



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS

TEMA:

“LA GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR, PARROQUIA CARANQUI CANTON IBARRA”.

Trabajo de grado previo a la obtención del título Licenciatura de Gastronomía.

TUTOR: Mg. Guadalupe Rosero

AUTORES: Zulay Rodríguez

Magali Chalacán

Ibarra – Ecuador

2016

AUTORÍA

Silvia Zulay Rodriguez Ponce portador de la cédula de ciudadanía Nro. 1001672607, y Erika Magali Chalacán Cerón portador de la cédula de ciudadanía Nro 0401889506 declaro que la tesis que presento sobre el tema: “La Gastronomía de la Provincia de Imbabura como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador, Parroquia Caranqui Cantón Ibarra” previo a la obtención del Título de Licenciatura en Gastronomía., es auténtica, original y las ideas y comentarios de este trabajo de investigación, son de responsabilidad exclusiva de las autoras.

Silvia Zulay Rodriguez Ponce

CI: 1001672607

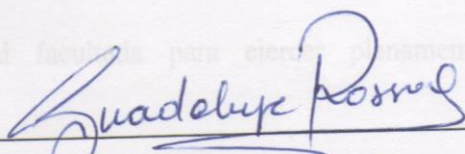
Erika Magali Chalacán Cerón

CI: 0401889506

CERTIFICACIÓN DEL ASESOR

En mi calidad de Asesora del Trabajo de Grado, presentado por los estudiantes. Silvia Zulay Rodríguez Ponce y Erika Magali Chalacan Cerón para optar por el título de Licenciadas en Gastronomía, cuyo tema es “La Gastronomía de la Provincia de Imbabura como Patrimonio Cultural inmaterial del Ecuador, Parroquia Caranqui Cantón Ibarra” Doy fe que dicho trabajo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a presentación y evaluación por parte del Jurado Examinador que se designe.

En la ciudad de Ibarra, 01 de Diciembre del 2015



Ing. Guadalupe Rosero Msc.

DIRECTOR



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

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

Silvia Zulay Rodriguez Ponce portador de la cédula de ciudadanía Nro. 1001672607, y Erika Magali Chalacán Cerón portador de la cédula de ciudadanía Nro 0401889506 manifestó mi voluntad de ceder a la Universidad Técnica del Norte los derechos patrimoniales consagrados en la Ley de Propiedad Intelectual del Ecuador, artículos 4, 5, y 6, en calidad de autor del Trabajo de Grado denominado La Gastronomía de la Provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador, Parroquia Caranqui Cantón Ibarra. Que ha sido desarrollada para optar el título de Licenciados en Gastronomía en la Universidad Técnica del Norte, quedando la Universidad facultada para ejercer plenamente los derechos cedidos anteriormente seguidos.

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

Silvia Zulay Rodriguez Ponce

CI: 1001672607

Erika Magali Chalacan Cerón

0401889506

Ibarra 06 de Mayo del 2016



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

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

1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

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

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

DATOS DE CONTACTO

CÉDULA DE IDENTIDAD:	1001672607		
APELLIDOS Y NOBRES:	Rodriguez Ponce Silvia Zulay		
DIRECCIÓN:	Ibarra Caranqui		
EMAIL:	Zulay.rodriguez@kfc.com.ec		
TELÉFONO FIJO.		TELÉFONO MÓVIL:	0992497929

DATOS DE CONTACTO

CÉDULA DE IDENTIDAD:	0401889506		
APELLIDOS Y NOBRES:	Chalacan Cerón Erika Magali		
DIRECCIÓN:	Ibarra		
EMAIL:	magachalacan@yahoo.com		
TELÉFONO FIJO.		TELÉFONO MÓVIL:	0997422934

DATOS DE LA OBRA

TÍTULO:	“LA GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR, PARROQUIA CARANQUI CANTON IBARRA”.
AUTOR:	Zulay Rodriguez Magali Chalacán
FECHA:	01 - 12 – 2016
POGRAMA:	PREGRADO
TÍTULO POR EL QUE OPTA:	Licenciatura en Gastronomía
ASESOR/ (E) DIRECTOR:	Ing. Guadalupe Rosero

2. AUTORIZACIÓN DE USO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD

Silvia Zulay Rodriguez Ponce portador de la cédula de ciudadanía Nro. 1001672607, y Erika Magali Chalacán Cerón portador de la cédula de ciudadanía Nro 0401889506 en calidad de autoras y titular de los derechos patrimoniales de la obra o trabajo de grado descrito anteriormente, hago la entrega del ejemplar respectivo en formato digital y autorizo a la Universidad Técnica del Norte, la publicación de la obra en el Repositorio Digital Institucional y uso del archivo digital en la biblioteca de la Universidad con fines académicos, para ampliar la disponibilidad del material y como apoyo a la educación, Investigación y extensión; en concordancia con la ley de Educación Superior Artículo 144.

3. CONSTANCIAS

El Autor manifiesta que la obra objeto de la presente autorización es original y se la desarrolló, sin violar derechos de autor de terceros, por lo que la obra es original y que son los titulares de los derechos patrimoniales, asumimos la responsabilidad sobre el contenido de la misma y saldremos en defensa de la universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

Ibarra 06 de Mayo del 2016

LAS AUTORAS:

(Firma)...

Silvia Zulay Rodriguez Ponce

C.I: 1001672607

Erika Magali Chalacán Cerón

C.I: 0401889506

Facultado por resolución de Consejo Universitario _____

DEDICATORIA

Con todo nuestro amor y cariño a nuestro DIOS por darnos la oportunidad de vivir y regalarnos una familia maravillosa, con mucho cariño a nuestros padres que nos dieron la vida y han estado con nosotros en todo momento, gracias por darnos una carrera para nuestro futuro y creer siempre que llegaríamos a culminar este sueño que hoy es una realidad, les agradecemos de todo corazón el que estén a nuestro lado y solamente les estamos volviendo lo que nos han dado en un principio.

Dedicamos a los habitantes de la Parroquia de Caranqui para que se dé uso de este recurso, como una fuente de información contribuyendo a fortalecer la identidad gastronómica y turística.

AGRADECIMIENTO

Un infinito agradecimiento a Dios por darnos la oportunidad de llegar a culminar una meta más en nuestras vidas, a nuestra familia por ser el soporte y el apoyo incondicional para que nuestros sueños se cumplan, y en especial a nuestros padres, a mi hija, a nuestras hermanas, por ser el motor que hacen que día a día nos superemos y podamos llegar a ser mejores seres humanos, mejores profesionales, gracias a todos que de una u otra manera nos han apoyado, a nuestros profesores por compartir sus amplios conocimientos , en especial a nuestra tutora Msc. Guadalupe Rosero quien nos ha guiado y animado a culminar nuestro proyecto.

ÍNDICE GENERAL

AUTORÍA.....	ii
CERTIFICACIÓN DEL ASESOR.....	iii
CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR DEL TRABAJO DEGRADO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE.....	iv
AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE	v
IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA.....	v
AUTORIZACIÓN DE USO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD.....	vi
DEDICATORIA	vii
AGRADECIMIENTO	viii
ÍNDICE GENERAL	ix
ÍNDICE DE TABLAS	xii
ÍNDICE DE GRÁFICOS	xiv
RESUMEN	xv
SUMMARY	xvi
INTRODUCCIÓN	xvii
CAPÍTULO I	20
EL PROBLEMA.....	20
Tema	20
Contextualización del problema	20
Planteamiento del problema.....	21
Objetivos.....	22
General.....	22
Específicos.....	22
Pregunta directriz	22
Justificación	22
CAPÍTULO II.....	25
MARCO TEÓRICO.....	25
Teoría existente.....	25
Gastronomía.....	25
Gastronomía del Ecuador.....	26
Gastronomía de Imbabura.....	27

Gastronomía de Caranqui	29
Gastronomía Ancestral.....	30
Gastronomía típica.....	31
Gastronomía tradicional.....	32
Cultura y patrimonio.....	33
Patrimonio Cultural Inmaterial	34
Patrimonio Intangible.....	35
Patrimonio Gastronómico	36
Ruta Turística Gastronómica.....	36
Marco jurídico.....	37
Glosario de Términos.....	39
CAPÍTULO III.....	40
METODOLOGÍA	40
Diseño	40
Cuantitativo.....	40
Cualitativo.....	40
Temporalidad	40
Transversal.....	40
Naturaleza	41
No Experimental	41
Población.....	41
Muestra.....	41
Métodos.....	42
Teóricos.....	42
Empíricos.....	43
Matemáticos.....	43
Estrategias, técnicas e instrumentos.....	44
Técnicas	44
Instrumentos.....	44
Estrategia.....	45
CAPÍTULO IV.....	46
ANÁLISIS DE DATOS.....	46
Plan de procesamiento de datos	46
Tabulación y análisis de resultados.....	48

Informe.....	64
Discusión.....	65
Recetas estándar.....	67
CAPÍTULO V.....	79
PROPUESTA.....	79
Introducción	79
Ruta turística.....	79
Componentes turísticos.....	80
Impactos.....	84
Impacto turístico	85
Impacto socio-cultural.	87
Impacto económico.....	89
Impacto educativo.....	91
Informe de Impactos	92
CONCLUSIONES	93
RECOMENDACIONES.....	94
BIBLIOGRAFÍA	95
ANEXOS	97
Anexo 1 Ficha de Inventarios de Atractivos Turísticos.....	98
Anexo 2. Ficha para inventario de atractivos turísticos.....	102
Anexo 3. Ficha para inventario de atractivos turísticos.....	106
Anexo 4. Ficha para inventario de atractivos turísticos.....	110
Anexo 5. Ficha para inventario de atractivos turísticos.....	114
Anexo 6. Ficha para inventario de atractivos turísticos.....	118
Anexo 8. Ruta Turística	125

ÍNDICE DE TABLAS

1. Alimentos ancestrales	48
2. Producción de alimentos	49
3. Métodos de conservación de alimentos	50
4. Temporada de Cosecha	51
5. Especies que utilizan en las comidas	52
6. Comidas y bebidas que se preparan en la zona.....	53
7. Utensilios para elaborar comidas y bebidas.....	55
8. Manifestaciones culturales de la zona.....	56
9. Personas que intervienen en la preparación	57
10. Transmisión de los conocimientos	58
11. Influencias de las comidas y bebidas en el comportamiento de la comunidad.....	59
12. Tiempo de preparación	60
13. Utensilio que se utilizan para servir.....	61
14. Recuerdos asociados a la preparación de alimentos	62
15. Significado del plato	63
16. Sopa de Chuchuca.....	67
17. Colada de Choclo.....	68
18. Sopa de Lluspas	69
19. Colada de Haba.....	70
20. Tostado.....	71
21. Habas con mellocos	71
22. Frejol con carne de chancho	72
23. Dulce de mora	73
24. Dulce de oca.....	73
25. Helado de Crema sabor a Mora	74
26. Suspiros.....	74
27. Dulce de Higos.....	75
28. Pan de Leche	75
29. Champús	76
30. Colada de máchica	76
31. Morocho.....	77
32. Tortillas de Tiesto	77

33. Colada de quinua de dulce	78
34. Dulce de Zambo	78
35. Impacto turístico	85
36. Impacto socio cultural	87
37. Impacto económico	89
38. Impacto educativo	91

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Alimentos ancestrales	48
Gráfico 2. Producción de alimentos	49
Gráfico 3. Métodos de conservación de alimentos	50
Gráfico 4. Temporada de cosecha.....	51
Gráfico 5. Especies que utilizan en las comidas	52
Gráfico 6. Comidas y bebidas que se preparan en la zona.....	54
Gráfico 7 Utensilios para elaborar comidas y bebidas.....	55
Gráfico 8 Manifestaciones culturales de la zona	56
Gráfico 9 Personas que intervienen en la preparación.....	57
Gráfico 10 Transmisión de los conocimientos.....	58
Gráfico 11 Influencias de las comidas y bebidas en el comportamiento de la comunidad	59
Gráfico 12 Tiempo de preparación	60
Gráfico 13 Utensilio que se utilizan para servir.....	61
Gráfico 14 Recuerdos asociados a la preparación de alimentos	62
Gráfico 15 Significado del plato	63
Gráfico 16. Ruta turística.....	79
Gráfico 17. Iglesia Señor del Amor	80
Gráfico 18. Parque Caranqui.....	81
Gráfico 19. Museo Atahualpa	81
Gráfico 20. Inkawasi.....	82
Gráfico 21. Monumentos	83
Gráfico 22. Monasterio del Santísimo Rosario.....	83

RESUMEN

La parroquia de Caranqui no cuenta con una guía detallada de servicios gastronómicos y turísticos que se ofertan, por lo tanto se ha disminuido la afluencia de consumidores locales, nacionales, y extranjeros, la falta de interés gubernamental por hacer conocer esta parroquia a nivel nacional, ha provocado el no desarrollo de la misma. La investigación es diseñada con el objetivo de valorar la Gastronomía de la Provincia de Imbabura como Patrimonio Cultural e Inmaterial de la Parroquia de Caranqui, Cantón Ibarra, con el propósito de reactivar la Gastronomía, conocer diferentes preparaciones culinarias, recolectando información a través de entrevistas a personas mayores de 60 años, mediante cuadros, tablas, gráficos como estrategia de interpretación de la información recopilada, para detectar los diferentes métodos, técnicas de preparación, cocción y conservación de los alimentos. Además de la Gastronomía, Caranqui tiene lugares ancestrales que deben ser visitados por turistas nacionales y extranjeros.

Por esto se ha elaborado la Ruta Turística Gastronómica para que los visitantes puedan llegar sin dificultad a visitar lugares como el Museo de Caranqui, Parque Tradicional donde se expenden los helados de crema y el exquisito pan de leche, además las ruinas del Inkawasi, la Iglesia del Señor del Amor, y el Monasterio del Santísimo Rosario.

Con este proyecto se quiere activar la economía de la parroquia a través del rescate de la comida tradicional y la valorización de los lugares turísticos, con el fin de que las personas que tienen negocios puedan aumentar sus ingresos económicos y los visitantes conozcan los lugares y se deleiten de la gastronomía en un ambiente de tranquilidad.

