Imbabura, del total de la muestra de cada uno de los cantones, donde N ha variado, por el número de platillos escogidos por los entrevistados, puesto que en cada Cantón se distribuye proporcionalmente a los platillos encontrados.

Se ha diseñado la ruta a través de un software libre Google Maps Engine lite el cual trata del nuevo servicio para hacer mapas de Google, tan sólo con una cuenta de correo de Gmail podemos tener acceso a él, que además nos permite incorporar datos desde tablas Excel o similares. (Beltrán López, 2018, p. 230)

3.4. Instrumento (s) de investigación

Para la recolección de datos en la investigación se realizó una entrevista con un cuestionario de dos ítems, el primer ítem ayudó al cumplimiento del primer objetivo (Identificar los platos típicos más representativos en los cantones de la provincia de Imbabura.)

El segundo ítem ayudó al cumplimiento del segundo objetivo (Identificar los espacios turísticos más representativos en los cantones de la provincia de Imbabura.) el cuestionario es de escala nominal pues va de lo específico a lo general, este a su vez

es semiestructurado. Según (Sampieri, 2014, p. 418) la entrevista semiestructurada se basa en una guía de asuntos o preguntas que el entrevistador tiene la libertad de introducir preguntas adicionales para precisar conceptos u obtener mayor información sobre los temas deseados.

Este instrumento fue una innovación periódica que se produjo a partir del siglo XIX fue diseñado por Horace Greeley, en este caso se ha modificado parcialmente para adaptarlo a nuestra realidad, el mismo se aplicó a actores especializados en el tema en cada localidad, y representantes del ministerio de turismo. (Horace Greeley & Marielba Núñez, 1836)

3.5. Población y Muestra

En la presente investigación para poder cumplir con el primer objetivo específico, el cual es identificar los platos típicos más representativos en los cantones de la provincia de Imbabura. Se aplicó una entrevista semiestructurada, en la cual se empleó el muestreo probabilístico estratificado. Según (Sampieri, 2014, p. 180)

Para el muestreo probabilístico estratificado la población se divide en segmentos y se selecciona una muestra para cada segmento, centrándonos así en la población que comprende a todos los hombres y Mujeres de Ibarra que tengan más de 60 años, para la cual se ha empleado la siguiente formula.

$$n = \frac{k^2 * p * q * N}{(e^2 * (N-1)) + k^2 * p * q}$$

Tabla 13.*Población y muestra*

Cantones	Población	Muestreo
Ibarra	217.856	184
Antonio ante	53.378	45
Cotacachi	44.004	37
Otavalo	124.140	105
Pimampiro	13.315	11
San Miguel de Urcuquí	17.436	15
Total, cantones	470.129	397
Total, de población mayores a 60 años.	54.186	

Para la obtención de datos dentro del segundo objetivo de investigación, el cual es identificar los espacios turísticos más representativos en los cantones de la provincia de Imbabura. Se aplicará una entrevista semiestructurada a los representantes del ministerio de turismo de cada cantón de la provincia de Imbabura. Ver Anexo.

CAPÍTULO IV

4. Resultados

4.1. Análisis e interpretación de resultados

A continuación, se presenta los resultados del instrumento de investigación, se ha utilizado un solo instrumento para los seis cantones el cual consta de 2 preguntas principales, se han dividido las preguntas por cantones, siendo la primera pregunta ¿Cuáles considera usted que son los platos típicos de este cantón?, misma que se aplicó a los pobladores mayores de 60 años de cada uno de los cantones y la pregunta dos ¿Cuáles considera usted los atractivos turísticos más visitados de este cantón?, la cual se aplicó a los representantes del ministerio de turismo.

Tabla 14.*Platos típicos del Cantón Ibarra*

¿Cuáles considera usted que son los platos típicos de este Cantón?			
Ibarra			
Plato	Categoría	Encuestados	Porcentaje
Caldo de gallina	Sopas	2	1 %
Sopa de harina de haba con churos	Sopas	0	0
Caldo de patas	Sopas	0	0
Sopa de harina de maíz	Sopas	0	0
Yaguarlocro	Sopas	0	0
Llapingachos	Plato principal	3	1 %
Fritada de cajón	Plato principal	16	4 %
Hornado	Plato principal	13	3 %
Tilapia frita	Plato principal	37	10 %
Helado de paila	Entradas y Postres	148	38 %
Nogadas	Entradas y Postres	63	16 %
Empanadas de morocho	Entradas y Postres	5	1 %
Arrope de mora	Entradas y Postres	12	3 %
Helados de crema y pan de leche	Entradas y Postres	14	4 %
Mistela artesanal	Bebida	7	2 %
Chapo	Bebida	0	0
Jugo de caña	Bebida	69	18 %
Total		384	100 %

Del total de entrevistados del cantón Ibarra, los más elegidos dentro del grupo de categorías de sopas, fue “caldo de gallina” con frecuencia del 1%, en la categoría de platos principales, fue “la tilapia frita” que marco el 10% de frecuencia, en la categoría de entradas y postres, fue “helados de paila” que marco 38% de frecuencia, así mismo de la categoría de bebidas, fue “jugo de caña” que marco el 18% de frecuencia, por lo

tanto la más elegida y consumida por los entrevistados del Cantón Ibarra conformará a ser parte de la ruta turística gastronómica de los seis cantones de la provincia de Imbabura.

En contraste con la información que otorga (La Hora, 2015) el helado de paila es el postre considerado como plato típico del cantón, mismo que es de suma importancia para los moradores

Tabla 15.

Atractivos turísticos del Cantón Ibarra

¿Cuáles considera usted los atractivos turísticos más visitados de este Cantón?

Ibarra	
Sitio	Categoría
Laguna de Yahuarcocha	Sitios naturales

Se ha elaborado la entrevista a Ing. Alba Terán responsable de la unidad de turismo de Ibarra, obteniendo como resultado que la laguna de Yahuarcocha como sitio natural es el atractivo turístico más visitado del cantón.

Tabla 16.*Platos típicos del Cantón Antonio Ante*

¿Cuáles considera usted que son los platos típicos de este Cantón?			
Antonio Ante			
Plato	Categoría	Encuestados	Porcentaje
La boda	Sopas	0	0
Caldo de gallina	Sopas	4	5%
Colada de cuy	Sopas	0	0
Sopa de arroz de cebada	Sopas	0	0
Sopa de quinua	Sopas	0	0
Cuyes al horno asados y fritos	Plato principal	35	46%
Fritada de cajón	Plato principal	37	49 %
Guatita	Plato principal	0	0
Papas con cuero	Plato principal	0	0
Dulce de zapallo	Entradas y Postres	0	0
Dulce de zambo	Entradas y Postres	0	0
Tortilla de tiesto	Entradas y Postres	0	0
Chichas de harina de trigo	Bebida	0	0
Colada de maíz	Bebida	0	0
Jugo de caña	Bebida	0	0
Chicha de uvilla	Bebida	0	0
Morocho	Bebida	0	0
Total		76	100 %

Del total de entrevistados del cantón Antonio Ante, los más elegidos dentro del grupo de categorías de sopas, fue “caldo de gallina” con frecuencia del 5%, en la categoría de platos principales, fue “Fritada” que marco 49% de frecuencia, así mismo como cuyes al horno asados y fritos que marcaron el 46%, de frecuencia, la más elegida

y consumida por los entrevistados del Cantón Antonio Ante conformará a ser parte de la ruta turística gastronómica de los seis cantones de la provincia de Imbabura.

En base a los datos recolectados en la presente investigación queda comprobado que la fritada de cajón es el plato típico del Cantón Antonio Ante, sin embargo, en (Expreso, 2017) la información se limita a la boda como plato típico de Natabuela.

Tabla 17.

Atractivos turísticos del Cantón Antonio Ante

¿Cuáles considera usted los atractivos turísticos más visitados de este Cantón?	
Antonio Ante	
Sitio	Categoría
Fábrica textil Imbabura	Manifestaciones culturales y atractivos

Se ha elaborado la entrevista al Sr. Fernando Jara representante del Ministerio Cultural del cantón Antonio Ante, misma que ha colaborado con información consistente y valiosa para la presente investigación, obteniendo como resultado que la fábrica textil Imbabura como sitio cultural es el atractivo turístico más visitado del cantón Antonio Ante.

Tabla 18.*Platos típicos del cantón Cotacachi*

¿Cuáles considera usted que son los platos típicos de este cantón?			
Cotacachi			
Plato	Categoría	Encuestados	Porcentaje
Caldo de gallina	Sopas	7	13 %
Sopa de quinua	Sopas	0	0
Carnes coloradas	Plato principal	36	65 %
Cuy asado	Plato principal	0	0
Pollo criollo al horno	Plato principal	0	0
Pastel de zanahoria	Entradas y Postres	0	0
Pristiño	Entradas y Postres	0	0
Café con yuca	Entradas y Postres	0	0
Chicha de jora	Bebida	12	22 %
Total		55	100 %

Del total de entrevistados del Cantón Cotacachi, los más elegidos dentro del grupo de categorías de sopas, fue “caldo de gallina” con frecuencia del 13%, en la categoría de platos principales, fue “carnes coloradas” que marco el 65% de frecuencia, en la categoría de bebidas fue “chicha de jora” que marco el 22% de frecuencia, por lo tanto la más elegida y consumida por los entrevistados del Cantón Cotacachi conformara a ser parte de la ruta turística gastronómica de los seis cantones de la provincia de Imbabura.