SUMMARY

The Caranqui Town don't have Tourist Guide about Gastronomic and Tourist don't show to the tourist and this made decrease consumer people from national or foreigner, poor government to do something about let it know people from inside and outside our country this made go this business down. This investigation work is with the object of value Gastronomic in Imbabura Parroquia of Caranqui town Ibarra. Know different dishes in the town. We made pools to people over 60 years old who live around, whit the use grafics sketch and flyers like the kid of interpretation all information save, way to find different techniques, preparation, cook and save the food and find tradition long time ago that has been lost with the time. Caranqui have a lot products with the pass of the years they are using to made nutrition dishes without fertilizing. Also, Caranqui have beautiful places, prehistoric so people can go and visit tourist from outside or from inside (national), they are the most important place in South America because is the place were the last king Atahualpa born. That's why we made the Tourist Gastronomic Route so people ca go and visit without difficult to visit places like Caranqui Museum, the traditional Caranqui Park were they expend delicious ice cream and milk bread, this is tradition from this place also we have ruins Inkawasi, the beautiful church Senor del Amor and Monasterio "Santisimo Rosario". With this project we want to reset the economy from this town with the rescue with the traditional food and the value of tourist place. With the target of people who have business increase the sales and people from Ecuador or outside know the different places and enjoy with the food (gastronomic) with nice and quiet environment.

INTRODUCCIÓN

El Ecuador es considerado como uno de los mejores lugares turísticos y gastronómicos, ubicándose en segundo lugar por su gastronomía, ya que en el encontramos sus cuatro regiones costa, sierra, oriente y galápagos, con costumbres y tradiciones diferentes, sus platos típicos, los ingredientes principales como plátano, pescado, verduras, legumbres y carnes cambian en función de estas condiciones naturales.

El hecho de ser un país pequeño en extensión nos beneficia mucho ya que en pocas horas de viaje podemos deleitarnos con deliciosa gastronomía y la magnífica biodiversidad que tienen cada uno de los lugares turísticos.

Imbabura es una provincia privilegiada que se destaca por el consumo de una gran variedad de maíz, quinua, ocas, chochos, mellocos, etc. y por su variedad gastronómica como son las carnes coloradas, empanadas de morocho, choclos asados con queso, cuyes, helados de paila, chicha de jora, chicha del Yamor, helados de crema, pan de leche, arrope de mora y diferentes preparaciones que identifican a cada una de las parroquias tanto rurales como urbanas.

Caranqui es una de las parroquias con mayor identidad cultural, y gastronómica que está representada por las tradiciones que son conservadas por sus moradores principalmente la elaboración de pan de leche y helados de crema, entre otras preparaciones propias de la parroquia, delicias que deleitan el paladar de las personas que los visitan, sus diferentes lugares turísticos que poseen una enriquecedora historia cultural que contar y admirar.

El presente proyecto de investigación tiene como finalidad rescatar la gastronomía ancestral propia de la zona y los lugares turísticos que predominan en la parroquia.

Capítulo I: Se detalla la contextualización, planteamiento del problema, objetivos, pregunta directriz y la justificación.

Se habla sobre la gastronomía, como patrimonio de la provincia de Imbabura que se ha ido posesionando poco a poco en la sociedad, permitiendo el desarrollo de la economía local y del país, el planteamiento del problema donde se describe el limitado conocimiento de los productos propios de la parroquia, la falta de valorización de los lugares turísticos y gastronómicos, ha permitido el no desarrollo de la parroquia, la falta de planificación de un sistema sustentable entre empresas de turismo, como agencias de viajes etc., no dan a conocer estos invaluable lugares que son el sustento de los habitantes de Caranqui.

Capítulo II: Se detalla el Marco Teórico con las deferentes fundamentaciones, características e importancia que destaca cada uno de los temas investigados, como la historia de la gastronomía, gastronomía del Ecuador, Imbabura que es muy variada por la diversidad de los pisos climáticos que posee, por este motivo existe variedad de productos que ha dado lugar a la elaboración de diferentes platos típicos de cada provincia.

La gastronomía de la Parroquia de Caranqui es rica en productos propios del lugar, el más destacado es el maíz, frejol, habas y mellocos que son utilizados para elaborar los platos típicos como son el pan de leche, la machica, el mote, la chuchuca, el morocho y el champús.

La gastronomía ancestral típica, tradicional, la cultura, y patrimonio se relacionan con la gastronomía y el marco jurídico en donde se toma en cuenta algunos de los objetivos del plan nacional del buen vivir. También cuenta de un glosario de términos los cuales sirven para entender mejor los significados de las palabras utilizadas en la investigación.

Capítulo III: Se encuentra toda la metodología que sirvió para recolectar y analizar la información en todo el desarrollo del proyecto, la cual cuenta con métodos, técnicas e

instrumentos que dieron lugar a conseguir los objetivos planteados en la investigación, la aplicación de entrevistas, que se realizó a los habitantes de la Parroquia de Caranqui acerca de sus costumbres y tradiciones, este proyecto es no experimental debido a que los datos obtenidos a través de las entrevistas son verídicos, lo que se logra un buen resultado al momento de elaborar la guía turística gastronómica, las fichas de inventario permiten conocer el estado de conservación y como llegar a los atractivos turísticos expuestos en la guía.

Capítulo IV: Representa la interpretación y análisis comparativo de la información recolectada a través de entrevistas e investigación bibliográfica, las cuales han sido tabulados con representación de pasteles, que permitieron la elaboración de un recetario con los principales platos típicos y ancestrales de la parroquia, también se realizó una discusión y análisis de los resultados mediante la información obtenida en el marco teórico.

Capítulo V: Se describe la ruta turística con todos sus componentes, para poder diseñarla se usó el GPS status y el software ArcGisse, para el diseño de los puntos geográficos de los lugares turísticos que cuenta la parroquia y el análisis de los diferentes impactos de la investigación, a través de esta guía turística gastronómica se potencializara los principales lugares turísticos con presencia de la gastronomía, permitiendo el desarrollo turístico y económico y de la misma manera mejorando el estilo de vida de los habitantes de la parroquia de Caranqui.

Se detalla las conclusiones y recomendaciones de acuerdo a los objetivos prescritos y a los resultados de la investigación realizada.

Anexos: Se adjunta fichas de lugares turísticos, tríptico, entrevistas y fotografías.

CAPÍTULO I

1. EL PROBLEMA

1.1. Tema

“La Gastronomía de la provincia de Imbabura como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador, parroquia Caranqui” cantón Ibarra.

1.2. Contextualización del problema

La parroquia es llamada la cuna de los incas porque es una parroquia muy turística su nombre Caranqui se debe a la madre de Atahualpa Paccha Duchicela denominada princesa Caranqui era casada con Huaynacapac el padre de Atahualpa y Rumiñahui, Rumiñahui no fue reconocido por su padre por tal motivo se vuelve enemigo a muerte de su hermano Atahualpa razón por la cual se desato una guerra que acabo con la vida de Atahualpa, en 1533

Atahualpa nació en 1500 en el lugar donde posteriormente se construyó la iglesia llamada Señor del Amor.

La parroquia Caranqui se caracterizaba por la producción agrícola de trigo, maíz, papas y ocas, la cosecha se destina al autoconsumo y a la comercialización, actualmente está parroquia aparte de ser conocida por su historia es reconocida por la elaboración del pan de leche y helados de crema, también existen pequeños negocios como es el expendio de hornado con tortillas, café con humitas y quimbolitos, haciendo de este lugar un sitio gastronómico original.

Mediante la Ruta Gastronómica y Turística se pretende incrementar el turismo y el desarrollo económico de la parroquia, para que no solo los propios y extranjeros lo visiten por sus exquisitos golosinas, si no que mediante la recuperación de sus platos ancestrales, tradicionales, típicos, el recate de las ruinas y los lugares turísticos se ponga en valor la Identidad Gastronómica y Cultural que son la base de la historia del pueblo de Caranqui,

1.3. Planteamiento del problema

El limitado desarrollo gastronómico auténtico y sostenible de la zona, por la influencia de nuevas culturas alimentarias ha ocasionado el desconocimiento de los productos propios de la tierra y la riqueza de nuestros platos, por tanto la desvalorización de nuestra identidad gastronómica, lo que ha permitido que nuestra comida no sea apreciada a nivel nacional e internacional.

Este limitado conocimiento de la comida nacional ha reducido el interés del turismo internacional por nuestra gastronomía.

La falta de planificación de un sistema sustentable entre empresas de turismo como hoteles, restaurantes, agencias de viajes, ha provocado que los turistas no cuenten con una guía detallada de los servicios que se ofertan y por lo tanto se ha disminuido la afluencia de consumidores potenciales en la parroquia de Caranqui.

La parroquia de Caranqui está conformada por 6 lugares turísticos, como el Monasterio del Santísimo Rosario, Monumentos de Caranqui, Parque Atahualpa, Inkawasi, Iglesia Señor del Amor, Parque Caranqui, esta parroquia aparte de ser conocida por su historia es reconocida por la elaboración del pan de leche y helados de crema muy famosos haciendo de este lugar un sitio gastronómico original, que son las principales fuentes de ingreso de las familias.

Además la escasa alimentación rica en nutrientes ha provocado enfermedades alimentarias en la población y actualmente la migración del campo a ciudad ha suscitado el abandono de la agricultura dejándose de cultivar los productos auténticos de la región.

1.4. Objetivos

1.4.1. General

Valorar la Gastronomía de la provincia de Imbabura como Patrimonio Cultural y Inmaterial de la Parroquia Caranqui Cantón Ibarra.

1.4.2. Específicos.

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

1.5. Pregunta directriz

¿Con el levantamiento de la información Gastronómica y Turística, se valorará la identidad cultural, rescatando la existencia de la gastronomía ancestral y típica de la parroquia Caranqui como parte del Patrimonio Cultural del Ecuador?

1.6. Justificación

La Parroquia de Caranqui se encuentra ubicada a 2 km al sureste de Ibarra, es una parroquia muy turística, fue cuna del último soberano del Imperio Andino, el nombre de Caranqui se debe a la madre de Atahualpa Paccha Duchicela denominada Princesa Caranqui,

data de la época preincaica, debido a su importancia se construyó un Templo en honor al Dios Sol, entre sus atractivos están iglesias, parques, museo, monumentos, monasterio, manifestaciones culturales, costumbres, gastronomía típica, cada uno de estos lugares está acompañado por infraestructura de apoyo como carreteras, caminos, sitios de alojamiento, alimentación, y otros que caracterizan a cada uno de los segmentos.

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

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

El presente proyecto permitirá el desarrollo del turismo gastronómico a nivel nacional e internacional, reactivando de esta forma la economía de la población. Permitirá incentivar la producción del alimento auténtico y rico en nutrientes, mejorando el estilo de vida y rescatando la identidad cultural.

El presente proyecto está alineado al plan nacional del buen vivir, en el que todo ser humano tiene derecho al agua en forma irrenunciable ya que ésta constituye un patrimonio nacional de uso público y es esencial para todo ser vivo.

Todas las personas tienen derecho al acceso seguro a alimentos sanos y nutritivos de preferencia producidos a nivel local en correspondencia a su identidad y cultura, preservando

la agro diversidad de los saberes ancestrales, fortaleciendo el desarrollo de organizaciones de productores y consumidores.

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

CAPÍTULO II

2. MARCO TEÓRICO

2.1. Teoría existente

2.1.1 Gastronomía.

(Sada Monroy Paulina, 2010 pag 9)

El hombre tuvo la necesidad de buscar un lugar para alojarse, también tenía otras necesidades físicas primarias, como era la de vestirse y alimentarse. Con el transcurso del tiempo se ha visto como el hombre en un principio se alimentaba de lo que podía para satisfacer su hambre. Fue evolucionando y encontrando una forma agradable y placentera de satisfacer esta necesidad vital.

(Elorza, 2003)

El hombre y los alimentos comienzan a incorporar pequeñas porciones de carne animal a su dieta vegetariana, luego con el descubrimiento del fuego, los primeros pobladores pasaron de ser simples nómadas que consumían alimentos crudos a grupos humanos que se reunían entorno a una fogata en el que cocinaban los alimentos, posteriormente se desarrollaron técnicas para preparar los productos, con el advenimiento de la cerámica se descubrieron las infinitas ventajas de cocer en una sola vasija carnes, raíces, hierbas y frutos, origen de las actuales sopas y simultáneamente se encontraron sabores distintos, condimentos primarios que al ser agregado daban un agradable sabor a las preparaciones de una manera bella y armoniosa de presentarlos haciéndolos más apetecibles.

(Sada Paulina Monroy, 2010 pag 9)

Descubrió también cuales de estos alimentos eran mejores para su salud y cuáles podrían ser perjudiciales. Así como fue progresando en su alimentación también fue creando una forma más digna de alimentarse: horarios para las comidas, el uso de la mesa, manteles, servilletas, vajilla, vasos, cubiertos etc.

2.1.2. Gastronomía del Ecuador

(Brals, Linea Gastronomica, 2011)

Ecuador es un país muy rico en cultura y tradiciones, su exquisita gastronomía y técnicas culinarias forman parte de ella. Degustar sus platos típicos y su diversa comida es más que un placer, es conocer, apreciar y aprender algo más de nuestra hermosa tierra. Las recetas típicas sin distinción de procedencia geográfica; así tenemos platos tan regionales y autóctonos como la fanesca, cazuela de pescado, fritada y guatita que siempre han estado presentes en nuestros hogares.

Ecuador tiene una cocina perfectamente alineada con los principios y técnicas culinarias propias de otros países americanos del Pacífico Meridional. Se repiten en gastronomía ecuatoriana las mismas constantes, abundancias de sopas muy aderezadas, la harina de maíz como alimento básico, el asado de carne. La cocina Ecuatoriana posee unos acentos propios, características que le son peculiares y la distinguen de la cocina de los países vecinos.

Uno de los platos más típicos del Ecuador es el tamal que a diferencia de los demás tamales se sirve con pedazos de cerdo acompañado con trozos de huevo duro y pimienta. El cerdo es muy importante en la cocina de este país, sustituye mucho a la carne de buey, la empanada de morocho se rellena con carne de cerdo, también es importante la presencia de la cabra en los platos de carne como el seco de chivo.

(Lujan, Nestor, 1997)

Entre las sopas encontramos el caldo de patas, la timbusca hecha con papas, coles y salsa de maní o pepa de zambo, el sancocho preferentemente de buey, chanco y pollo, la yuca sustituye con frecuencia a las papas, el arroz de cebada, los locros, las coladas de harina, las fritadas, encocados, la cocina de pescado está absolutamente dominada por el ceviche y los innumerables postres como las humitas o choclotanda hechas de choclo cao, los batidos, las chichas , dulces como los socrocios, los delicados, dulce de higos, de leche de mora que endulzan las mesa de cada Ecuatoriano.

2.1.3. Gastronomía de Imbabura

La gastronomía Imbabureña es considerada una de las más variadas, esto gracias a la diversidad de los pisos climáticos, por tal motivo, la tierra imbabureña es favorecida por la variedad de productos con los que se preparan los platos de su gastronomía, la mezcla con productos tropicales como es la yuca y de las zonas frías como el maíz tierno o choclo nos da el tan delicioso sancocho y otras sopas exquisitas.

En la actualidad son los pueblos indígenas quienes han salvaguardado la forma de preparar los alimentos, usando técnicas tradicionales o ancestrales, que sin duda ha dado un matiz diferente a los platos.

Si analizamos aún más todos los productos eran elaborados en cocina de leña utilizando ollas de barro, cucharas de palo y esa característica ahumada que daba el toque especial, la colocación de la pepa de zambo tostada en lugar del maní que en sí mejora el sabor propio de algunas preparaciones,

De igual manera podemos referirnos a los cárnicos, como es el consumo del cuy, o la cecina de carne cocida en sal en grano y ahumada en las mismas tulpas, una técnica ancestral de conservación y que da el inicio a la técnica moderna del ahumado de la carne.

Otro ejemplo son los famosos helados de paila, elaborados en pailas de bronce en donde se pone el jugo de la fruta, azúcar, alguna especie dulce dependiendo de sabor como canela, esencia de vainilla o pimienta dulce, se bate en forma circular hasta que de el punto deseado .Los helados famosos en Imbabura son los Helados de Rosalía Suarez.

Son algunas las formas de elaborar dulces de leche, el más tradicional, hecho con calostro y panela, tiene una consistencia de queso, otros le cocinan a la cuajada en una paila con panela para obtener manjar prieto, con leche fresca y azúcar se produce el manjar blanco y dando un punto más alto al manjar se obtiene los bocadillos de leche.

Otras golosinas son el agua de panela, una bebida refrescante a base de hojas de cedrón y naranja agria y es acompañada de tortillas de harina de maíz asadas en tiestos de barro.

Las bonitísimas son tortillas de harina de maíz rellenas de papa queso y achiote muy tradicional. Otro plato fundamental es la colada de harina de haba, las empanadas de morocho, entre los panes tradicionales están las botadas, el pan de leche de Caranqui.

Según (Cuvi, 2001) “En el Chota tenemos el dulce de frejol, dulce de camote, y de guayaba, los ovos de Ambuqui con el cual elaboran los helados de ovo, el dulce de ovo y licor de ovo.”

También tenemos el arrope de mora, nogadas, empanadas, morocho, hornado, el caldo de patas muy característicos de la zona de Imbabura, y en lo relacionado a bebidas, las famosas chichas como es la de jora en Cotacachi y la del Yamor en Otavalo, sin olvidar las deliciosas chichas de Zuleta, los tomatillos de Pimampiro, los deliciosos helados de ovos en Ambuqui, las famosas fritadas de Atuntaqui que nos dan a conocer a nivel nacional y los pescados de Yahuarcocha son considerados como un destino turístico de los ecuatorianos.

2.1.4. Gastronomía de Caranqui

Hace años atrás, los indígenas de la zona llegaban a la Plaza junto a la iglesia del Señor del Amor, llevaban piedras o molones y hacían unas tulpas o fogones en las cuales cocinaban las mazamorra que eran coladas de harina de maíz, harina de arveja, harina de haba. Su alimentación era a base de frejol, maíz, quinua, que eran productos de la zona, y es una alimentación sana y natural.

Los indígenas elaboraban sus alimentos y se reunían todos a comer en la Plazoleta, tenían la costumbre en el día de Finados elaborar una colada de maíz negro, pan, mazamorra y llevaban como ritual al Cementerio a visitar a sus seres queridos y les ofrecían dichos alimentos.

La gastronomía de Caranqui se caracteriza por los helados de crema, la elaboración del pan de leche que es una delicia para los turistas nacionales y extranjeros.

Pan de leche.

Caranqui es el lugar tradicional donde la gente puede encontrar el verdadero pan de leche, desde hace muchos años atrás elaboran de familia en familia, donde los ingredientes principales son la cuajada, la harina de maíz crudo, huevos y sal. Experimentando primero para la casa y luego para los visitantes tanto locales como extranjeros, negocio donde lo máspreciado que tienen es la receta secreta y autentica de este delicioso pan. Es una mezcla entre los productos tradicionales y gastronómicos.

Helados de crema

Los helados son hechos con frutas frescas y crema, obteniendo una variedad de sabores. En las dos plazas de Caranqui se pueden observar pequeños negocios que son industria artesanal y el deleite de los paladares exigentes.

Para los helados de crema, es necesario un concentrado de jugo de frutas tropicales como la guanábana, maracuyá, naranja, taxo, uva, piña, coco, naranjilla, fresa, mora, mango, entre otros como chocolate, vainilla, chicle, galleta oreo, ron pasas que son preferidos por los turistas.

También elaboran helados de hielo con diferentes sabores como mora, naranjilla, limón, tres sabores, mora, leche y chocolate, coco en leche y guanábana.

Entre los platos más destacados en la zona están Caldo de Bolas de maíz, Colada de choclo, Colada de harina de haba, Chuchuca, Quinoa de sal y dulce, Frejol con Carne , Champuz, Morocho, Machica, Dulce de Higos, Dulce de Zambo, Tortillas de tiesto, Ocas de Dulce, Suspiros, Pan de leche, Helados de crema.

2.1.5. Gastronomía Ancestral.

La cocina ancestral se cocina en tupa o fogón de leña, los materiales y utensilios que han usado tradicionalmente para preparar los alimentos son; ollas de barro, harneros, lavacaras, cedazos, piedras de moler, tiestos de barro, baldes, funda de lienzo, tazas, cucharas de palo, bateas, cuchillos rasquilleros para raspar y molinos normales.

(Nazarea Virginea , Camacho Juana , Parra Natalia, 2006) “Tenemos los platos ancestrales como el cuy, el champuz, sopa de chuchuca, mazamorra de harinas de frejol, arveja y maíz, sopa de zapallo, ocas de dulce.”

El festival gastronómico, denominado: “Rescate de Comidas y Saberes Ancestrales”, organizado por el Gobierno de Antonio Ante en convenio con el MIES, difundió el valor nutricional de la quinua, el amaranto y el chocho, antiguamente conocidos como “cereales sagrados” y el cuy, plato tradicional de Chaltura, lo que destacó la soberanía de los pueblos indígenas, mediante la construcción de una identidad alimenticia.

De la quinua se elabora: tortas, pan, quimbolitos, tortillas de tiesto, también encontramos manjar, granola, refresco, avena, bocaditos con carne, arroz relleno con quinua, aguacates rellenos, jalea; del chocho: cevichochos, empanadas, ensaladas, cremas, y del amaranto, pan, batidos con avena y frutilla, pastel y chicha, y otras especialidades más.

2.1.6. Gastronomía típica.

La gastronomía típica son los platos que le caracterizan a cada ciudad y por la cual son identificados a nivel nacional.

(Autores, Varios, 2005)

Comida típica de una región, son aquellos platillos con características muy especiales y únicas que se tienden a realizar con frecuencia en un lugar a lo largo del tiempo, algunas preparaciones y recetas caseras de origen popular se han convertido en legítimas especialidades y hoy son sabrosos platos con identidad propia.

Aquí se hacen famosos los nogales que producen una nuez muy dura llamada tocte. Con esta nuez y raspadura se hace el producto clásico de Imbabura, las nogadas que siempre fueron usadas por nuestros padres para premiar el buen comportamiento, otro producto es el arrope de mora, un jarabe de mora espeso al cual se le añade agua y es la bebida perfecta.

Cuando se viaja hacia Ibarra en el trayecto se pasa por Otavalo degustando una exquisita sopa de chuchuca, la chicha de jora y el plato típico que es fritada, tortillas, mote,

empanada, luego a Cotacachi donde encontramos las carnes coloradas con papas, y el pan de dulce ,de ahí siguen las Fritadas de Atuntaqui y los deliciosos cuyes de Natabuela, en Ibarra las empanadas de morocho , el hornado, las caucaras, los Helados de paila, las nogadas y el arrope de mora y en Caranqui los deliciosos Helados de crema ,el pan de leche acompañado de dulce de mora, leche e higos.

(*Perez Ana Tereza , Cepeda Mauricio, Miño Homero, 2012*), “*En los huertos del resto de la provincia podemos encontrar un sin número de platos y en los fogones, maravillosas recetas que cuentan la historia y cultura de esta rica provincia.*”

2.1.7. Gastronomía tradicional.

La gastronomía tradicional es el conjunto de platos propios de cada lugar que se hereda a su pueblo y que se ha venido rescatando de generación en generación, coincidiendo con la cultura, el folklore, la sabiduría popular y algunos de estos han ido desapareciendo con el transcurso del tiempo.

La comida tradicional Ecuatoriana es una variedad de la comida Andina. Era la costumbre emplear muchos granos y preparar sopas con abundantes ingredientes como los nabos, la quinua, el maíz, las habas, los chochos, productos integrales y la panela.

(Fried Michelle, 2003)

El reto es comer bien, ingiriendo todos los nutrientes, comiendo lo más variado posible y siguiendo una tradición sana que combina cereales, vegetales, leguminosas y proteínas , así como chochos con maíz tostado, el arroz con la menestra de fréjol o lenteja, el choclo (maíz) con habas, mellocos, ocas, arveja y otros productos propios de cada región..

La cocina tradicional es una forma esencial de la memoria colectiva de un pueblo. Todos los platos tradicionales y las prácticas culturales están asociados a una memoria y recuerdos.

Las cocinas tradicionales en nuestras regiones tienen que seguir vivas, para que permanezca en nuestra historia, para recordar el protagonismo de las amorosas manos de mujeres indias, cholos, negras, blancas, amarillentas, toda la variedad de razas y culturas. De la misma forma, no podemos olvidar ni desligar nuestra memoria del gusto de las expresiones culturales, del valor que ellas son portadoras, y que están creativamente presentes en nuestros platos tradicionales. (Plandetur, 2009)

2.1.8. Cultura y patrimonio.

2.1.8.1. Cultura.

Es el conjunto de habilidades, conocimientos, ideas, tradiciones y costumbres que poseen cada una de las personas y que caracterizan a un pueblo o a una época.

La cultura es la máxima expresión que diferencia a cada pueblo en todas las regiones ecuatorianas, con la necesidad de comunicarse entre sí, opta por la tradición oral que adquirida por conocimientos, valores y creencias de generación en generación que está influenciada por varios factores, como, la música, la danza, la forma de vestir, la tradición, el arte, la religión, etc. preserva sus contenidos para servir como un verdadero boletín informativo, siendo la única manera por la cual se podían transmitir los mensajes culturales.

2.1.8.2. Patrimonio.

El patrimonio es un hecho que se comunica del pasado al futuro, por eso se le debe tomar al patrimonio como un legado que se toma de las generaciones pasadas y se transmite

de generación en generación. (International Centre for the study of Preservation and Restoration of cultural Property, 2015)

El patrimonio cultural es la identidad que tienen los pueblos, que ha venido adquiriendo significado y relevancia a lo largo de los procesos históricos.

Patrimonio cultural está vinculado a los procedimientos de representación de las culturas y de su patrimonio en entornos específicos que son legitimados por la misma colectividad que los producen como expresiones culturales propias. (Mejía, Mario Hernan)

El patrimonio cultural de un pueblo comprende las obras de sus artistas, arquitectos, músicos, escritores e intelectuales, así como las obras anónimas, surgidas del alma popular, y el conjunto de valores que dan sentido a la vida, es decir las obras materiales y no materiales que expresan la creatividad de ese pueblo, como la lengua, los ritos, las creencias, los lugares y monumentos históricos, la literatura, las obras de arte y los archivos y bibliotecas. De esta forma, el patrimonio cultural tiene dos vías de manifestación: la material, como edificaciones u objetos, y la inmaterial, como procesos, lenguas y técnicas que dan lugar a festividades, ritos y tradiciones.

2.1.9. Patrimonio Cultural Inmaterial

El patrimonio cultural inmaterial reúne las diferentes expresiones y manifestaciones de la vida de los pueblos. Se transmiten de generación en generación, dependen de los portadores para su existencia y son fundamentales para mantener la cohesión social entre los miembros del grupo.

El patrimonio cultural inmaterial comprende estos elementos:

- Tradición oral y narrativa.

- Conocimientos tradicionales sobre cocina, ciclos agrícolas, herbolaria y medicina tradicional.
- Mitos y concepciones del universo y la naturaleza.
- Espacios y entorno geográfico dotados de valor simbólico.
- Expresiones dancísticas y musicales.
- Vida y festividades religiosas.
- Diseños en todas las artes populares y oficios artesanales.
- Destrezas y habilidades de los creadores en todas las artes y oficios artesanales, incluyendo las técnicas y tecnologías tradicionales.

2.1.10. Patrimonio Intangible

Los bienes intangibles son bienes espirituales que están enlazados con las ideas costumbres hábitos estilos de vida de una comunidad, etnia o nación. El patrimonio intangible, que constituye el patrimonio intelectual: es decir, las creaciones de la mente, como la literatura, las teorías científicas y filosóficas, la religión, los ritos y la música, así como los patrones de comportamiento que se expresan en las técnicas, la historia oral, la música y la danza.

En el caso de bienes espirituales o intangibles, enlazados con las ideas, las costumbres, los hábitos, el estilo de vida de una comunidad, etnia o nación, intervienen otros parámetros que legitiman la patrimonialidad de un bien.

Los bienes tangibles e intangibles se transmiten de generación en generación permitiendo el reconocimiento o la diferenciación entre comunidades.

(Graciela, Torres, 2015)

El Patrimonio Cultural es fundamental para el desarrollo, es la raíz de la autoafirmación de las comunidades, base de nuestra identidad”, y “el patrimonio gira alrededor de los usos del pasado en el presente y se podría considerar la explosión del patrimonio como una manifestación de la nostalgia que en combinación con la rebelión contra el presente, ha desatado el ansia por el pasado”, aseveración que compartimos plenamente. Si nos remitimos al campo de la alimentación.

2.1.11. Patrimonio Gastronómico

Es el valor cultural añadido por el hombre a los alimentos, su cultivo, empaque, preparación, presentación, fechas u ocasiones en los que se comen o beben, sitios, recetas, rituales que responde a una memoria común y produce sentimientos o emociones similares.

Agrupar una de las más extensas y variadas gamas de productos, platos tradicionales y vinos con denominación de origen, etc. Su objetivo es preservar y dar a conocer la cocina tradicional. Es también una característica más que nos diferencia a unos pueblos de otros, con la que creamos nuestra identidad propia. Nos basamos en los factores geográficos y climáticos de la zona, ya que las producciones locales son las que configuran la base de cada cocina. Infinidad de lugares se identifican por un producto, por una especialidad culinaria, por una forma especial de cocinar que se ha ido transmitiendo y que es necesario potenciar.

2.1.12. Ruta Turística Gastronómica.

(Vazquez de la torre y Agudo, 2010), “Se define que el turismo gastronómico, es un medio para recuperar la alimentación tradicional de la zona. Considera que en los últimos este factor ha permitido posicionar los alimentos regionales en entornos antes desconocidos.”