Conforme a los resultados obtenidos en la presente investigación en similitud a la información que otorga (El Telégrafo, 2015), queda comprobado que las carnes coloradas son el plato típico más consumido de la ciudad de Cotacachi, siendo así el platillo típico más importante del cantón.

Tabla 19.

Atractivos turísticos del cantón Cotacachi

¿Cuáles considera usted los atractivos turísticos más visitados de este cantón?

Cotacachi	
Sitio	Categoría
Laguna de Cuicocha	Sitios naturales

Se ha elaborado la entrevista a Ing. Jennyfer Cerpa jefa de Turismo, misma que ha colaborado con información consistente y valiosa para la presente investigación, obteniendo como resultado que la "laguna de Cuicocha", como sitio natural, es el atractivo turístico más visitado del cantón Cotacachi.

Tabla 20.*Platos típicos del Cantón Otavalo*

¿Cuáles considera usted que son los platos típicos de este cantón?			
Otavalo			
Plato	Categoría	Encuestados	Porcentaje
Gazpacho	Sopas	0	0
Fanesca	Sopas	0	0
Chuchuca	Sopas	0	0
Caldo de 31	Sopas	5	3 %
Colada de churos	Sopas	6	4%
Yamor (Mote, tortilla de papa, fritada)	Plato principal	48	28 %
Habas calpo	Plato principal	9	5 %
Tostado dulce	Entradas y Postres	3	2 %
Empanadas	Entradas y Postres	8	5 %
Uchufa tanda (tamal)	Entradas y Postres	1	1 %
Chicha (Yamor)	Bebida	88	52 %
Champús	Bebida	1	1 %
Total		169	100 %

Del total de entrevistados del Cantón Otavalo, los más elegidos dentro del grupo de categorías de sopas, fue “colada de churos” cuya frecuencia fue del 4% , en la categoría de platos principales, fue el “Yamor”, conformado por (Mote, tortilla de papa, fritada) que marco el 28 % de frecuencia, así mismo de la categoría de bebidas, fue la “chicha de Yamor” que marco el 52% de frecuencia convirtiéndola en la bebida típica más consumida y elegida por los entrevistados del Cantón Otavalo, por lo que pasara a conformar parte de la ruta turística gastronómica de los seis cantones de la provincia de Imbabura.

Estos datos son concordantes con la información otorgada por (La Hora, 2016) donde dice que el plato típico del Cantón de Otavalo es Yamor, sin embargo, en las entrevistas realizadas se ha dividido el “Yamor” como plato principal y como bebida típica.

Tabla 21.

Atractivos turísticos del Cantón Otavalo

¿Cuáles considera usted, los atractivos turísticos más visitados de este cantón?	
Otavalo	
Sitio	Categoría
Cascadas de Peguche	Sitios naturales

Se ha elaborado la entrevista al Sr. Efraín Velásquez responsable de la unidad de turismo de Otavalo, mismo que ha colaborado con información consistente y valiosa para la presente investigación, obteniendo como resultado que la “cascada de Peguche”, como sitio natural, es el atractivo turístico más visitado del cantón.

Tabla 22.*Platos típicos del Cantón Pimampiro*

¿Cuáles considera usted que son los platos típicos de este Cantón?			
Pimampiro			
Plato	Categoría	Encuestados	Porcentaje
Caldo de gallina criolla	Sopas	10	56 %
Sopa de cebada con chanco	Sopas	0	0
Sopa de morocho	Sopas	0	0
Sopa de quinua	Sopas	0	0
Cuy con papas	Plato principal	0	0
Hornado con tortillas	Plato principal	1	6 %
Espumillas	Entradas y Postres	1	6 %
Humitas	Entradas y Postres	0	0
Quimbolitos	Entradas y Postres	0	0
Tortilla de tiesto	Entradas y Postres	2	11 %
Buñuelos	Entradas y Postres	0	0
Tamales	Entradas y Postres	0	0
Chicha de jora	Bebida	0	0
Bebida de guayusa	Bebida	1	6 %
Hervidos	Bebida	3	17 %
Total		18	100 %

Del total de entrevistados del cantón Pimampiro, los más elegidos dentro del grupo de categorías de sopas, fue “caldo de gallina criolla” con una frecuencia de 56%, en la categoría de platos principales, fue el “Hornado con tortillas” que marco el 5% de frecuencia, en la categoría de entradas y postres fue, “ tortillas de tiesto” que marco el 11% de frecuencia, así mismo en la categoría de bebidas, fue “ los hervidos” que marco el 17% de frecuencia, por lo tanto la más elegida y consumida por los entrevistados del Cantón Pimampiro conformara a ser parte de la ruta turística gastronómica de los seis cantones de la provincia de Imbabura.

Conforme a los resultados obtenidos en la presente investigación queda demostrado la información que otorga (G. del C. Pimampiro, 2007), mismo que argumenta que el caldo de gallina criolla es el plato típico del Cantón Pimampiro, puesto que en base a las entrevista realizadas a los moradores se ha llegado a las misma conclusión, caldo de gallina criolla encabezan los plato típicos de la ciudad, siendo así el platillo típico más importante del cantón.

Tabla 23.

Atractivos turísticos del Cantón Pimampiro

¿Cuáles considera usted los atractivos turísticos más visitados de este cantón?	
Pimampiro	
Sitio	Categoría
Ruta del vértigo	Manifestaciones culturales y atractivos

Se ha elaborado la entrevista a Lic. Evelin Solorzano, profesional de turismo del GAD de Pimampiro, misma que ha colaborado con información consistente y valiosa para la presente investigación, obteniendo como resultado que la “ruta del Vértigo”, sitio cultural, es el atractivo turístico más visitado del cantón Pimampiro.

Tabla 24*Platos típicos del Cantón San Miguel de Urucuquí*

¿Cuáles considera usted que son los platos típicos de este cantón?			
San Miguel De Urucuquí			
Plato	Categoría	Encuestados	Porcentaje
Caldo de gallina criolla	Sopas	9	28 %
Caldo de pata	Sopas	0	0
Timbusca	Sopas	0	0
Sopa de menudencias	Sopas	0	0
Sopa de porotos	Sopas	0	0
Caldo de arvejas	Sopas	0	0
Cordero al carbón	Plato principal	12	38 %
Papas con cuy y gallina	Plato principal	1	3 %
Morcilla	Plato principal	0	0
Carne seca con papas y ají	Plato principal	1	3 %
Arveja con carne, tocino y longaniza	Plato principal	0	0
Tripa mishqui	Plato principal	4	13 %
Quimbolitos de mote	Entradas y Postres	0	0
Dulce de zambo	Entradas y Postres	0	0
Tortilla de tiesto	Entradas y Postres	2	6 %
Tamales de maíz con carne	Entradas y Postres	0	0
Tortillas de maíz	Entradas y Postres	1	3 %
Muchines de yuca	Entradas y Postres	0	0
Buñuelos	Entradas y Postres	0	0
Quesadilla	Entradas y Postres	0	0
Pan de maíz	Entradas y Postres	0	0
Humitas de dulce	Entradas y Postres	0	0
Arepas de mote	Entradas y Postres	0	0
Chichas de olores y brujas	Bebida	0	0
Café de haba	Bebida	1	3 %
Chicha de morocho	Bebida	0	0
Chicha de arroz de cerveza	Bebida	1	3 %
Jugo de tuna	Bebida	0	0
Total		32	100 %

Del total de entrevistados del Cantón San Miguel de Urcuquí, los más elegidos dentro del grupo de categorías de sopas, fue “caldo de gallina criolla” con frecuencia del 28%, en la categoría de platos principales, fue el “cordero al carbón” que marco el 38% de frecuencia, en la categoría de entradas y postres, fue “ tortilla de tiesto” que marco el 6% de frecuencia, así mismo de la categoría de bebidas, fue “ café de haba y chica de arroz de cerveza” que marcaron el 3% de frecuencia, por lo tanto la más elegida y consumida por los entrevistados del Cantón San Miguel de Urcuquí conformara a ser parte de la ruta turística gastronómica de los seis cantones de la provincia de Imbabura.

Conforme a los resultados obtenidos en la presente investigación, en contraste con la información otorgada por (el Telégrafo, 2016) el cordero al carbón es el plato típico del Cantón San Miguel de Urcuquí.