(Torres, Antonio Montecinos, 2012)

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 de la zona. Se organizan en un producto clave que la caracteriza y le otorga en la mayor de las ocasiones su nombre. Además, ofrecen una serie de actividades y placeres relacionados con los elementos distintivos de la misma. Se organiza para consolidar la cultura productiva regional para revalorar los productos regionales y dinamizar las economías regionales través de la promoción de productos.

Caranqui tiene lugares turísticos que son visitados por turistas locales y extranjeros y existen hermosos lugares como:

- 1.- Parque Atahualpa
- 2.- Museo arqueológico y Etnográfico Atahualpa
- 3.-Parque Central Caranqui.
- 4.-Santuario Señor del Amor
- 5.- Lugares de expendio de pan de leche y helados de crema..
- 6.- Inkawasi.
- 7.- monumentos
- 8.- Monasterio del Santísimo Rosario

2.2. Marco jurídico

En la Constitución del Ecuador del 2008 menciona en el **CAPÍTULO SEGUNDO** Derechos del buen vivir Sección primera Agua y alimentación.

Art. 12.- El derecho humano al agua es fundamental e irrenunciable. El agua constituye patrimonio nacional estratégico de uso público, inalienable, imprescriptible, inembargable y esencial para la vida.

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

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

Para ello, será responsabilidad del Estado:

1. *Impulsar la producción, transformación agroalimentaria y pesquera de las pequeñas y medianas unidades de producción, comunitarias y de la economía social y solidaria.*
2. *Establecer mecanismos preferenciales de financiamiento para los pequeños y medianos productores y productoras, facilitándoles la adquisición de medios de producción.*
3. *Promover la preservación y recuperación de la agro biodiversidad y de los saberes ancestrales vinculados a ella; así como el uso, la conservación e intercambio libre de semillas.*
4. *Fortalecer el desarrollo de organizaciones y redes de productores y de consumidores, así como las de comercializaciones y distribución de alimentos que promueva la equidad entre espacios rurales y urbanos.*
5. *Generar sistemas justos y solidarios de distribución y comercialización de alimentos.*
6. *Prevenir y proteger a la población del consumo de alimentos contaminados o que pongan en riesgo su salud o que la ciencia tenga incertidumbre sobre sus efectos.*

7. *Adquirir alimentos y materias primas para programas sociales y alimenticios, prioritariamente a redes asociativas de pequeños productores y productoras (Constitución de la República del Ecuador, 2008, págs. 137, 138)*

2.3. Glosario de Términos

Remojar.-Acción de poner un alimento en agua para ablandar, desalar, etc.

Fregar.- Limpiar, restregar

Homogéneo.- Compuesto de elementos de igual naturaleza

Dorar.-Cocinar a fuego vivo con poca grasa diferentes géneros de alimentos hasta que adquiera color dorado

Consistente.- Estabilidad, solidez, fuerza, firmeza.

Almíbar.- Azúcar disuelto en agua y cocido hasta que adquiera la consistencia de un jarabe

Folklor.-Conjunto de tradiciones, costumbres, arte, que son populares de un pueblo.

Vinculado.- Unión, lazo, enlace.

Legítimo.- Genuino, verdadero, autentico.

Vernácula.-Es la lengua o costumbre propia de un país.

Cohesión.- Unión íntima o estrecha entre los elementos de algo.

Aseveración.- Implica apoyo a lo que se dice, y por esto equivale más propiamente a confirmar.

Autóctono.- Confirmación de la realidad de algo.

Tamizar. - Pasar una cosa por el cedazo o tamiz.

Rectificar.- Se emplea hablando de salsas o caldos, en la operación de corregir el punto de salado o aromas para darles su perfecta sazón antes de servirlos.

CAPÍTULO III

3. METODOLOGÍA

3.1. Diseño

3.1.1 Cuantitativo

Este método es cuantitativo porque se realizó a 20 personas adultos mayores de más de 60 años, utilizando entrevistas, que permitió de una manera clara y concreta conocer los datos y cifras acerca del conocimiento, cultural, turístico, gastronómico de la parroquia de Caranqui, y están plasmados en gráficos (pasteles estadísticos) resultados de la tabulación de los datos recopilados.

3.1.2 Cualitativo

El método cualitativo se lo realizo mediante la recolección de información de campo que nos orienta a profundizar, ampliar conocimientos existentes en el cual se da a conocer los aspectos culturales religiosos, étnicos y tradicionales de la parroquia, para dar importancia a la valorización de la gastronomía y potencializar los lugares ancestrales a través de una ruta turística gastronómica.

3.2 Temporalidad

3.2.1 Transversal

El proyecto se llevó a cabo de un lapso de tiempo de aproximadamente de 9 meses iniciando a partir del mes de noviembre del 2014 hasta el mes de junio del 2015, se recopiló

toda la información a través de encuestas que se realizó a personas mayores de 60 años para dar a cabo la investigación planteada.

3.3 Naturaleza

3.3.1 No Experimental

Se obtiene la información a través de un estudio no experimental puntualizando la gastronomía y el contexto sociocultural de la Parroquia de Caranqui, tomando en cuenta elementos desde la época ancestral hasta la actualidad.

También se recolecta información de datos bibliográficos como de la vivencia de las personas adultos mayores, sin influir en sus costumbres y maneras de vivir, con esto se pretende potencializar el turismo gastronómico.

3.4. Población.

La presente investigación es de tipo descriptivo transversal. La población de estudio estará conformada por 32.227 adultos mayores de los 6 cantones de la provincia de Imbabura, de acuerdo el Censo de Población y Vivienda del año 2010 realizado por el (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2010)

3.4.1 Muestra

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

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

Donde:

n	=	Es el tamaño de la muestra a determinarse
N	=	Universo o población
Z	=	Nivel de confianza 1.95
P y Q	=	Constante de la varianza, 50
e	=	Margen de error, 5

$$n = \frac{2^2 \times 50 \times 50 \times 32227}{5^2(32.227 - 1) + 2^2 \times 50 \times 50}$$

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

$$n = 395$$

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

Para una mayor argumentación y validación sobre la recopilación de la información este proyecto fue elaborado en base a 20 entrevistas realizadas con adultos mayores de la parroquia Caranqui.

3.5. Métodos

3.5.1. Teóricos.

a) Inductivo

Este método va desde lo particular a lo general permitió establecer conclusiones a partir de indicios específicos dados desde el marco teórico, que proporciono los segmentos a investigar dentro del campo gastronómico patrimonial de la parroquia de Caranqui.

b) Deductivo

Permitió un conocimiento específico de los productos, utilización y aplicación en el patrimonio gastronómico de acuerdo a las costumbres y tradiciones socioculturales de la parroquia, partiendo de conocimientos generales.

c) Analítico – Sintético

Este método ayuda a aclarar la información hallada en la investigación documental de la parroquia de Caranqui, de esta manera es desarrollada y valorada en el proyecto, para esto se ha plasmado en diferentes formas como son cuadros, tablas y gráficos, como estrategia de interpretación de la información recopilada.

3.5.2. Empíricos.

La recolección de información de los habitantes de Caranqui por medio de las 20 entrevistas realizados permite encontrar todo lo referente a la gastronomía propia de la parroquia y los atractivos turísticos.

3.5.3. Matemáticos.

Se toma en cuenta la muestra mediante el análisis de las diferentes variables que se presentan en el proyecto para realizar el estudio, el mismo que ayudara a cuantificar y cualificar los resultados que se obtendrá a través de la aplicación de las diferentes técnicas como son entrevistas.

3.6. Estrategias, técnicas e instrumentos

3.6.1. Técnicas

a) Observación

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

b) Entrevista

Para este método se debe conocer cuántos habitantes existen en la Parroquia de Caranqui y de esto se obtuvo la muestra mediante la fórmula plasmada en el proyecto

Se recoge toda la información posible mediante entrevistas estructuradas, las cuales se las realizará a una muestra de los adultos mayores, la cual se analizará para aplicarlas ordenadamente en la investigación.

3.6.2. Instrumentos

a) Cuestionario:

Grupo de preguntas debidamente estructuradas que serán formuladas en la entrevista dirigida a aquellas personas que aportarán con información relevante para la elaboración del proyecto.

b) Fichas de inventario:

Para la investigación del inventario gastronómico se utilizará una ficha de recolección de datos gastronómicos, propuesto por el Ministerio de Turismo, para la inclusión de datos

tanto técnicos y relevantes propios de la elaboración, como producto de culturas, tradiciones, modos de vida, etc. Se utiliza una ficha para cada bien observado.

a) Vídeo – Grabadora. Se utilizara para recopilar los datos de la entrevista.

3.6.3. Estrategia

Promover la Gastronomía de la parroquia de Caranqui como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador de la Provincia de Imbabura para alcanzar los objetivos realizados mediante la utilización de estrategias que permitieron el diseño de una ruta turística para facilitar a que los turistas puedan tener una guía de visita a la parroquia de Caranqui.

CAPÍTULO IV

4. ANÁLISIS DE DATOS

4.1. Plan de procesamiento de datos

La recopilación de datos se realizó mediante entrevistas, para dar a cabo el levantamiento de inventario turístico gastronómico, se realizó a las personas que viven en Caranqui tomando como referencia a las personas mayores de 60 años que han sido fundadores de la parroquia, conocedores de su historia y riqueza milenaria propia del lugar, personas de expendio de platos tradicionales como el pan de leche, helados de crema, etc., para realizar el recetario gastronómico que está hecho a base de recetas tradicionales que son elaboradas por las manos de las personas de la parroquia de Caranqui utilizando productos propios, producidos y cultivados por los moradores, y la ruta turística, que está elaborada de importantes lugares cada uno con su propia historia milenaria como es el Monasterio del Santísimo Rosario, Monumentos, Parque Atahualpa, Ruinas de Inkawasi, Iglesia Señor del Amor juntamente con el parque de Caranqui, este Proyecto se realizó desde el mes de Octubre del 2014 para procesar estos datos se ha utilizado el programa excel baso en porcentaje de las preguntas y respuestas obtenidas, se realizaron gráficos circulares y tablas y se presentaron resultados de cada variable, también se elaboró entrevistas conformadas por 18 preguntas, las mismas que respondieron de acuerdo a las experiencias y vivencias, en algunos casos los habitantes hicieron pequeñas comparaciones en cuanto a los cambios que ha tenido la parroquia desde años atrás hasta la fecha actual.

Según los datos tabulados podemos concluir que el conocimiento de las personas entrevistadas sobre la gastronomía ancestral, está perdiendo valor así como el valor

nutricional métodos de conservación, hasta el significado de las preparaciones esto es debido a la falta de interés por valorar lo tradicional en las nuevas generaciones.

4.2. Tabulación y análisis de resultados

1.- Qué alimentos ancestrales existían en la zona

Tabla 1

Alimentos ancestrales

Alimentos Ancestrales	Frecuencia	%	Total
Frejol	9	12	3
Habas	10	14	3
Oca	7	9	2
Maiz	14	19	4
Chuchuca	7	9	2
Arveja	2	3	1
Zambo	5	7	1
Melloco	3	4	1
Quinua	10	14	3
TOTAL	67	91	20

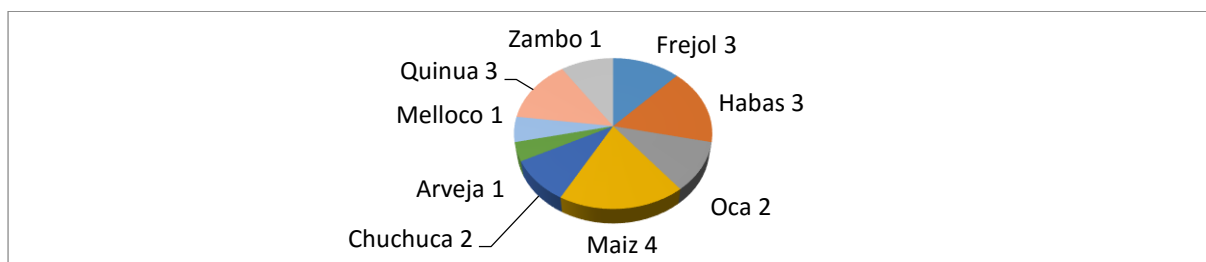


Gráfico 1. Alimentos ancestrales

Fuente: Adultos Mayores de Caranqui
Autoras: Magali Chalacàn- Zulay Rodríguez

Análisis.

En la información recogida se obtuvo como resultado que el maíz es uno de los alimentos más consumidos, que a través de un proceso se obtiene la chuchuca, y morocho también, el frejol, la quinua, ocas y las habas que eran alimentos producidos por los mismos pobladores y nunca faltaban en las mesas de las familias de Caranqui, ya que eran importantes para la dieta diaria de cada familia por que aportaban con nutrientes y energía para que las personas puedan resistir largas horas de trabajo.

2.- Qué alimentos se producen actualmente

Tabla 2

Producción de alimentos

Alimentos Actuales	Frecuencia	%	Total
Habas	11	17	3
Frejol	10	15	3
Maiz	14	22	4
Oca	5	8	2
Papa	6	9	2
Zambo	4	6	1
Chuchuca	9	14	3
Arveja	4	6	1
Quinua	2	3	1
TOTAL	65	100	20

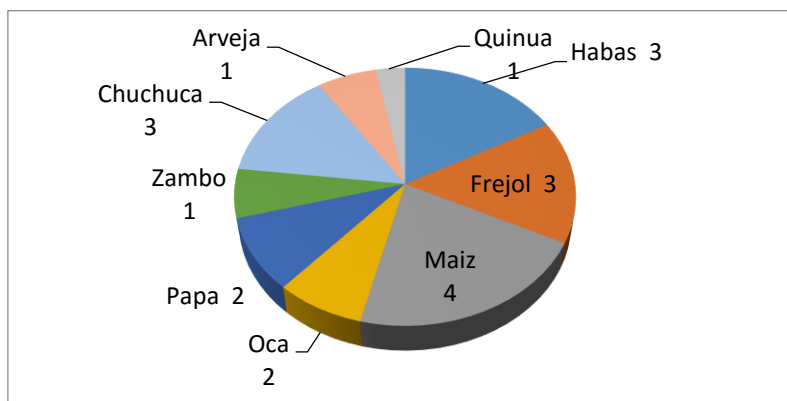


Gráfico 2. Producción de alimentos

Fuente: Adultos Mayores de Caranqui.
Autoras: Magali Chalacàn- Zulay Rodríguez

Análisis.

En las entrevistas aplicadas los moradores de la parroquia de Caranqui dijeron que hoy en día no se produce la misma cantidad de alimentos como antes, pero en la actualidad se producen algunos de estos como el maíz, habas, frejol, ocas, papas, zambo, chuchuca, arveja y quinua, ya que por la incidencia de la comida rápida la juventud actual ya no consume con frecuencia dichos alimentos, recalcando que la producción de cada alimento es importante para la elaboración de los platos tradicionales de Caranqui.

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

Tabla 3

Métodos de conservación de alimentos

Metodos de conservacion	Frecuencia	%	Total
Al Ambiente	12	44	9
Ahumado	5	19	4
Salmuera	10	37	7
TOTAL	27	100	20

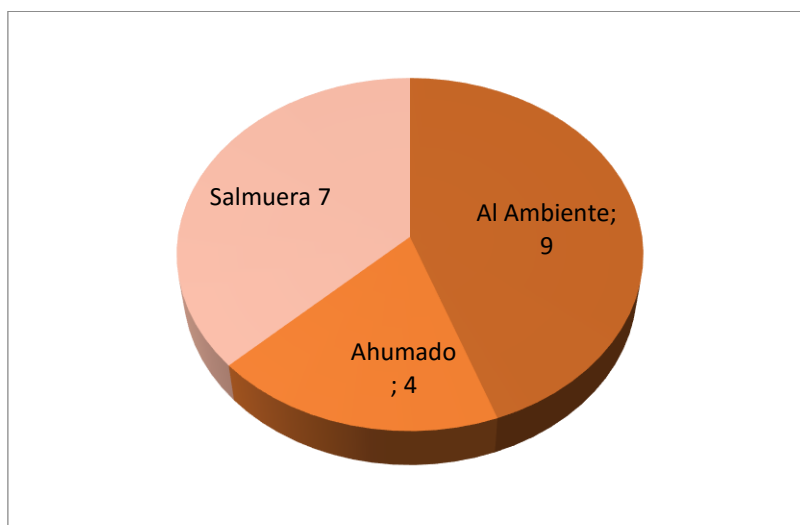


Gráfico 3. Métodos de conservación de alimentos

Fuente: Adultos Mayores de Caranqui
Autoras: Magali Chalacàn- Zulay Rodríguez

Análisis.

Como método de conservación de alimentos el más utilizado era al ambiente, por que dejaban al aire libre, diversos granos, como el choclo que dejaban secar para que se convierta en maíz, ya que era uno de los alimentos de mayor sustento de las familias, la salmuera era utilizado para la conservación de las diferentes carnes, y el ahumado que consiste en prender una tulpá con trozos de leña apropiada, sobre una Y se cuelga la carne para con el transcurso de las horas reciba el humo y poder alargar el tiempo de vida y mejorar el sabor.

4.- Cuál es la temporada de cosecha de los alimentos

Tabla 4

Temporada de Cosecha

Temporada de Cosecha	Frecuencia	%	Total
Junio a Agosto	6	30	6
Mayo a Agosto	11	55	11
Junio a Julio	3	15	3
TOTAL	20	100	20

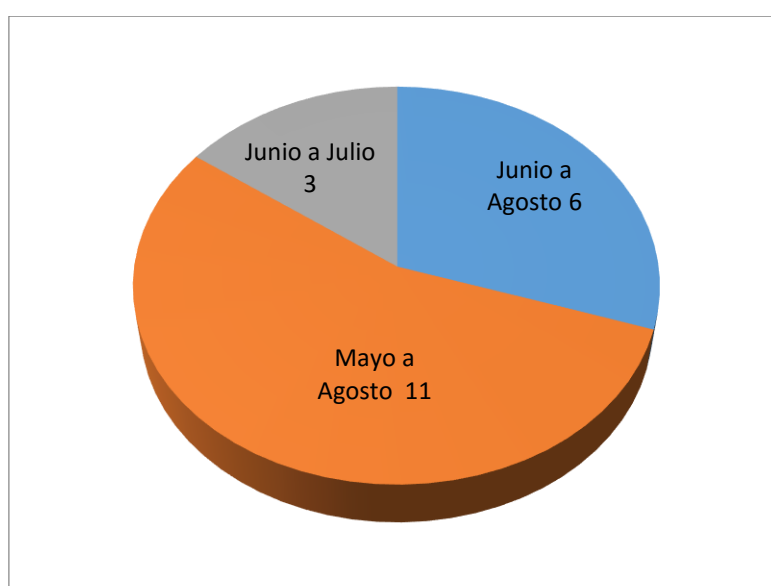


Gráfico 4. Temporada de cosecha

Fuente: Adultos Mayores de Caranqui
Autoras: Magali Chalacàn- Zulay Rodríguez

Análisis.

La temporada de cosecha de los alimentos era entre los meses de Mayo a Agosto, que eran los mejores meses del año ya que daba lugar a la cosecha de los diferentes alimentos como el choclo frejol, habas que se los utilizaba para la elaboración de las diferentes preparaciones y el festejo de las celebraciones que se daban en esas fechas.

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

Tabla 5

Especies que utilizan en las comidas

Tipos de Especies	Frecuencia	%	Total
Cebolla	9	18	4
Hierva buena	3	6	1
Manzanilla	6	12	2
Cedrón	7	14	3
Hoja de Naranja	3	6	1
Hoja de limón	2	4	1
Cilantro	7	14	3
Ajo	8	16	3
Comino	4	8	2
TOTAL	49	100	20

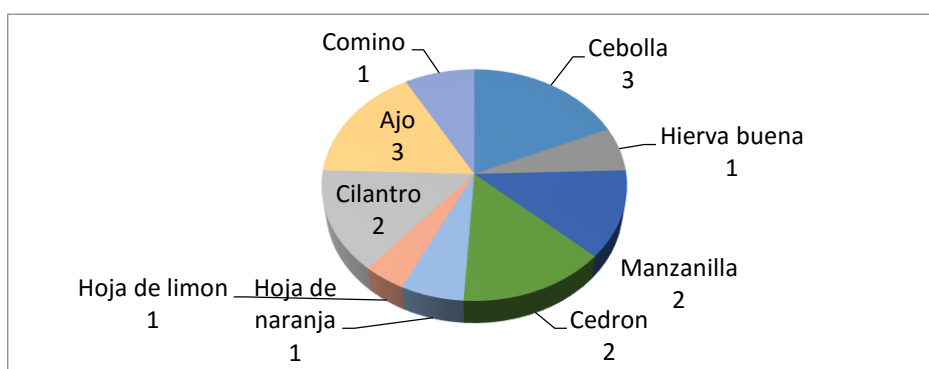


Gráfico 5. Especies que utilizan en las comidas

Fuente: Adultos Mayores de Caranqui
Autoras: Magali Chalacàn- Zulay Rodríguez

Análisis.

Las especias más predominantes son la cebolla larga que es utilizada en casi todas las preparaciones de sal acompañadas del ajo, comino, hierba buena, paico y el cilantro para enriquecer el sabor de las diferentes productos que son el alimento diario de las familias de la parroquia. Para las bebidas utilizan la manzanilla, cedrón, hoja de naranja y limón que son consumidos en la tarde y noche.

6.- Cuales son las comidas y bebidas que se preparan en la zona

Tabla 6

Comidas y bebidas que se preparan en la zona

Comidas y bebidas	Frecuencia	%	Total
Champús	14	5	1
Helados	20	7	1
Dulce de ocas	17	6	1
Suspiros	11	4	1
Dulce de Higos	18	6	1
Pan de Leche	20	7	2
Colada de Machica	17	6	1
Tortillas de tiesto	13	4	1
Morocho	16	5	1
Colada de quinua de dulce	18	6	1
Dulce de Mora	12	4	1
Colada de habas	17	6	1
Colada de Choclo	14	5	1
Sopa de LLuspas	16	5	1
Sopa de Chuchuca	13	4	1
Frejol con Carne de Chancho	15	5	1
Habas con Mellocos	16	5	1
Dulce de Zambo	17	6	1
Tostado	19	6	1
TOTAL	303	100	20

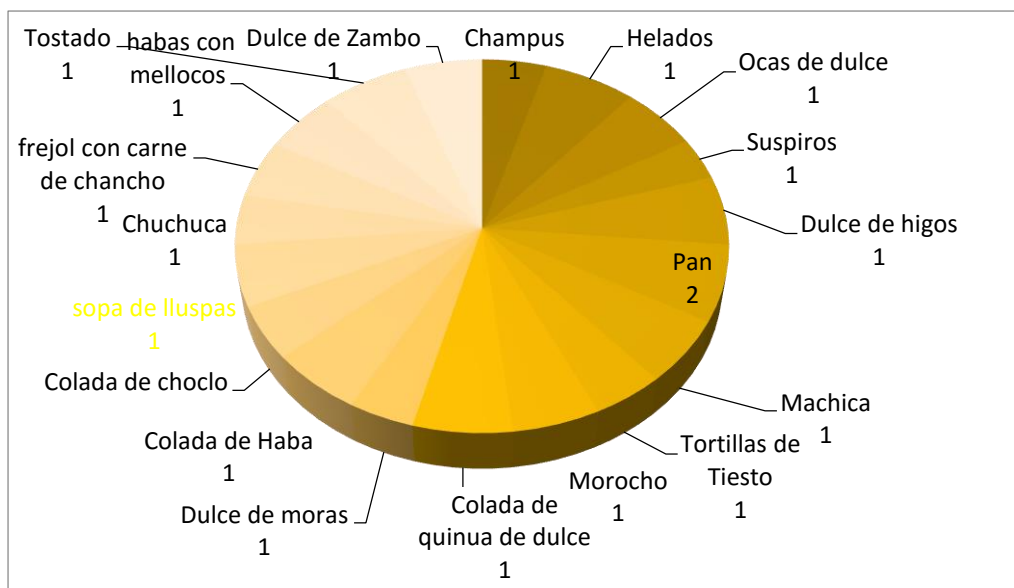


Gráfico 6. Comidas y bebidas que se preparan en la zona

Fuente: Adultos Mayores de Caranqui
 Autoras: Magali Chalacàn- Zulay Rodríguez

Análisis

La quinua es un cultivo usado por los pueblos andinos que ancestralmente supieron valorar su importancia en la salud de las personas. La sopa de bolas de maíz preparada por las familias en forma cotidiana, sopa muy nutritiva que contiene todos los nutrientes recomendados, al igual que la colada de choclo. Las tortillas de tiesto, tradicionalmente se las realiza en la época de cosecha, en los meses de junio, julio y agosto, esta costumbre que se guarda, refleja mucho la cultura gastronómica de Caranqui. El dulce de higos es una preparación de la dieta habitual, no hay relación con algún evento en particular. La oca de dulce se prepara principalmente durante la conmemoración de Pascua Semana Santa pero también en los meses de cosecha de este cultivo en mayo, junio y julio. Los mellocos es una preparación diaria en las comunidades en la época que se disponga de estos alimentos. El champús es una comida tradicional que se prepara en las celebraciones de matrimonio, terminación de casa nueva, bautizos, pascua, finados y velorios.

El pan de leche, los helados de crema son los platos más comercializados en la parroquia y son el sustento diario de algunas familias que lo elaboran.

7.- Qué utensilios se usan para elaborar comidas y bebidas

Tabla 7

Utensilios para elaborar comidas y bebidas

Tipo de Utensilios	Frecuencia	%	Total
Ollas	18	40	8
Cuchara de Madera	15	33	7
Escudilla	12	27	5
TOTAL	45	100	20



Gráfico 7 Utensilios para elaborar comidas y bebidas

Fuente: Adultos Mayores de Caranqui
Autoras: Magali Chalacàn- Zulay Rodríguez

Análisis.

En las entrevistas aplicadas generalmente sobresale el uso de ollas que son utilizadas para la cocción de todas las preparaciones, las escudillas para servir los alimentos acompañados de las cucharas de palo que también se las utiliza como instrumento para elaboración de los diferentes platos.

8.- Cuáles son las manifestaciones culturales de la zona y en qué fecha se las realiza

Tabla 8

Manifestaciones culturales de la zona

Manifestaciones culturales	Frecuencia	%	Total
Pregón	8	14	3
San Juan	18	32	6
Matrimonios	8	14	3
Minga	12	21	4
Crucifixión	11	19	4
TOTAL	57	100	20

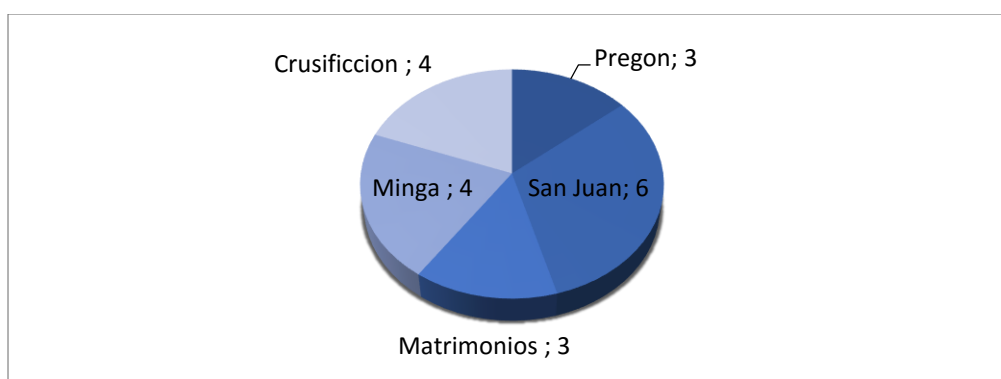


Gráfico 8 Manifestaciones culturales de la zona

Fuente: Adultos Mayores de Caranqui
Autoras: Magali Chalacàn- Zulay Rodríguez

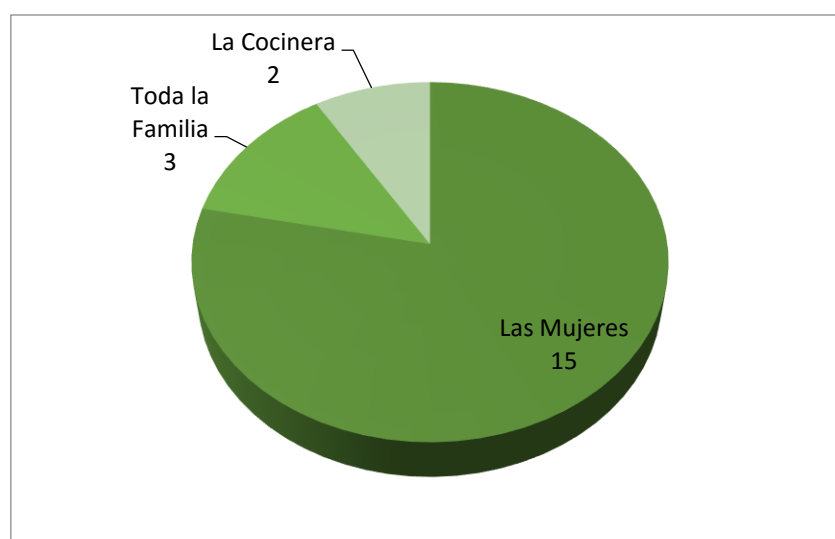
Análisis.