Tabla 25. Atractivos turísticos del Cantón San Miguel de Urcuquí

Atractivos turísticos del Cantón San Miguel de Urcuquí

¿Cuáles considera usted los atractivos turísticos más visitados de este Cantón?	
San Miguel de Urcuquí	
Sitio	Categoría
Santa agua cachimbiro	Manifestaciones culturales y atractivos

Se ha elaborado la entrevista al Lic. David coronel representante del departamento de Turismo de Urcuqui, mismo que ha colaborado con información consistente y valiosa para la presente investigación, obteniendo como resultado el sitio cultural santa agua Chachimbiro es el atractivo turístico más visitado del cantón Urcuqui.

4.2. Propuesta para la creación de la ruta turística gastronómica

Según (Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, 2013) las fases principales para establecer o delimitar una ruta turística son cuatro, dentro de las cuales se localiza varios pasos mismos que se presentan a continuación:

4.2.1. Fase 1. Estructuración de la Ruta

Clasifica los atractivos, y señala cuál o cuáles de ellos formaran parte de la ruta, de acuerdo con estudios de demanda local e internacional. (Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), 2013)

4.2.1.1. La ruta turística gastronómica se conformará por un plato típico en específico y el lugar turístico más representativo del cantón.

Cantón	Plato típico	Lugar turístico más representativo
Otavalo	El yamor chicha	Cascadas de Peguche
Cotacachi	Carnes coloradas	Laguna de Cuicocha
Antonio Ante	Fritada de cajón	Fábrica Textil de Imbabura
Ibarra	Helado de paila	Laguna de Yahuarcocha
Pimampiro	Caldo de gallina criolla	La ruta del Vértigo
Urcuquí	Debido a la no existencia de un establecimiento adecuado para la comercialización del plato típico borrego asado en el cantón de Urcuquí se lo ha sacado de la ruta turística gastronómica.	Termas de Chachimbiro

4.2.1.2. Itinerario de ruta, dirigida a los turistas.

Consiste en escoger los puntos de: Salida, llegada y las actividades a realizar, este itinerario no profundiza en las actividades debido a que va dirigido solo a turistas. (Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), 2013)

(máximo de pax por ruta 10)

Itinerario ruta turística gastronómica los 6 sabores típicos

Día 1

- Encuentro y bienvenida en el terminal de Otavalo 8:00 AM - 8:30 AM
- Recorrido del terminal de Otavalo hacia cascadas de Peguche 8:30 AM - 9:00 AM
- Visita guiada y explicativa de las cascadas de Peguche 9:00 AM - 10:30 AM
- Pequeño refrigerio de tortillas de tiesto
- Recorrido desde las cascadas de Peguche hasta el restaurante Auténtico Yamor 10:30 AM - 11:00 AM
- Degustación de la chicha de Yamor y explicación del proceso y simbolismo de esta 11:00 AM - 11:40 AM
- Recorrido desde el restaurante autentico Yamor hacia la laguna de Cuicocha 11:40 AM - 12:15 PM
- Visita guiada de la laguna de Cuicocha incluidos museo 12:15 PM - 14:15 PM
- Recorrido desde la laguna de Cuicocha hacia el restaurante Especiales Carnes Coloradas 14:15 PM - 14:30 PM
- Degustación del plato típico carnes coloradas incluida explicación del plato 14:30 PM - 15:30 PM
- Tiempo libre en el mercado de Cotacachi 15:30 PM - 16:30 PM
- Recorrido desde el mercado Cotacachi hasta la fábrica Imbabura 16:30 PM - 17:00 PM
- Visita guiada en la fábrica Imbabura 17:00 PM - 19:00 PM

- Recorrido desde la fábrica Imbabura hasta el restaurante Fritadas Mama Miche
19:00 PM - 19:30 PM
- Degustación de la fritada 19:30 PM - 20:00 PM
- Traslado a la hostería Chorlavi

Día 2

- Encuentro en la hostería Chorlavi 8:00 AM - 8:15 AM
- Recorrido desde la hostería Chorlavi hasta la laguna de Yahuarcocha 8:15 AM
8:45 AM
- Visita guiada de la laguna Yahuarcocha 8:45 AM - 10:15 AM
- Recorrido desde la laguna de Yahuarcocha hasta: Helados de Paila Rosalía
Suarez 10:15 AM - 10:45 AM
- Degustación de los helados de paila incluida explicación 10:45 AM - 11:30
AM
- Recorrido desde Helados de Paila Rosalía Suarez hasta la ruta del vértigo 11:30
AM -13:00 PM
- Visita de la ruta del vértigo 13:00 PM - 14:45 PM
- Recorrido desde la ruta del vértigo hasta Comidas Doña Mati 14:45 PM - 15:00
PM
- Degustación del caldo de gallina 15:00 PM - 15:45 PM
- Recorrido desde Comidas Doña Mati hasta las termas de cachimbiro 15:45 PM
- 17:15 PM
- Visita de las termas Cachimbiro 17:15 PM - 19:00 PM
- Degustación de cordero asado 19:00 PM - 20:00 PM

Finalización de la ruta turística gastronómica los 6 sabores

4.2.1.3. Itinerario del organizador de la ruta

Consiste en escoger los puntos de: Salida, llegada y las actividades a realizar, en este itinerario se encuentra más a fondo las actividades debido a que va dirigido a los organizadores de la ruta. (Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), 2013)

Día 1

- Encuentro con la gente del recorrido en el terminal de Otavalo y explicación de la ruta turística gastronómica en los diferentes cantones de la provincia de Imbabura.
- Llegada a la cascada de Peguche y breve explicación del porque es considerado uno de los atractivos más representativos del cantón Otavalo.
- Entrega de refrigerios a la gente del recorrido: tortillas de tiesto.
- Recorrido hacia el restaurante “Auténtico Yamor” y degustación de la chicha del Yamor, donde se expondrá y se realizará una breve explicación de la obtención de la bebida más representativa del Cantón de Otavalo.
- Llegada a la laguna de Cuicocha y breve explicación del porque es considerado uno de los atractivos más representativos del cantón Cotacachi.
- Recorrido hacia el restaurante “Especiales Carnes Coloradas” y degustación, donde se expondrá y se realizará una breve explicación de la preparación del plato típico más representativo del Cantón de Cotacachi.
- Tiempo libre para que los turistas recorran el mercado de Cotacachi conociendo las artesanías.
- Recorrido hacia la fábrica Imbabura donde se explicará del porque es considerado uno de los atractivos más representativos del cantón Antonio Ante.
- Recorrido de la fábrica de Imbabura hacia el restaurante Fritadas “Mama Miche” donde se expondrá y se realizará una breve explicación de la preparación del plato típico más representativo del Cantón de Antonio Ante.
- Traslado a la hostería Chorlavi

Día 2

- Encuentro en la Hostería de Chorlavi y exposición de los lugares faltantes de la provincia de Imbabura.
- Recorrido desde la hostería Chorlavi hasta la laguna de Yahuarcocha y breve explicación del porque es considerado uno de los atractivos más representativos del cantón Ibarra.
- -Recorrido desde la laguna de Yahuarcocha hasta: Helados de Paila Rosalía Suarez donde se expondrá y se realizará una breve explicación de la preparación del postre típico más representativo del Cantón de Ibarra.
- Llegada a la ruta del vértigo explicando su atractivo turístico y degustación del plato típico en el restaurante comidas Dona Mati donde se expondrá y se realizará una breve explicación de la preparación del plato típico más representativo.
- Recorrido desde la Comidas Doña Mati hasta las termas de chachimbiro donde se explicará de la importancia del sitio turístico.
- Degustación del cordero asado en las termas de chachimbiro y finalización de la ruta turística gastronómica los 6 sabores.

4.2.2. Fase 2. Determinación y selección de los servicios a incluir en la ruta turística.

En esta fase se incluye los siguientes elementos: transporte, Alimentación, además de otras actividades creadas para el entretenimiento.

4.2.2.1. Transporte

Para la movilización se contratará una buseta, la cual estará 100 % a disposición de los organizadores, la misma recorrerá la ruta junto con los organizadores y los turistas, el orden de los lugares por los cuales la buseta trasportara a los turistas es el mismo que consta en la ruta.

4.2.2.2. Alimentación

En los diferentes cantones de Imbabura se encuentran los establecimientos donde venden estos platos típicos, comenzando desde:

Tabla 26.

Alimentación

Cantón	Nombre del establecimiento	Dirección
Otavalo	Auténtico Yamor	Sucre y Estévez mora esquina
Cotacachi	Especiales Carnes Coloradas "Esther Moreno de Unda"	Simón Bolívar y Calle Modesto
Antonio Ante	Fritadas Mama Miche	Bolívar y Abdón Calderón
Ibarra	Helados de Paila Rosalía Suarez	Miguel Oviedo y José Joaquín Olmedo
Pimampiro	Comidas Doña Mati	Isidro de la Bastida y González Suarez.
Urququi	Debido a la no existencia de un establecimiento adecuado para la comercialización del plato típico borrego asado en el cantón de Urququi se lo ha sacado de la ruta turística gastronómica.	