En las entrevistas realizadas las manifestaciones culturales de la parroquia de Caranqui son, San Juan que es la fecha en la que se agradece a la madre tierra por todos los productos que ha brindado durante todo el año, en semana santa se escenifica la crucifixión del Señor y las diferentes estaciones, como símbolo de veneración y fe a la religión. También se organiza diferentes mingas en el transcurso del año con el fin de que la parroquia se mantenga limpia y contribuya al ornato de la misma. En las épocas de navidad se organiza un pequeño pregón en alusión a la fecha en la que se escenifica el nacimiento del niño Dios, la iglesia del Señor del Amor es una de las más concurridas para que se efectúen matrimonios o distintos celebraciones como son bautizos, primeras comuniones, confirmaciones, escenas de semana santa y navidad.

9.- Quienes interviene en la preparación de los alimentos

Tabla 9**Personas que intervienen en la preparación**

Quienes intervienen en la preparación	Frecuencia	%	Total
Las Mujeres	17	78	15
Toda la Familia	3	13	3
La Cocinera	2	9	2
TOTAL	23	100	20

**Gráfico 9 Personas que intervienen en la preparación**

Fuente: Adultos Mayores de Caranqui
 Autoras: Magali Chalacàn- Zulay Rodríguez

Análisis.

En la preparación de los alimentos comúnmente es realizado por las amas de casa que son las que transmiten las costumbres gastronómicas de generación en generación y generalmente los fines de semana se reúnen toda la familia para pasar momentos agradables en la que participan todos en la elaboración de los platos.

10.- Como o a quien se transmiten los conocimientos

Tabla 10

Transmisión de los conocimientos

A quien se transmiten los conocimientos	Frecuencia	%	Total
De Padres a hijos	19	79	16
Conversaciones con visitantes turísticos	5	21	4
TOTAL	24	100	20

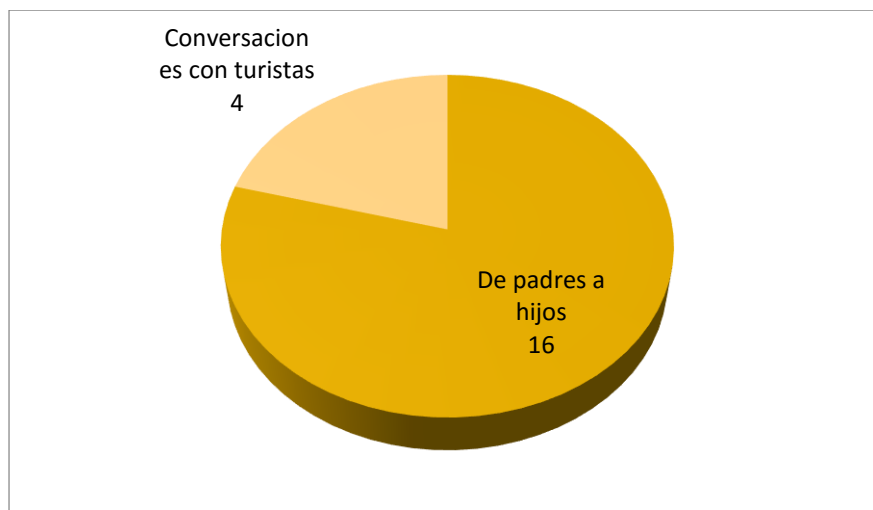


Gráfico 10 Transmisión de los conocimientos

Fuente: Adultos Mayores de Caranqui.
Autoras: Magali Chalacàn- Zulay Rodríguez

Análisis.

Generalmente los conocimientos se transmiten de generación en generación ya que son las madres de familia las encargadas de enseñar a sus hijos la elaboración de cada plato tomando en cuenta sus costumbres y utilizando los productos de mayor aceptación, por otra parte también se comparte los conocimientos con las personas interesadas en la alimentación y preparación de los alimentos típicos de la zona.

11.- Cómo influyen las preparaciones de las comidas y bebidas en el comportamiento de la comunidad.

Tabla 11

Influencias de las comidas y bebidas en el comportamiento de la comunidad

Influencia	Frecuencia	%	Total
Cultura	20	100	20
TOTAL	20	100	20

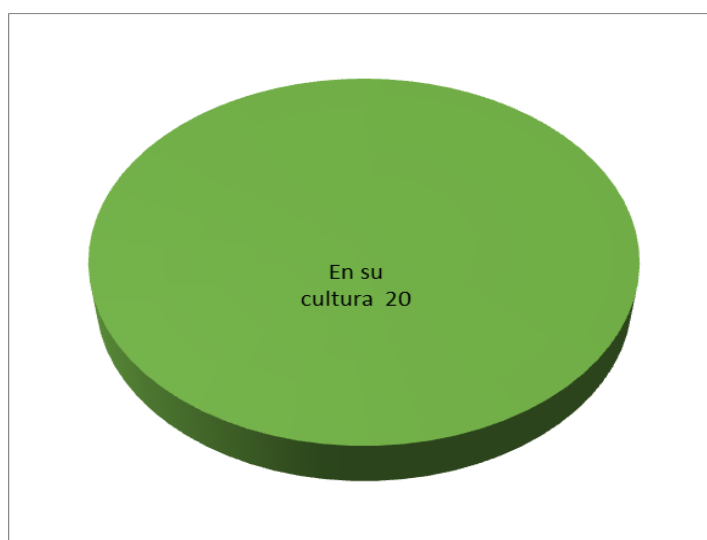


Gráfico 11 Influencias de las comidas y bebidas en el comportamiento de la comunidad

Fuente: Adultos Mayores de Caranqui.
Autoras: Magali Chalacàn- Zulay Rodríguez

Análisis.

Las entrevistas realizadas dan como resultados que las preparaciones de las comidas y bebidas de la parroquia de Caranqui influyen directamente en el comportamiento de la comunidad y en la cultura, ya que el consumo constante de las familias permitiría mantener el buen uso de los alimentos producidos y así conservar las buenas costumbres.

12.- Desde cuándo se prepara

Tabla 12

Tiempo de preparación

Influencia	Frecuencia	%	Total
Cultura	20	100	20
TOTAL	20	100	20

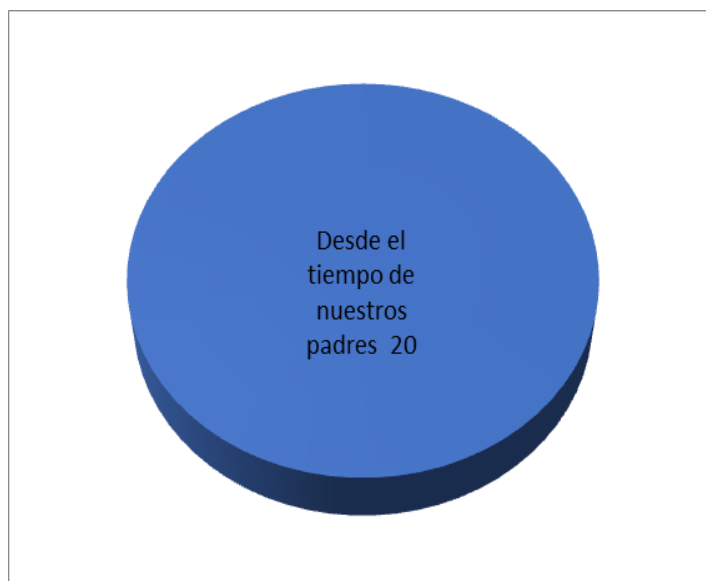


Gráfico 12 Tiempo de preparación

Fuente: Adultos Mayores de Caranqui
Autoras: Magali Chalacàn- Zulay Rodríguez

Análisis.

La preparación de los alimentos se elabora desde que se empezó a poblar la parroquia, utilizando diferentes métodos de conservación y cocción como era al ambiente, salmuera y ahumado que ayudaban a que los alimentos mejoren su sabor de esta manera se fue pasando de padres a hijos y mejorando a través del tiempo utilizando variedad de productos complaciendo los diferentes gustos de cada familia.

13.- En qué utensilios o cuáles son las características en las que se los sirve.

Tabla 13

Utensilio que se utilizan para servir

En que utensilios se sirve	Frecuencia	%	Total
Cuchara de madera	7	19	4
Escudillas	12	33	7
Platos de porcelana y plástico	17	47	9
TOTAL	36	100	20

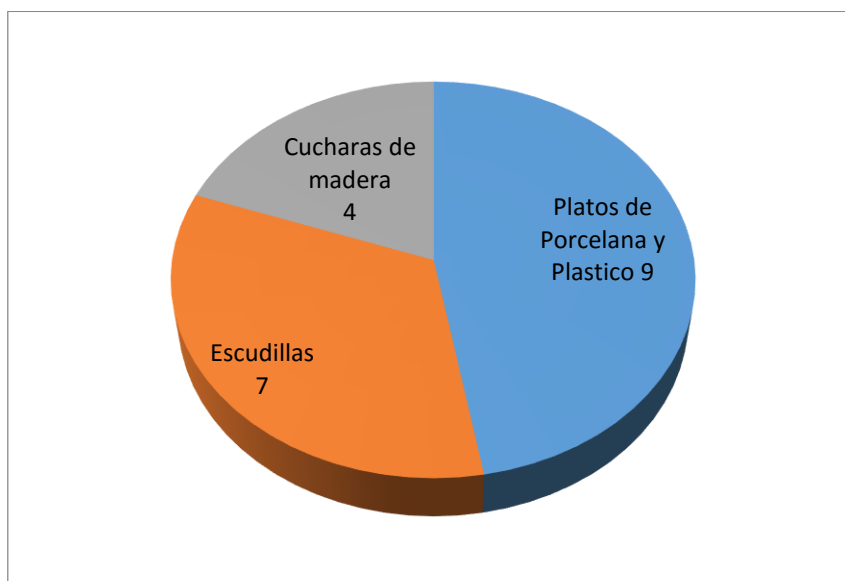


Gráfico 13 Utensilio que se utilizan para servir

Fuente: Adultos Mayores de Caranqui
Autoras: Magali Chalacàn- Zulay Rodríguez

Análisis

Las personas encuestadas manifestaron que hoy en día se utiliza platos de diferente material como de plástico y porcelana, dejando a la escudilla en segundo plano que normalmente es utilizado por las abuelas para servir diferentes preparaciones como el champús y morocho, la cuchara de palo es un utensilio útil para la elaboración y el consumo de los alimentos.

14.- Qué recuerdos asociados tiene con relación a los alimentos preparados.

Tabla 14

Recuerdos asociados a la preparación de alimentos

Recuerdos con relación a los alimentos	Frecuencia	%	Total
Fiestas de parroquialización	18	67	13
Distintos productos de la Zona	9	33	7
TOTAL	27	100	20

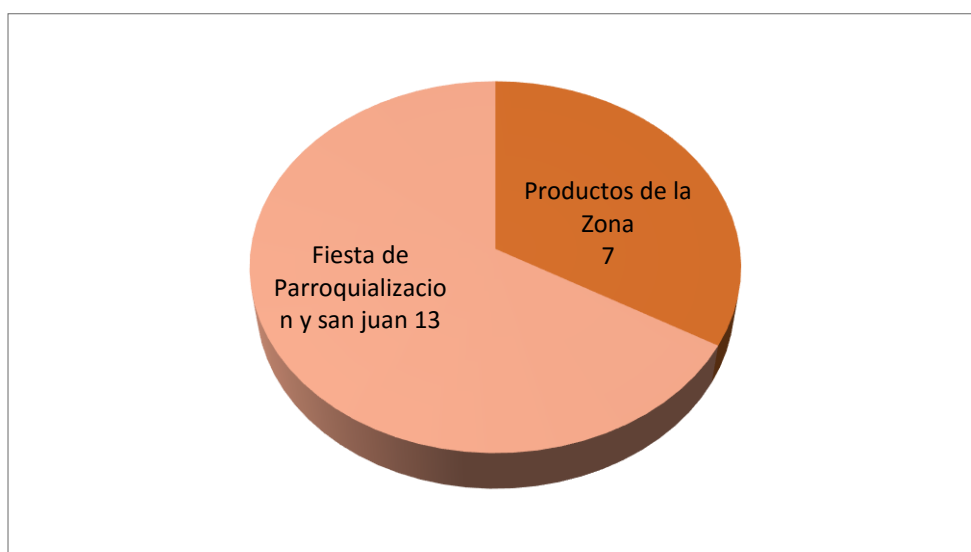


Gráfico 14 Recuerdos asociados a la preparación de alimentos

Fuente: Adultos Mayores de Caranqui
Autoras: Magali Chalacàn- Zulay Rodríguez

Análisis.

En la parroquia de Caranqui aún se vive las fiestas y costumbres antiguas como son la dramatización de la crucifixión en semana Santa, las fiestas de San Pedro y San Pablo, las fiestas de parroquialización, las romerías, en donde se preparan las comidas típicas como el champús colada de machica, los diferentes dulces como suspiros, higos, dulce de mora acompañados de los exquisitos helados y pan de leche.

15.- Qué significado tiene el plato.

Tabla 15

Significado del plato

Significado del plato	Frecuencia	%	Total
Orgullo	10	38	8
Tradición	16	62	12
TOTAL	26	100	20

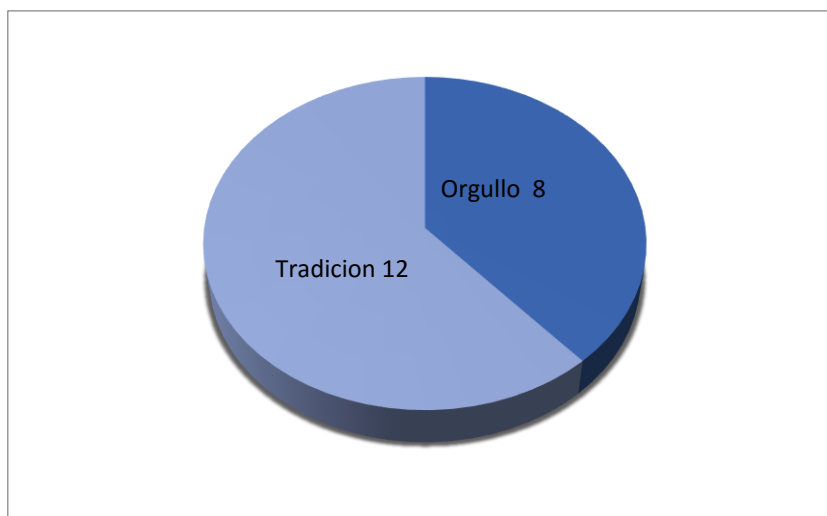


Gráfico 15 Significado del plato

Fuente: Adultos Mayores de Caranqui
Autoras: Magali Chalacàn- Zulay Rodríguez

Análisis.