4.2.2.3. Otras actividades

En los respectivos cantones de Imbabura, se proporcionará distintas charlas sobre la historia de estos, su gastronomía, sus atractivos, sus fiestas, sus tradiciones, sus creencias etc.

4.2.3. Fase 3. Determinación de los costos y gastos de operación

En esta fase se incluye todos los elementos de costos y gastos de la ruta turística gastronómica como: costos fijos e imprevistos.

4.2.3.1. Costos fijos

- Pago del transporte 120 \$ individual 140 \$
- Entrada a las termas 10 \$
- Hospedaje 50 \$
- Pago de la alimentación 40 \$
- Paseo en bote 3 \$

4.2.3.2. Imprevistos

- Generales 23 \$

4.2.4. Fase 4. Determinación de precios y beneficios netos de la operación

En esta fase se incluye los elementos de costo por persona.

4.2.4.1. Cálculo tarifa por persona

Costo fijo + costo variable + margen de utilidad = COSTO DE LA RUTA

140 \$ + 20 \$ + 60 \$ = 220 \$ incluido transporte, alimentación, refrigerio, hospedaje, actividades.

4.2.4.2. Determinación del beneficio neto

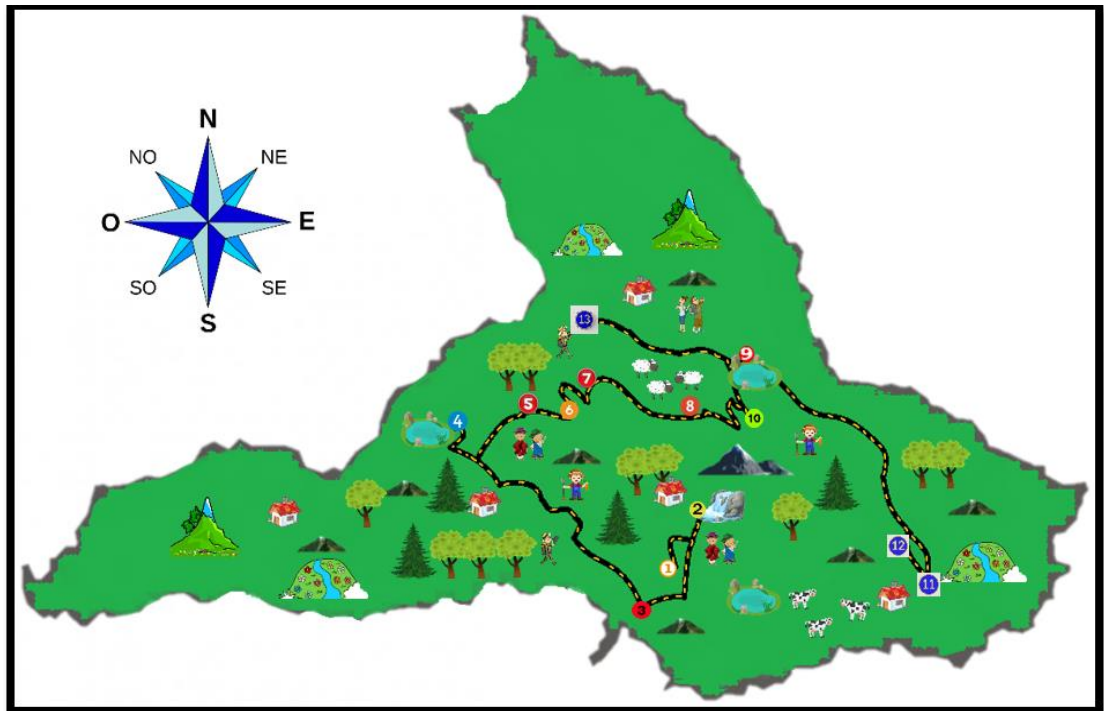
60 \$ de ganancia por turista

4.2.5. Fase 5. Creación de la ruta



Puntos de Recorrido

Punto 1	Encuentro y bienvenida en el Terminal de Otavalo
Punto 2	Recorrido del Terminal de Otavalo hacia Cascadas de Peguche
Punto 3	Visita guiada y explicativa de las Cascadas de Peguche
Punto 4	Pequeño refrigerio de tortillas de Tiesto
Punto 5	Recorrido desde las Cascadas de Peguche hasta restaurante Auténtico Yamor
Punto 6	Degustación Chicha del Yamor y explicación del proceso y simbolismo de <u>la misma</u>
Punto 7	Recorrido desde restaurante Auténtico Yamor Hacia Laguna de Cuicocha
Punto 8	Visita guiada de la Laguna de Cuicocha, incluido museo
Punto 9	Recorrido desde Laguna de Cuicocha hacia restaurante Especiales Carnes Coloradas
Punto 10	Degustación del plato típico carnes coloradas incluida explicación del plato
Punto 11	Tiempo libre en el mercado de Cotacachi
Punto 12	Recorrido desde mercado de Cotacachi hasta la Ex Fábrica Imbabura
Punto 13	Visita guiada en la Ex Fábrica Imbabura
Punto 14	Recorrido desde Ex Fábrica Imbabura hasta restaurante Fritadas Mama Miche
Punto 15	Degustación de la fritada
Punto 16	Traslado hacia Hostería Chorlaxí



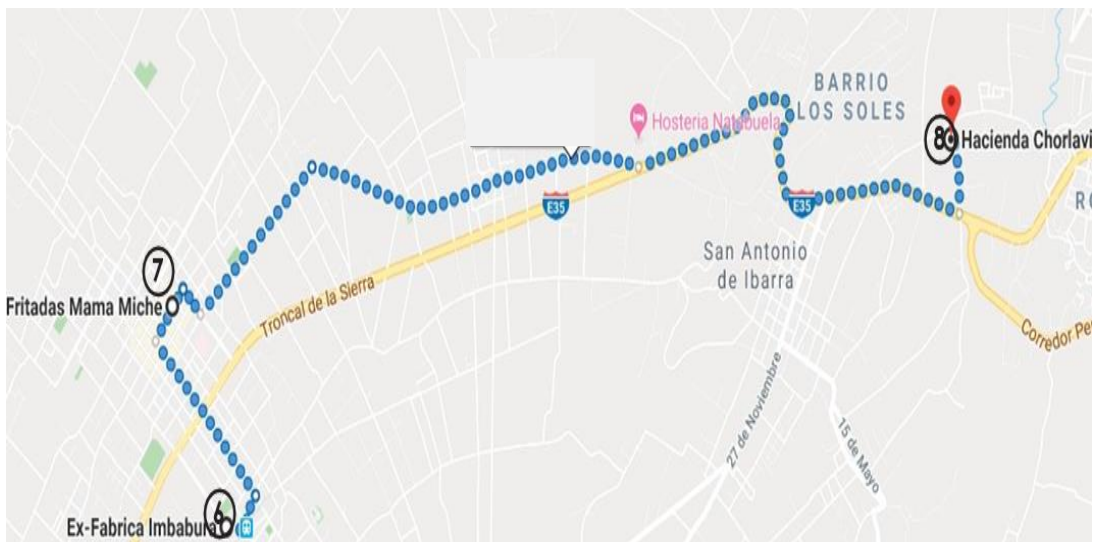
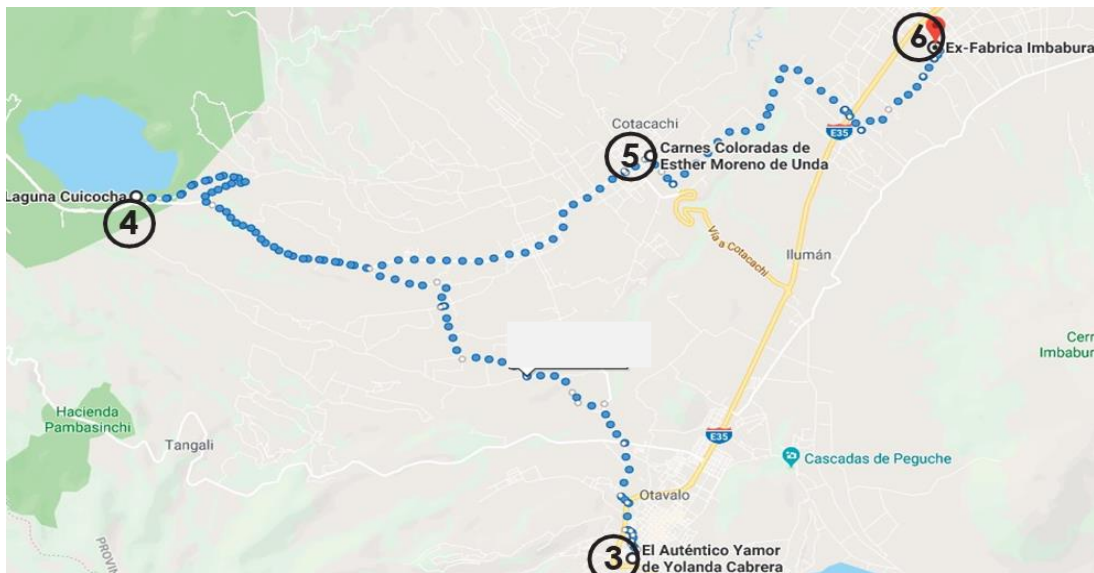
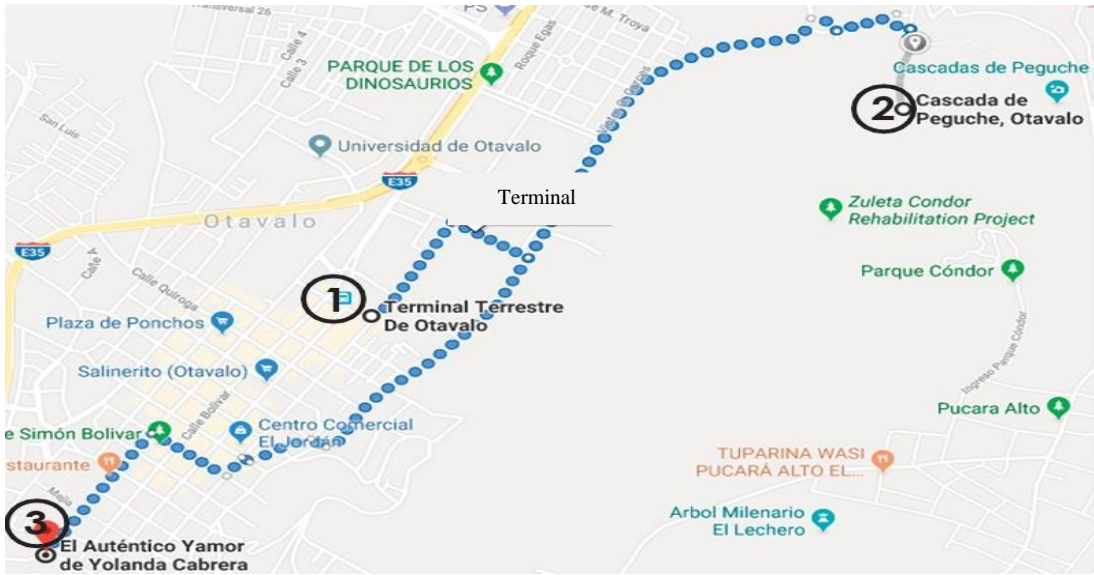
The map shows the route for Day 1 starting in Otavalo (1), moving to Cotacachi (2), and ending in Antonio Ante (3). Other cantons shown include San Miguel de Urquughu, Idarra, and Pimampiro.

Día 1.- Planificación por cantones a visitar

CANTÓN	HORA	TIEMPO DE VISITA
OTAVALO	08:00 AM	4 HRS. APROX
COTACACHI	12:15 PM	4 HRS. APROX
ANTONIO ANTE	16:30 PM	4 HRS. APROX

Información General de la provincia

Idioma oficial	Español
Subdivisiones	6 Cantones
Fundación	25 de junio de 1824
Superficie Total	4599 km²
Allitud	de 200 a 4944 m s. n. m.
Clima	de 5 a 35° C





Día 2.- Planificación por cantones a visitar

CANTÓN	HORA	TIEMPO DE VISITA
IBARRA	08:15 AM	4 HRS. APROX
PIMAMPIRO	13:00 PM	4 HRS. APROX
URCUQUÍ	15:45 PM	4 HRS. APROX

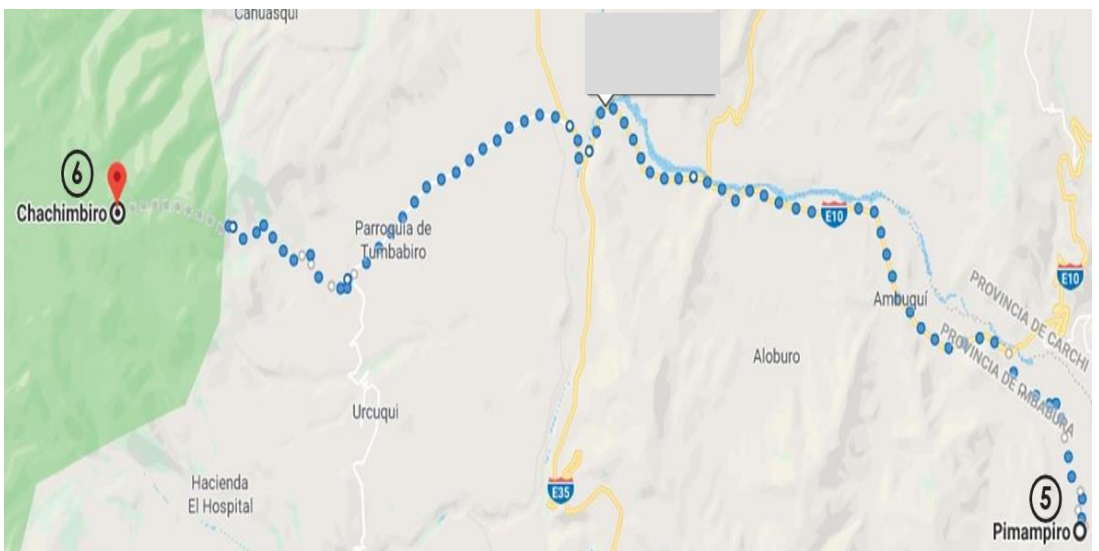
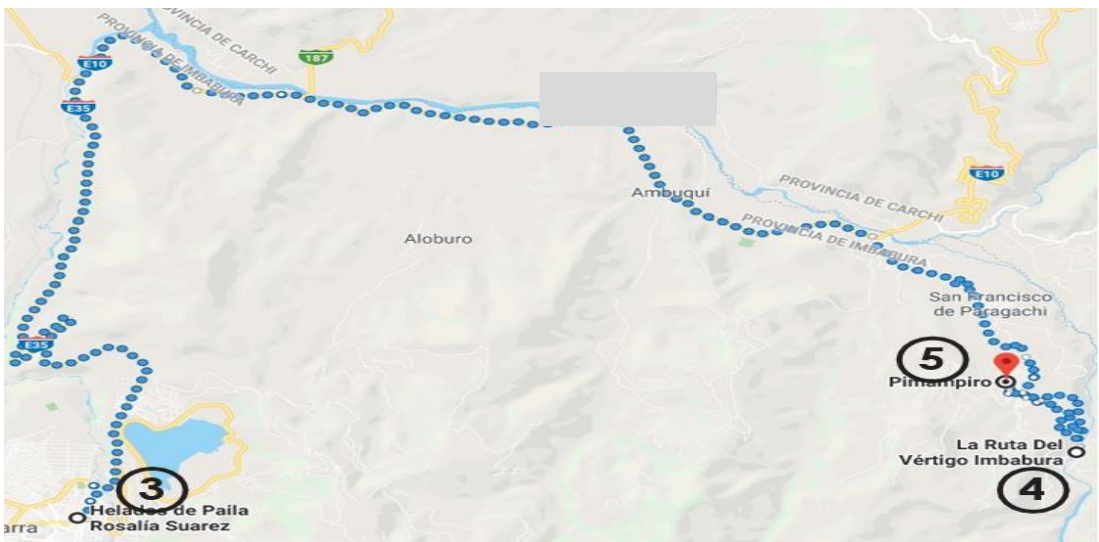
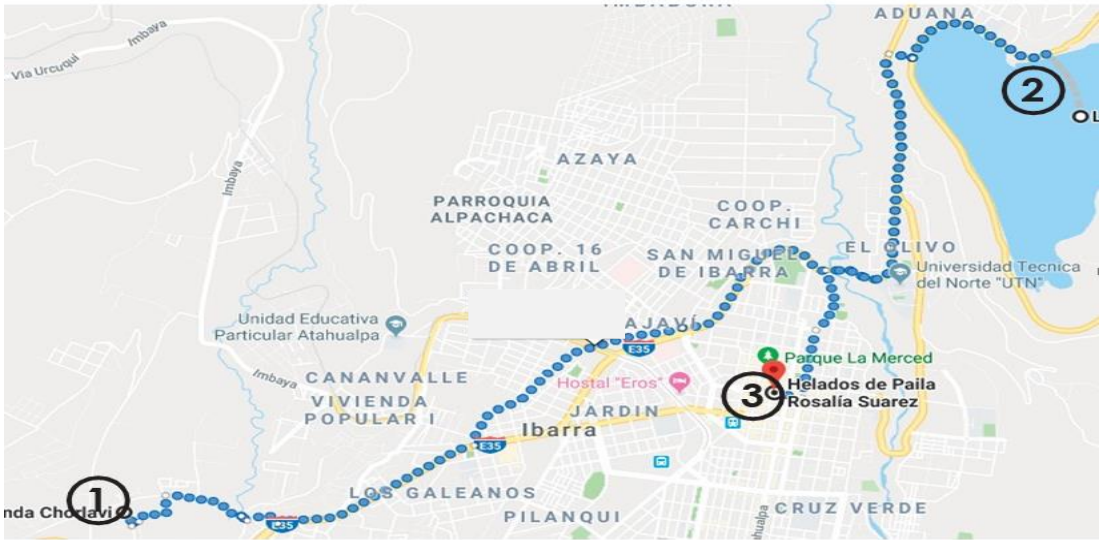