Las personas entrevistadas manifiestan que los platos típicos de su parroquia es una tradición ya que se han venido preparando de generación en generación, tomando en cuenta el orgullo que significa para cada habitante tener y conservar platos típicos propios de la parroquia conservando su historia y tradición.

4.3. Informe

Los productos que más se destacaban en Caranqui son el maíz, las habas, mellocos, el frejol, la quinua, la chuchuca que era el sustento de todos los días de las familias tanto para su consumo como para comercializar, hoy en día estos productos se han ido perdiendo ya que con el cambio de la dieta se están exterminando, solo las familias antiguas las consumen.

El inventario gastronómico de la parroquia de Caranqui es diverso y rico en sabores, colores, texturas, presentaciones. Los productos agrícolas perduran en el tiempo ya que se sigue consumiendo: frejol, habas, oca, maíz, chuchuca, arveja, melloco y quinua; los métodos utilizados para la conservación de los alimentos es colgando en vigas; la cosecha está directamente relacionada con el comienzo de las lluvias y el tipo de producto que se siembra reflejando unos resultados variados: en el periodo de junio a agosto, mayo a agosto y junio a julio; la especie que más se utiliza en las comidas es el cedrón y la cebolla; los platos que se elaboran son los siguientes: champús, helados, ocas de dulce, suspiros, dulce de higos, pan, machica, tortillas de tiesto, morocho, colada de quinua, dulce de Mora, colada de haba, chuchuca, frejol con carne de cerdo, habas con mellocos, dulce de Zambo y tostado; en la preparación se utiliza todavía la cuchara de palo, las manifestaciones culturales y las fiestas de San Juan, con la realización de mingas, la crucifixión en el mes de Abril, la celebración de Matrimonios, y la realización del Pregón; las personas que intervienen en la preparación de los alimentos son las mujeres y el involucramiento de toda la familia; los conocimientos se transmiten de padres a hijos permaneciendo en el tiempo las culturas ancestrales.

La cultura es la que influye directamente en la preparación de las comidas y bebidas; el tiempo en que se preparaba los alimentos son desde los padres; los utensilios que se utilizan son las cucharas de maderas y las escudillas; para la preparación de estos platos, es la

unión y colaboración de los miembros de familia; el significado relevante de la preparación de los platos es la tradición de hacerlo y elaborarlo.

La investigación obtuvo como resultados que la gastronomía de la parroquia de Caranqui es un patrimonio cultural inmaterial que viene de los ancestros, transmitiendo los conocimientos de generación en generación utilizando los mismos productos agrícolas, las mismas especies y los mismos utensilios de cocina, con una surtida gama de alimentos y bebidas, concordando con las manifestaciones culturales del sector, lo que ocasiona la reunión familiar de los miembros de la familia y transmitiendo los conocimientos de la preparación a los hijos, evidenciando una tradición.

4.4. Discusión

La investigación tuvo como propósito evidenciar los conceptos básicos del marco teórico sobre los productos, cantidad y preparación de la gastronomía de la parroquia Caranqui.

(Sada Monroy Paulina, Introducción a la Historia de la Gastronomía., 2010 pag 9)
Expresa que el hombre después de descubrir el fuego inventó las infinitas ventajas de cocinar carnes, raíces, frutos y hierbas, mediante la aplicación de diferentes técnicas como era el ahumado, y la conservación de los mismos al ambiente.

En la actualidad en la parroquia de Caranqui estos métodos de conservación se han ido perdiendo con el paso del tiempo, optando por nuevas alternativas de conservación, pero aún existe la utilización de diferentes tipos de especias y condimentos como cebolla, ajo, comino cilantro, hojas de naranja, manzanilla, perejil, apio.

Por (Brals, Linea Gastronomica, 2011) el Ecuador es un país rico en su gastronomía, por la variada producción agrícola y su cultura en la preparación de los alimentos y las tradiciones que enmarca.

Imbabura es catalogado como un sector diverso, no solo por las diferentes etnias y razas, sino por sus diversos pisos climáticos, esto favorece potencialmente la variedad de productos para la preparación gastronómica, como es el maíz del cual se elabora diferentes harinas.

En la Parroquia de Caranqui los indígenas han sido las personas quienes han preservado la producción y utilización de los diferentes alimentos, como el maíz, la quinua, frejol, arveja, oca, habas, y mellocos, la realización de mazamorras que son coladas de diferentes harinas, tomando en cuenta el maíz como el alimento principal para la realización de los diferentes platos propios de la parroquia como es la elaboración de, colada de choclo, sopa de lluspas, tostado, morocho y el conocido pan de leche.

Lo antes mencionado es considerado como la gastronomía típica de la popular y conocida Parroquia de Caranqui, por medio de la combinación de: cereales, vegetales, leguminosas y proteínas.

El nutritivo y sabroso inventario gastronómico que se dio a conocer, ha trascendido en el tiempo llegando a ser una cultura y se merece ser llamado patrimonio cultural inmaterial, por su extensa historia y tener una soberanía alimentaria. Esto ayudará a un desarrollo de la comunidad, afirmación realizada por (Graciela, Torres, 2015).

Se puede afirmar que la parroquia de Caranqui es patrimonio Gastronómico, teniendo todos los requerimientos, como los siguientes: la siembra, su cultivo, comercialización,

preparación particular, su presentación, en fechas de temporada y ocasiones, y los diversos y exquisitos platos.

4.5. Recetas estándar

Tabla 16.

Sopa de Chuchuca

Fecha:		10/07/2014		
Fuente:		Entrevistas		
Elaborado por:		Zulay Rodriguez Magali Chalacan		
Tipo de preparación:		SOPA: CHUCHUCA		
Tiempo de preparación:		1 hora		No. 1
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Choclo maduro	1 taza	gr	250	moler
Caldo de res	4 tazas	ml	1000	
Zanahoria	1 puñado	gr	50	picada
Achote	1cd	gr	15	
Sal	1 pisca	gr	2	
Manteca de chancho	2 cd	gr	30	
Cebolla larga	1 rama	gr	30	picada
Papa	1 taza	gr	250	cuadros
<p>Procedimiento Remojar el choclo 2 horas, lavar bien fregando hasta extraer la corteza del choclo</p> <p>Poner a cocer en el caldo 30 min, incorporar un refrito de cebolla y zanahoria amarilla. Dejar cocer, incorporar la papa, Cocer 30 min más y rectificar sabores.</p>				

Fuente: Zulay Rodríguez Magali Chalacan

Tabla 17

Colada de Choclo



Fecha		10/07/2014		
Fuente:	Entrevistas			
Elaborado por:	Zulay Rodriguez			
	Magali Chalacán			
Tipo de preparación:	Sopa			
	Colada de Choclo			
Tiempo de preparación:	1 hora		No.2	
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Choclo Tierno	1 taza	250	gr	Molido
Carne de Choncho	1 libra	464	gr	Cocida
Papas	1 taza	250	gr	Peladas
Cebolla larga	1 rama	10	gr	Picado
Ajo	1 diente	5	gr	Picado
Cilantro	2 ramas	5	gr	Picado
Manteca de Choncho	2 cucharas	30	gr	
Sal y Comino	1 pisca	2	gr	
Procedimiento				
<p>Se muele el choclo y se pasa por un cedazo para eliminar la pluma se hace un refrito con cebolla y manteca de choncho, cocinar la carne de choncho cuando ya esté lista añadir al refrito, luego añadimos el choclo molido las papas y dejamos cocer hasta que espese y rectificamos sabores.</p>				

Tabla 18.**Sopa de Lluspas**

Fecha		10/07/2014		
Fuente:		Entrevistas		
Tipo de preparación:		Sopa: Sopa de lluspas		
Tiempo de preparación:		1 hora	No.3	
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Caldo de Carne o de Pollo	5 tazas	ml	1250	
Carne de chancho	1 libra	gr	464	
Col	Hojas	unid	3	Picado Fino
Sal	Pisca	gr	2	
Comino	Pisca	gr	2	
Zanahoria	4 unid	gr	200	Picado Fino
Cebolla larga	4ramas	gr	60	Picado Fino
Harina de maíz reventado	1 taza	gr	250	
Huevo	1 unid	gr	65	
Manteca de chancho	3 cd	gr	45	
Queso	¼ parte	gr	100	Desmenuzado
Procedimiento				
<p>Cocer en el caldo la carne de chancho</p> <p>Poner un refrito de manteca, cebolla, zanahoria, poner como último ingrediente la col, añadir sal.</p> <p>Para las bolas de maíz: formar un volcán y verter un poco de caldo de carne, añadir el huevo y formar una masa homogénea.</p> <p>Rellenar de queso, formar bolitas y cocer en el caldo unos 30 min aprox.</p>				


Fuente: Zulay Rodríguez Magali Chalacan

Tabla 19.**Colada de Haba**

Fecha	10/07/2014			
Fuente:	Entrevista			
Elaborado por:	Zulay Rodriguez Magali Chalacán			
Tipo de preparación:	Sopa: Colada de haba			
Tiempo de preparación:	40 min			No. 4
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Harina de Haba	1 taza	taza	250	
Carne de chanco	1 libra	gr	464	picada en cuadros
Manteca de chanco	5 cdas	gr	75	
Papas	2 taza	gr	500	picada en cuadros
Cebolla larga	4 cdas	gr	60	picado fino
Sal	1 pizca	gr	4	
Comino	1 pizca	gr	2	
Caldo de carne	1 litro	ml	1000	
Achiote	1 cda	gr	15	
Cilantro	1 cda	gr	15	
Procedimiento				
Hacer un refrito con la manteca cebolla larga y achiote				
Cocinar la carne añadir el refrito y las papas.				
En un poco de caldo disolver la harina y añadir a la sopa				
Mover constantemente, agregar cilantro picado, sal y rectificar sabor				


Fuente: Zulay Rodríguez Magali Chalacan

Tabla 20.**Tostado**

Fecha	10/07/2014			
Fuente	Entrevista			
Elaborado por:	Zulay Rodriguez Magali Chalacán			
Tipo de preparación:	TOSTADO			
Tiempo de preparación:	30 min			No. 5
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Maíz	4 tazas	gr	1000	
Aceite	1 lt	ml	1000	
Cebolla larga	2 cdas	gr	30	Picado fino
Ajo	4 dientes	unid	4	enteros
Sal	1 pizca	gr	2	
Procedimiento				
Lavar el maíz y secar, en una paila poner el aceite, el maíz y mover hasta que reviente a fuego lento añadir la cebolla, el ajo y el pimienta Sin dejar de mover esperamos que se dore en forma igual sacar y añadir la sal				


Fuente: Zulay Rodríguez Magali Chalacan

Tabla 21.**Habas con mellocos**

Fecha	10/07/2014			
Fuente:	Entrevista			
Elaborado por:	Zulay Rodriguez Magali Chalacán			
Tipo de preparación:	Habas con mellocos			
Tiempo de preparación:	20 min			No. 6
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Habas	1 lb	gr	464	cocinadas
Mellocos	1 lb	gr	464	cocinadas
Sal				
Procedimiento				
Cocinar las habas con cascara, los mellocos enteros Servir las habas y los mellocos con sal.				


Fuente: Zulay Rodríguez Magali Chalacan

Tabla 22.**Frejol con carne de chanco**

Fecha		10/07/2014		
Fuente:		Entrevista		
Elaborado por:		Zulay Rodriguez Magali Chalacán		
Tipo de preparación:		Frejol con Carne de Chanco		
Tiempo de preparación:		40 min		No. 7
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Carne de cerdo	1 trozo	lb	464	Cortar
Fréjol rojo	1 taza	gr	250	Pelar y cocer
Cebolla larga	2 cdas	gr	30	Picado fino
Cebolla paiteña	1 unid	gr	25	Picado fino
Zanahoria	1 unid	gr	25	Picado fino
Ajo pelado	5 dientes	unid	5	Picar
Tomate riñón	3 unid	gr	150	Picado fino
Pimiento rojo	1 unid	unid	1	Picado fino
Cilantro	1 cd	gr	15	Picar
Sal	1 cdta	gr	5	
Hierba Buena	1 cdta	gr	5	Picado Fino
Procedimiento				
Cocinar la carne y el frejol aparte, realizar un refrito, manteca cebollas, ajo zanahoria, hierba buena, tomate, pimientos, adicionar la carne, verter el frejol con el agua de la cocción, poner cilantro picado, salpimentar, y cocer por 30 min.				


Fuente: Zulay Rodríguez Magali Chalacan

Tabla 23.**Dulce de mora**

Fecha	10/07/2014			
Fuente:	Entrevista			
Elaborado por:	Zulay Rodriguez Magali Chalacán			
Tipo de preparación:	Postre: Dulce De Mora			
Tiempo de preparación:	30 min			No. 8
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Mora Fresca	1 taza	gr	250	cocer
Harina de maíz sin tostar	3 cdas	gr	45	
Azúcar	2 lb	g	928	
Agua	1 taza	ml	250	
Procedimiento				
Cocer las moras en muy poca agua, tamizar y obtener pulpa Cocer la pulpa de la mora junto con la harina de maíz, poner azúcar y obtener una crema consistente				


Fuente: Zulay Rodríguez Magali Chalacan

Tabla 24.**Dulce de oca**

Fecha	10/07/2014			
Fuente:	Entrevista			
Elaborado por:	Zulay Rodriguez Magali Chalacán			
Tipo de preparación:	Postre: Dulce De Oca			
Tiempo de preparación:	60 min			No. 9
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Ocas dulces	1 taza	gr	250	cocidas
Agua	1 taza	ml	250	
Leche	1 taza	ml	250	
Panela	1 banco	gr	100	
Canela	2 ramas	unid	2	
Procedimiento				
Poner a endulzar las ocas al sol, Pelar las ocas y cocer en poco de agua hasta que estén blandas En una olla poner leche, panela y canela, luego agregar las ocas y dejar cocer por 60 min.				


Fuente: Zulay Rodríguez Magali Chalacan

Tabla 25.**Helado de Crema sabor a Mora**

Fecha	10/07/2014			
Fuente:	Encuesta			
Elaborado por:	Zulay Rodriguez Magali Chalacán			
Tipo de preparación:	Postre: Helado De Crema sabor a Mora			
Tiempo de preparación:	2 horas			No. 10
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Leche	1lt	ml	500	
Crema de leche	2 taza	ml	500	
Azúcar	1 taza	gr	250	
Yemas de huevo	2 unid	gr	50	
Maicena	1 cd	gr	15	
Esencia de vainilla	1 choro	ml	2	
Pulpa de mora	1 taza	ml	250	
Procedimiento				
Disolver en parte de la leche la maicena y las yemas, aparte batir la crema ,luego poner el azúcar, añadir la leche preparada y agregar poco a poco la pulpa de mora Batir por unos minutos colocar en los conos poner el palito y congelar.				