Información General de la provincia

Idioma oficial	Español
Subdivisiones	6 Cantones
Fundación	25 de junio de 1824
Superficie Total	4599 km²
Altitud	de 200 a 4944 m s. n. m.
Clima	de 5 a 35° C

Puntos de Recorrido

Punto 1	Encuentro en Hostería Chorlaví
Punto 2	Recorrido desde Hostería Chorlaví hasta Laguna de Yahuarcocha
Punto 3	Recorrido desde Laguna de Yahuarcocha hasta Helados de Paila Rosalía Suárez
Punto 4	Degustación de los helados de paila incluida explicación
Punto 5	Recorrido desde helados de paila Rosalía Suárez hasta La Ruta del Vértigo
Punto 6	Visita de La Ruta del Vértigo
Punto 7	Recorrido desde La Ruta del Vértigo hasta Comidas Doña Mati
Punto 8	Degustación del Caldo de Gallina
Punto 9	Recorrido desde Comidas Doña Mati hasta Termas de Chachimbiro
Punto 10	Visita de las Termas de Chachimbiro
Punto 11	Degustación de cordero asado
Punto 12	Finalización de la Ruta Turística Gastronómica los 6 Sabores



CAPÍTULO V

5. Conclusiones y recomendaciones

5.1. Conclusiones

Como resultado de la investigación y tomando en cuenta los resultados se llegó a las siguientes conclusiones y recomendaciones:

- Se concluye que los platos típicos más representativos por cantón son: de Ibarra (helados de paila) Urcuqui (Cordero al carbón) Pimampiro (Caldo de gallina criolla) San Antonio (fritada) Otavalo (chicha de Jora) Cotacachi (canes coloradas).
- En conclusión, los espacios turísticos más representativos por cantones son de Ibarra (Laguna de Yahuarcocha) Urcuqui (Termas de Chachimbiro) Pimampiro (La ruta del Vértigo) San Antonio (Fábrica Textil de Imbabura) Otavalo (Cascadas de Peguche) Cotacachi (Laguna de Cuicocha).
- A partir del estudio realizado se ha diseñado y Propuesto una ruta turística gastronómica “las 6 delicias” misma que posee los platos típicos y los sitios turísticos más representativos de los cantones de la provincia de Imbabura.
- Debido a la no existencia de un establecimiento adecuado para la comercialización del plato típico borrego asado en el cantón de Urcuqui se lo ha sacado de la ruta turística gastronómica.

5.2. Recomendaciones

- Se recomienda adecuar a la población de los alrededores de los atractivos turísticos para así poder generar nuevos ingresos y fortalecer los ingresos de esta.
- Se recomienda crear proyectos para fortalecer los atractivos turísticos y los platos típicos en cada uno de los cantones de la provincia de Imbabura.
- Se recomienda la implementación de futuros proyectos que se vean involucrados con el turismo gastronómico de los cantones de la provincia de Imbabura, donde se realice estudios financieros que promuevan el crecimiento de cada uno de los cantones. Como estudiantes de la carrera de gastronomía en base al estudio elaborado, para la categorización de los platos típicos se ha realizado una breve evaluación de las preparaciones de cada uno de los cantones de la provincia de Imbabura, en la cual se ha tomado como referencia exclusivamente a restaurantes que cumplan con ciertos requerimientos y normas de higiene y manipulación de alimentos, de esta manera se controlara el proceso de los alimentos y se asegura el bienestar del turista, apoyando a la normativa propuesta por el ARCSA (agencia nacional de regulación, control y vigilancia sanitaria), como verificación de este punto se ha visitado el ministerio de turismo en cada uno de los cantones pertinentes y se ha escogido lugares que cuenten con los controles pertinentes y permisos adecuados para su funcionamiento, de la misma manera se concluye que la investigación aportara al turismo de cada uno de los cantones de la provincia de Imbabura, a su vez ayudara a difundir la cultura y gastronomía de la provincia de manera nacional e internacional, pensando en la comodidad del turista se ha propuesto una ruta turística gastronómica de dos días de trayectoria para visitar y degustar platillos diferentes, sin embargo esta ruta no aplica a personas que por diversos motivo no estén a gusto con los platos elegidos en cada uno de los cantones, o a su vez siendo el caso necesario y con antelación se pedirá a cada restaurante acomodar un plato vegetariano para la satisfacción del turista.

Bibliografía

- Acerenza, M. Á. (2006). 2006, Miguel Ángel Acerenza, *Conceptualización, Origen y Evolución del Turismo*. <https://doi.org/380.1459104'A545c>
- Ante, U. de T. G. de A. (2018). Guía Turística de Antonio Ante.
- Arias, F. (2012). 2012, Fidas Arias, *El proyecto de investigación*.
- Arriola, A. (2006). 2006, Ponte Domingo, Las rutas gastronómicas como estrategia de desarrollo turístico local., (January 2006).
- Barrera, E. (1999). 1999, Barrera, Ernesto, Las Rutas Gastronómicas. *Una Estrategia de Desarrollo Rural Integrado*. IV, 8. Retrieved from http://www.agro.uba.ar/sites/default/files/turismo/publicaciones/barrera/LAS_RUTAS_GASTRONOMICAS_1999.pdf
- Barusi, A., Medina, F. X., Colesanti, G., & Garine, I. de. (1998). 1998, Barusi Angela, *El color en la alimentación mediterránea : elementos sensoriales y culturales de la nutrición*. Icaria.
- Beltrán López, G. (2018). *Geomarketing*. Bubok Publishing S.L.
- Brillat Savarin. (1852). 1852, Brillat-Savarin, J. *Filosofía del gusto*, 91, 53.
- Catalina, U. S. (2014). 2014, Patrimonio cultural alimentario Catalina Unigarro Solarte, 2468–2477. <https://doi.org/10.1061/9780784413609.248>
- Catalina Unigarro Solarte. (2014). 2013, Garcia Juan Carlos, *Concepto de Gastronomía*, 1–131.
- Cotacachi, U. de T. G. (2018). Guía Turística de Cotacachi.
- DPNG, D. de U. P. de turismo de G. (2017). 2017, Informe anual, visitantes a las áreas protegidas de Galapagos.
- Duhart, F. (2004). 2004, Duhart Frederick, *Consideraciones transcontinentales sobre la identidad cultural alimentaria*.
- el Telegrafo. (2016). La comida de Urcuquí renace con los nuevos emprendimientos. Retrieved June 11, 2019, from <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/regional/1/la-comida-de-urcuqui-renace-con-los-nuevos-emprendimientos>
- el telégrafo. (2018). Helados de paila, una deliciosa tradición ecuatoriana. Retrieved

- June 11, 2019, from <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/sociedad/6/helados-paila-ecuador-ibarra>
- El Telégrafo. (2015). Cotacachi se preparan las típicas carnes coloradas. 2015-08-02. Retrieved from <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/regional/1/solo-en-cotacachi-se-preparan-las-tipicas-carnes-coloradas>
- EPMQT, E. P. M. de G. de D. T. (2018). Principales Indicadores de Quito. Retrieved from <https://www.quito-turismo.gob.ec/estadisticas/datos-turisticos-principales/category/82-quito-en-cifras>
- Expreso. (2017). La ‘boda’, la sopa típica en las fiestas andinas. Retrieved June 11, 2019, from <https://www.expreso.ec/actualidad/la-boda-la-sopa-tipica-en-las-fiestas-andinas-BH1458289>
- González, C. (2014). 2014, González Carlos, Investigación fenomenográfica. *Magis*, 7(14), 141–158. <https://doi.org/10.11144/Javeriana.M7-14.INFE>
- González, P. (2004). 2004, Pedro Gonzalez, Componentes del Producto Turístico. (pp. 1–23).
- Guerrero Asorey, L. (2012). 2012, Guerrero Luis, Definición de los conceptos " Tradicional " e " Innovación " en alimentos desde la perspectiva del consumidor europeo., 128. Retrieved from www.tdx.cat/bitstream/10803/81888/4/tlga.pdf
- Gutiérrez, C. (2012). 2012, Gutierrez Cecilia, Isabel, *Historia, de la Gastronomía Red Tercer Milenio*.
- Horace Greeley, & Marielba Núñez. (1836). Historia de la entrevista. Retrieved June 25, 2019, from https://prezi.com/plrzsyczs1foj/apuntes-sobre-historia-de-la-entrevista/?fbclid=IwAR0_eTg1Ak3EIUf0nBfbusXtCOuVDErzdLD7MZbhVACLNu1AhOOh2q_-HQE
- Ibarra, U. de T. G. (2018). Mapa Turístico Ibarra.
- Koppmann, M. (2015). 2015, *koppmann Mariana, Manual de la Gastronomía Molecular*. Retrieved from https://ebookcentral.proquest.com/lib/utnortesp/reader.action?docID=3430417&query=gastronomia&fbclid=IwAR2Jl9PsJ15V4RBFsx_KJHIEBz1mNu0SsOyvE1jaHnw23cZauG5IzDzEfQ
- La Hora. (2015). La fritada de cajón, el mejor plato típico ibarreño : Noticias Imbabura : La Hora Noticias de Ecuador, sus provincias y el mundo. Retrieved

June 11, 2019, from <https://lahora.com.ec/noticia/1101868213/la-fritada-de-cajn-el-mejor-plato-tpico-ibarreo>

La Hora. (2016). Los platos típicos en las festividades del Yamor : Noticias Imbabura : La Hora Noticias de Ecuador, sus provincias y el mundo. *Noticias*. Retrieved from <https://lahora.com.ec/noticia/1101973250/los-platos-tc3adpicos-indispensables-en-las-festividades-del-yamor>

Leal Londoño, M. del P. (2015). 2015, *Leal Londoño, María del Pilar. Turismo gastronómico, impulsor del comercio de proximidad*. Editorial UOC. Retrieved from http://reader.digitalbooks.pro/book/preview/41035/x04_maqueta_cap1?1547175070124

Lescure Beruete, L. F. (2005). 2005, *Lescure Beruete, Luis Felipe. Diccionario gastronómico : términos, refranes, citas y poemas*.

Lexus Editores. (2005). 2005, *Lexus Diccionario enciclopedico color*. Lima-Peru. <https://doi.org/9972-625-01-3>

Luna, V. S. (2012). 2012, *Vargas Salvador Luna, NATURALEZA, CULTURA Y DESARROLLO ENDÓGENO: UN NUEVO PARADIGMA DEL TURISMO SUSTENTABLE*. Retrieved from <http://www.eumed.net/libros-gratis/2014/1377/turismo.html>

Marton, F., Bowden, J. A., & Walsh, E. (2000). *Phenomenography*. RMIT University Press. Retrieved from <https://search.informit.com.au/documentSummary;dn=120144805886039;res=I ELHSS;type=pdf#page=108>

Medina, M., Ontón, S., & Lunar Leandro, R. A. (2008). 2007, Medina Maria, Gastronomía típica Margariteña como atractivo turístico del Municipio Mariño Estado Nueva Esparta. *Pasos*, 6(2), 352–360. Retrieved from http://www.pasosonline.org/Publicados/6208special/PS0208_16.pdf

Meléndez Torres, J. M., & Cañez De la Fuente, G. M. (2009). 2009, *Meléndez Torres, La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. Estudios sociales (Hermosillo, Son.)* (Vol. 17). Estudios Sociales, Revista de Investigacion Científica. Retrieved from http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-

45572009000300008



- Ministerio de Turismo. (2019). La gastronomía ecuatoriana al alcance de todos – Ministerio de Turismo. Retrieved from <https://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/>
- Mintur, M. de T. de E. (2018). 2018, MINTUR, Indicadores Turísticos en el Ecuador., 2017, 2018.
- Mora Ranera, M. (2015). 2015, Mora Maria, Planificación, programación y operación de viajes combinados- Google Libros. Retrieved December 15, 2018, from https://books.google.com.ec/books?id=n7BWDwAAQBAJ&pg=PA38&dq=diferencia+entre+circuito+y+ruta&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwi1_dyg56LfAhW0o1kKHf2xBy8Q6AEIJzAA&fbclid=IwAR2lCTtRZNFs3Md030EirEOwo3Sxix0j-L8HX1G-ruIWQQSeIhajVb1usa0#v=onepage&q=diferencia+en
- Moreno, A. (2012). 2012, Moreno Ana, Historia del turismo: una investigación necesaria. *Turismo y Sostenibilidad: V Jornadas de Investigación En Turismo*, 105–126.
- Organización Mundial del Turismo. (1994). 1994, OMT, *Glosario Básico: Definición de turismo*. Retrieved from <http://media.unwto.org/es/content/entender-el-turismo-glosario-basico?fbclid=IwAR0tcrshqA7bL8ud28ZazT1EO-3QjEvIAZa-ddZ682BnUeHuxumdZ1cJjPc>
- Otavaló, U. de T. G. (2018). Guía Turística Otavaló.
- Pérez, H. (2014). 2017, Pérez Hayda, DISEÑO DEL PRODUCTO TURÍSTICO DEL MUNICIPIO DE HONDA. *Sector Turismo de Honda*, 91, 399–404.
- Pérez, M. S. (2014). 2014, Pérez Manuel Serradilla, *Asesoramiento, Venta y comercialización de productos y servicios turísticos*. Retrieved from <https://ebookcentral.proquest.com/lib/utnortesp/reader.action?docID=4499204&query=historia+de+la+comercializacion+en+el+internet&fbclid=IwAR3nvvAYxtLwCorwTjKGMcw9rFIFHH5bLYhbmISmIk3Itb3XHIQwizgDqq0>
- Pimampiro, G. del C. (2007). Cantón Pimampiro (Ecuador). Retrieved June 25, 2019, from [https://www.ecured.cu/Cantón_Pimampiro_\(Ecuador\)#Gastronom.C3.ADa](https://www.ecured.cu/Cantón_Pimampiro_(Ecuador)#Gastronom.C3.ADa)

- Pimampiro, U. de T. G. (2018). *Guia de Turismo Pimampiro*.
- Rodriguez, R. S. (1996). *La region Interandina Ecuatoriana*. (Editorial Freire, Ed.) (4ta Edicio). Quito, Ecuador.
- Sampieri, H. R. (2014). *2010, Hernández Sampieri Metodología de la investigación 5ta Edición*. <https://doi.org/>- ISBN 978-92-75-32913-9
- Santana, A. (2001). 2001, Santana Agustin, *Antropología y Turismo.*, 223–224.
- Schlüter, R., & Thiel Ellul, D. (2008). 2008, Schlüter Regina, Creación de productos turísticos utilizando rutas enológicas. *Pasos Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 6(Special Issue), 190–191. Retrieved from <http://www.pasosonline.org/Publicados/6208special/PASOS14.pdf#page=122>
- Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA). (2013). Diseño de ruta turística, 21. Retrieved from [https://senaintro.blackboard.com/bbcswebdav/institution/semillas/634122_1_VI RTUAL/OAAPs/OAAP4_Fase2/swf/aa3_oa2/utilidades/oa.pdf%5Cnfile:///C:/Users/CNH/Downloads/oa.pdf](https://senaintro.blackboard.com/bbcswebdav/institution/semillas/634122_1_VI_RTUAL/OAAPs/OAAP4_Fase2/swf/aa3_oa2/utilidades/oa.pdf%5Cnfile:///C:/Users/CNH/Downloads/oa.pdf)
- Shaadi Rodriguez, R. M. A., Ignacio Pulido-Fernandez, J., & Rodriguez Herrera, I. M. (2017). 2017, Shaadi Rodriguez, The tourism product in Magic Towns of Mexico. *Revista De Estudios Regionales*, (108), 125–163.
- Simao, O. (1992). 1992, Simao Oliveira, La importancia de la gastronomía en el turismo. *Estudios y Perspectivas En Turismo*, 16(3), 261–282. Retrieved from http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322007000300001
- Torres, A. M. (2014). *2014, Montecinos Antonio, Planificacion del Turismo Gastronomico Sostenible*.
- Universidad Interamericana para el Desarrollo. (2013). 2013, Introducción a la gastronomía, Historia de la gastronomía I ntroducción a la gastronomía, (33), 1–6.
- Urcuqui, U. de T. G. (2018). *Guia Turistica de Urcuqui*.
- Vázquez de la Torre, M. (2010). 2010, Vazquez de la torre, Las denominaciones de origen y las rutas del vino en españa: un estudio de caso. *Rotur/Revista De Ocio Y Turismo*, 5, 41–66. Retrieved from /citations?view_op=view_citation&continue=/scholar%3Fhl%3Des%26start%3

D10%26as_sdt%3D0,5%26as_ylo%3D2012%26as_yhi%3D2016%26scilib%3
D1&citilm=1&citation_for_view=peheszIAAAAJ:srBHya8nusc&hl=es&oi=
p

ANEXOS

Anexo 1. Fichas de entrevistas

	UNIVERSIDAD TECNICA DEL NORTE CARRERA DE GASTRONOMÍA FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS		
Ficha de Entrevista de platos típicos			
¿Cuáles considera usted que son los platos típicos de este cantón?			
Fecha de la entrevista			
Datos Generales	Género: masculino femenino Edad:		
Provincia	Imbabura	Cantón: Ibarra	
Sopas	Plato principal	Entradas y Postres	Bebida
Caldo de gallina	Yapingachos	Helado de paila	Mistela artesanal
Sopa de harina de haba con churos	Fritada de cajón	Nogadas	Chapo
Caldo de patas	Hornado	Empanadas de morocho	Jugo de caña
Sopa de harina de maíz	Tilapia frita	Arrope de mora	
Yaguarlocro		Helados de crema y pan de leche	
Observaciones			



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
CARRERA DE GASTRONOMÍA



FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS

Ficha de Entrevista de platos típicos

¿Cuáles considera usted que son los platos típicos de este cantón?

Fecha de la entrevista						
Datos Generales	Género: masculino femenino Edad:					
Provincia	Imbabura		Cantón: Cotacachi			
Sopas	Plato principal		Entradas y Postres		Bebida	
Caldo de gallina		Carnes coloradas		Pastel de zanahoria		Chicha de jora
Sopa de quinua		Cuy asado		Pristiño		
		Pollo criollo al horno		Café con yuca		
Observaciones						



UNIVERSIDAD TECNICA DEL NORTE



CARRERA DE GASTRONOMÍA

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS

Ficha de Entrevista de platos típicos

¿Cuáles considera usted que son los platos típicos de este cantón?

Fecha de la entrevista							
Datos Generales	Género: masculino femenino Edad:						
Provincia	Imbabura		Cantón: Otavalo				
Sopas	Plato principal		Entradas y Postres		Bebida		
Gazpacho	Yamor (Mote, tortilla de papa, fritada)		Tostado dulce		Chicha (Yamor)		
Fanesca	Habas calpo		Empanadas		champús		
Chuchuca			Uchufa tanda (tamal)				
Caldo de 31							
Colada de churos							
Observaciones							

(Otavalo, 2018)



UNIVERSIDAD TECNICA DEL NORTE



CARRERA DE GASTRONOMÍA

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS

Ficha de Entrevista de platos típicos

¿Cuáles considera usted que son los platos típicos de este cantón?

Fecha de la entrevista					
Datos Generales	Género: masculino femenino Edad:				
Provincia	Imbabura	Cantón: Pimampiro			
Sopas	Plato principal	Entradas y Postres		Bebida	
Caldo de gallina criolla	Cuy con papas	Espumillas		Chicha de jora	
Sopa de cebada con chancho	Hornado con tortillas	Humitas		Bebida de guayusa	
Sopa de morocho		Quimbolitos		Hervidos	
Sopa de quinua		Tortilla de tiesto			
		Buñuelos			
		Tamales			
		Empanadas			
Observaciones					



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS



Ficha de Entrevista de platos típicos

¿Cuáles considera usted que son los platos típicos de este cantón?

Fecha de la entrevista					
Datos Generales	Género: masculino femenino Edad:				
Provincia	Imbabura	Cantón: San Miguel de Urququi			
Sopas	Plato principal	Entradas y Postres		Bebida	
Caldo de gallina criolla	Cordero al carbón	Quimbolitos de mote		Chichas de olores y brujas	
Caldo de pata	Papas con cuy y gallina	Dulce de zambo		Café de haba	
Timbusca		Tortilla de tiesto		Chicha de morocho	
Sopa de menudencias	Morcilla			Chicha de arroz de cerveza	
Sopa de porotos	Carne seca con papas y ají	Tamales de maíz con carne		Jugo de tuna	
Caldo de arvejas	Arveja con carne, tocino y longaniza	Tortillas de maíz			
	Tripa mishqui	Muchines de yuca			
		Buñuelos			
		Quesadilla			
		Pan de maíz			

				Humitas de dulce			
				Arepas de mote			
Observaciones							



UNIVERSIDAD TECNICA DEL NORTE
CARRERA DE GASTRONOMÍA



FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS

Ficha de Entrevista de platos típicos

¿Cuáles considera usted que son los platos típicos de este cantón?

Fecha de la entrevista						
Datos Generales	Género: masculino femenino Edad:					
Provincia	Imbabura		Cantón: Antonio Ante			
Sopas	Plato principal		Entradas y Postres		Bebida	
La boda	Cuyes al horno asados y fritos		Dulce de zapallo		Chichas de harina de trigo	
Caldo de gallina	Fritada de cajón		Dulce de zambo		Colada de maíz	
Colada de cuy	Guatita		Tortilla de tiesto		Jugo de caña	
Sopa de arroz de cebada	Papas con cuero				Chicha de uvilla	
Sopa de quinua					Morocho	
Observaciones						



UNIVERSIDAD TECNICA DEL NORTE
CARRERA DE GASTRONOMÍA
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
Y ECONÓMICAS



Ficha de Entrevista de los espacios turísticos

¿Cuáles considera usted los atractivos turísticos más visitados de este cantón?

Fecha de la entrevista

Datos Generales

Género: masculino femenino

Edad:

Provincia

Cantón

Ibarra

Sitios naturales

Manifestaciones culturales y atractivos

Piedra chapetona

Ruta del tren de la libertad

Tolas el tablón

Ruta de los paisajes bordados

Loma de Guayabillas

Ruta corazón de san Jerónimo

Laguna de Yahuarcocha

El torreón

Centro cultural el cuartel

Museo arqueológico Atahualpa

Museo de Ibarra

Mirador san miguel de arcángel

Observaciones



UNIVERSIDAD TECNICA DEL NORTE
CARRERA DE GASTRONOMÍA
 FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
 Y ECONÓMICAS



Ficha de Entrevista de los espacios turísticos			
¿Cuáles considera usted los atractivos turísticos más visitados de este cantón?			
Fecha de la entrevista			
Datos Generales	Género: masculino femenino Edad:		
Provincia		Cantón	Antonio Ante
Sitios naturales	Manifestaciones culturales y atractivos		
Bosque polylepis	Santo sepulcro		
	Estación del ferrocarril		
	Fábrica textil Imbabura		
	Pawkar Raymi		
	Inti Raymi		
	Kova fiesta de la jora		
	Tarpuy Raymi		
	Kayak Raymi		
	Carrera de coches de madera		
Observaciones			



UNIVERSIDAD TECNICA DEL NORTE
CARRERA DE GASTRONOMÍA
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
Y ECONÓMICAS



Ficha de Entrevista de los espacios turísticos

¿Cuáles considera usted los atractivos turísticos más visitados de este cantón?

Fecha de la entrevista

Datos Generales

Género: masculino femenino

Edad:

Provincia

Cantón

San Miguel de Urcuqui

Sitios naturales

Manifestaciones culturales y atractivos

Mirador pan de azúcar

Termas Timbuyacu

Mirador el churo

Santa agua cachimbiro

Laguna de Donoso

Hostería hacienda Cachimbiro

Cascadas nido del cóndor

Hostería mamá Rebeca

Reloj solar

Hostería Pantaví

Observaciones



UNIVERSIDAD TECNICA DEL NORTE
CARRERA DE GASTRONOMÍA
 FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
 Y ECONÓMICAS



Ficha de Entrevista de los espacios turísticos

¿Cuáles considera usted los atractivos turísticos más visitados de este cantón?

Fecha de la entrevista			
Datos Generales	Género: masculino femenino Edad:		
Provincia		Cantón	Pimampiro
Sitios naturales	Manifestaciones culturales y atractivos		
Laguna de Puruhanta	Petroglifos		
Laguna negra	Tumbas arqueológicas		
Mirador campanario	Ruta del vértigo		
Finca Vásquez	Fiestas de la guagua negra		
	Carnaval del sol		
	Trueque del sol		
	Inti Raymi		
	Celebración de San Francisco Xavier		
Observaciones			

UNIVERSIDAD TECNICA DEL NORTE			
		CARRERA DE GASTRONOMÍA	
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS		Y ECONÓMICAS	
Ficha de Entrevista de los espacios turísticos			
¿Cuáles considera usted los atractivos turísticos más visitados de este cantón?			
Fecha de la entrevista			
Datos Generales	Género: masculino femenino		
	Edad:		
Provincia		Cantón	Cotacachi
Sitios naturales	Manifestaciones culturales y atractivos		
Mirador Muyu urcu	Iglesia matriz Santa Ana		
Bosque primario el Morlán	Iglesia San Francisco		
Laguna de Piñan	Museo de las culturas		
Bosque protector la florida	Ruta de la música		
Bosque protector los cedros	Ruta del cuero		
Laguna de Cuicocha	Ruta de las artes		
Observaciones			



UNIVERSIDAD TECNICA DEL NORTE
CARRERA DE GASTRONOMÍA
 FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
 Y ECONÓMICAS



Ficha de Entrevista de los espacios turísticos

¿Cuáles considera usted los atractivos turísticos más visitados de este cantón?

Fecha de la entrevista			
Datos Generales	Género: masculino femenino Edad:		
Provincia		Cantón	Otavalo
Sitios naturales	Manifestaciones culturales y atractivos		
Cascadas de Peguche	Parque el cóndor		
Mirador el lechero	Cementerio indígena		
Sendero ancestral	Plaza de ponchos		
Cascadas de Taxopamba	San Juanes		
Laguna de Mojanda	Centro cultural el cuartel		
Montaña fuya			
Laguna de San Pablo			
Piedra wuantun rumi			
Observaciones			

Anexo 2. Galería fotográfica