Fuente: Zulay Rodríguez Magali Chalacán

Tabla 26.**Suspiros**

Fecha	10/07/2014			
Fuente	Entrevista			
Elaborado por:	Zulay Rodriguez Magali Chalacán			
Tipo de preparación:	POSTRE: Suspiros			
Tiempo de preparación:	2 horas			No. 11
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Claros de huevo	4 unid	gr	160	Batidas
Azúcar blanca y fina	1 Taza	gr	250	
Procedimiento				
Batir las claras de huevo y el azúcar hasta que forme picos consistentes, formar pequeños suspiros, hornear por 1 hora y media a fuego bajo y con la puerta ente abierta, apagar el horno y dejar enfriar				


Fuente: Zulay Rodríguez Magali Chalacán.

Tabla 27.**Dulce de Higos**

Fecha		10/07/2014		
Fuente:		Entrevista		
Elaborado por:		Zulay Rodriguez Magali Chalacán		
Tipo de preparación:		Postre: Dulce de Higos		
Tiempo de preparación:		3 horas		
No. 12				
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Higos	20 unid	unid	20	cocinar
Panela	10 bancos	gr	1000	miel
Canela	3 unid	unid	3	palos
Clavo de olor	3 unid	unid	3	
Pimienta dulce	5 unid	unid	5	
Café	3 cdas	gr	45	
Procedimiento				
Lavar los higos, hacer un corte en cruz cocinar y escurrir el agua.				
Hacer la miel con agua y panela hasta que este espesa, poner en la miel los higos poner especias y dejar cocer por 2 horas, repetir esta cocción por tres 3 días 1 vez al día hasta que los higos tomen color obscuro.				


Fuente: Zulay Rodríguez Magali Chalacán

Tabla 28.**Pan de Leche**

Fecha		10/07/2014		
Fuente:		Encuesta		
Elaborado por:		Zulay Rodriguez Magali Chalacán		
Tipo de preparación:		POSTRE: Pan de Leche		
Tiempo de preparación:		1:20		
No. 13				
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Huevos	12 unid	unid	780	batir
Harina de Maíz	5 lb	gr	2320	
Sal	2 cd	gr	30	
Polvo de hornear	3 cd	gr	45	
Hojas de achira	30 hojas	unid	30	
Cuajada	2 unid	gr	1000	triturada
Leche	10 lt	ml	10000	
Pastilla de cuajo	1/2 unid	unid	0.5	
Procedimiento				
Cuajada Calentar la leche que este tibia. Desleír la pastilla de cuajo con un poco de agua Añadir a la leche dejar espesar por 30 minutos cortar la leche y sacar el suero. Batir las yemas con la sal , añadir la cuajada, agregar la harina de maíz crudo Mezclar con el polvo de hornear, Batir las claras a punto de nieve Formar bolitas sobre pedazos de hoja de achira, hornear a fuego medio alto				

Fuente: Zulay Rodríguez Magali Chalacán.

Tabla 29.**Champús**


Fecha		10/07/2014		
Fuente:		Entrevistas		
Elaborado por:		Zulay Rodríguez Magali Chalacán		
Tipo de preparación:		Postre: Champús		
Tiempo de preparación:		1 hora		No.14
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Harina de maíz	1 lb	gr	464	
Panela	5 bancos	gr	500	
Mote	2 tazas	gr	500	
Chamburo	2 unid	unid	2	Cuadros
Babaco	1 unid	unid	1	Cuadros
Naranjillas	7 unid	unid	7	Licuada
Clavo de olor	3 unid	unid	3	
Ishpingo	3 unid	unid	3	
Congona	1 rama	1	1	
Procedimiento				
Hacer un agua con panela yerbas y especias, dejar hervir, cernir y añadir la harina de maíz, la naranjilla aplastada y licuada; agregar el chamburo y el babaco cocidos en almíbar y luego poner el mote.				

Fuente: Zulay Rodríguez Magali Chalacán

Tabla 30**Colada de máchica**


Fecha		10/07/2014		
Fuente:		Entrevistas		
Elaborado por:		Zulay Rodríguez Magali Chalacán		
Tipo de preparación:		Postre: Colada de Machica		
Tiempo de preparación:		1 hora		No.15
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Leche	2 lt	ml	250	
Machica	1 taza	gr	250	
Azúcar	1 taza	gr	250	
Canela	3 ramas	unid	3	
Procedimiento				
Hervir la leche con canela Disolver en agua la machica Añadir la leche Poner el azúcar al gusto				

Tabla 31.**Morocho**

Fecha	10/07/2014			
Fuente:	Entrevistas			
Elaborado por:	Zulay Rodríguez Magali Chalacán			
Tipo de preparación:	Postre: Morocho			
Tiempo de preparación:	1 hora			No. 16
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Morocho quebrado	1 taza	gr	250	lavado
Agua	2,5 lt	ml	2500	
Azúcar	1 lb	gr	464	
Leche	1 lt	ml	1000	
Canela	2 ramas	unid	2	
Cebolla larga	1 unid	unid	1	
Manteca de chanco	1 cuchara	gr	15	
Procedimiento				
Cocinar el morocho por 1 hora aproximado, ir añadiendo agua según sea necesario. Poner una cebolla y un poco de manteca de chanco, aromatizar con las especias, añadir la leche hasta que espese.				


Fuente: Zulay Rodríguez Magali Chalacán

Tabla 32.**Tortillas de Tiesto**

Fecha	10/07/2014			
Fuente:	Entrevistas			
Elaborado por:	Zulay Rodríguez Magali Chalacán			
Tipo de preparación:	Postre: Tortillas de Tiesto			
Tiempo de preparación:	30 min			No. 17
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Harina de Maíz crudo	1 lb	gr	464	
Manteca de chanco	10 cdas	gr	150	
Sal	1 pizca	gr	2	
Huevo	1 unid	gr	65	
Polvo hornear	1 cuchara	gr	15	
Azúcar	1 taza	gr	250	
Procedimiento				
Hacer un volcán con el Harina ,el azúcar, poner la manteca de chanco el azúcar, la sal ,el huevo el agua y el polvo de hornear amasar Formar una bolitas y aplanar con las manos				


Fuente: Zulay Rodríguez Magali Chalacán

Tabla 33.**Colada de quinua de dulce**

Fecha	10/07/2014			
Fuente:	Entrevistas			
Elaborado por:	Zulay Rodríguez Magali Chalacán			
Tipo de preparación:	Postre: Colada de Quinua			
Tiempo de preparación:	30 min			No. 18
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Quinua	1 taza	gr	250	Lavada en 5 aguas
Leche	1 lt	ml	1000	
Panela	3 bancos	gr	300	
Canela	3 ramos	unid	3	
Procedimiento				
Cocinar la quinua hasta que este suave Añadir la leche Poner la canela Dejar hervir por 15 min				

Fuente: Zulay Rodríguez Magali Chalacán

Tabla 34**Dulce de Zambo**

Fecha:	10/07/2014			
Fuente:	Entrevistas			
Elaborado por:	Zulay Rodriguez Magali Chalacan			
Tipo de preparación:	Postre: Dulce de Zambo			
Tiempo de preparación:	2 horas			No. 19
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Zambo	1 zambo pequeño	gr	3000	picado
Panela	5 bancos	gr	500	
Canela	2 ramas	unid	2	
Clavo de olor	3 clavos	unid	3	
Procedimiento				
Picar el zambo sin pepas Cocinar el Zambo con agua, después añadir la panela cocinar por 40 min agregar la canela y el clavo de olor y cocinar por 1 hora				

Fuente: Zulay Rodríguez Magali Chalacán.

CAPÍTULO V

5. PROPUESTA

5.1. Introducción

La ruta turística en la parroquia de Caranqui está conformada por 6 lugares turísticos empieza desde el Monasterio del Rosario donde los turistas pueden adquirir productos naturales y artesanales como ostias, vino de consagrar, diversas cremas naturales para la piel, tónicos etc., elaborados por las madres de claustro, luego puede visitar la Tola donde se encuentran los monumentos de los diferentes incas líderes de aquel tiempo, posteriormente se pasara a visitar el parque Atahualpa donde se encuentra el museo del mismo nombre y el monumento de Atahualpa , también se puede pasar por las ruinas del Inkawasi que era donde Atahualpa se bañaba con sus princesas, por ultimo puede visitar la iglesia del Señor del Amor y degustar los deliciosos helados de crema y pan de leche.

5.2. Ruta turística

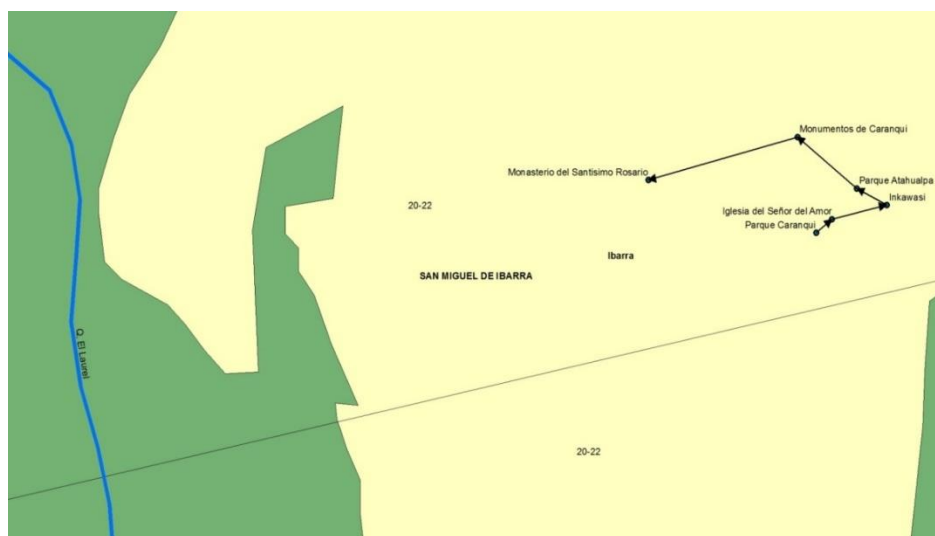


Gráfico 16. Ruta turística

5.3. Componentes turísticos



Gráfico 17. Iglesia Señor del Amor

La iglesia del señor del Amor se encuentra ubicada a 2 km sureste de Ibarra, parroquia Caranqui en la calle Rumiñahui y Calicuchima, la infraestructura vial es adoquinado, su acceso es diario puede ser en bus o en automóvil es un lugar que recibe turistas de tipo local provincial y nacional.

En 1983 fue nuevamente afectado por un incendio, que destruyó todas las colecciones antiguas, pero se realizó una réplica del antiguo Señor del Amor, que reposa en el altar mayor fue trabajada de estilo barroco y dorado en pan de oro con columnas salomónicas.

Existen una serie de cuadros, que se encuentran en las paredes, como la del Juicio Final y la Oración en el Huerto.

Este lugar fue construido de piedra, ladrillo, adobe, madera, carrizo y teja, está constituido por una planta en forma de Cruz Latina, con una sola nave central, en la parte exterior consta de 2 puertas metálicas que dan la oportunidad de orar y observar su interior cuando el templo no se encuentra totalmente abierta.

El 2 de Mayo se celebran las fiestas, en el cual se hacen castillos en honor a la parroquia y se deleitan de los deliciosos helados de crema, pan de leche, así como también

alrededor del parque existen sitios de expendio de algunos productos como café con humitas y quimbolitos, tortillas con hornado y bebidas tradicionales.



Gráfico 18. Parque Caranqui

El parque de Caranqui tiene un acceso vial adoquinado y se lo puede realizar a través de bus y automóvil, recibe turistas locales, provinciales y nacionales ya que es un atractivo turístico por el motivo que se encuentra la Iglesia del Señor del Amor y varios lugares donde se expende pan de Leche, helados de crema y de hielo de diferentes sabores para el deleite de los turistas.



Gráfico 19. Museo Atahualpa

El museo Atahualpa se encuentra instalado en el parque de Atahualpa, ha sido declarado patrimonio, pero en los últimos tiempos ha sufrido algunas alteraciones por el motivo que han pasado algunas piezas arqueológicas a otro museo, su acceso vial es asfaltado y se lo puede realizar mediante bus o automóvil, recibe la visita de turistas locales, provinciales y nacionales.

El museo de Atahualpa guarda piezas arqueológicas de la Sierra Norte de diferentes culturas, las colecciones que exhibe el museo son de gran importancia histórica y contiene piezas originales de gran valor.

Contiene todo lo relacionado al poblamiento de América, la división de Sierra y Costa, se exhibe piezas arqueológicas de la Sierra Norte como máscaras, ollas trípodes, cántaros, ídolos de piedra, compoteras, cuencos, también, se puede observar una réplica del Templo del Sol, maquetas del país Caranqui y la Batalla de Yahuarcocha.

El museo Atahualpa también cuenta con otras salas como el Arte Colonial y Republicano, Archivo Histórico, Biblioteca, Sala de exposiciones temporales, Auditorio y Almacén Cultural.

En este parque se celebra el día de inocentes en el mes de diciembre y otros eventos culturales y religiosos especialmente en los meses de mayo y Junio en donde se celebra el Intiraymi y los San Juanes, por lo cual hay mucho expendio de comida como choclos asados, chicha de jora, la mazamorra con churos, bebidas, helados de crema, pan de leche con dulce de mora, tamales, humitas y quimbolitos con café, hervidos y otros.



Gráfico 20. Inkawasi

Inkawasi se encuentra aproximadamente a 100 m de la Plazoleta su acceso vial es adoquinado y en buen estado, ha sido declarado un lugar patrimonial, su construcción es de

piedra y tierra, este lugar era donde el Inca Atahualpa realizaba sus rituales de baño con sus 30 mujeres vírgenes consagradas a su culto y en el mismo lugar donde las sacrificaba cuando las consideraba innecesarias.

Estos restos arqueológicos precolombinos fueron descubiertos por trabajadores del Fonsalci, el mismo que fue cambiando de color claro a oscuro en los últimos 7 años por un proceso de deterioro por la acción del sol y la lluvia.



Gráfico 21. Monumentos

Los monumentos se encuentran ubicados en una tola en las calles Emperador Cacha y Cori Cori se encuentran los indígenas líderes de esa época como Juana Atabalipa, Jacinto Collahuazo y Nazacota Puento.

Estos monumentos están abandonados ya que no reciben visitas de turistas provinciales ni nacionales, se encuentran en estado de deterioro y no tienen un mantenimiento adecuado.



Gráfico 22. Monasterio del Santísimo Rosario

El monasterio del Santísimo Rosario es un lugar patrimonial está ubicado en la calle Princesa Pacha N° 8 – 148, Barrio Ejido de Caranqui su acceso vial es adoquinado y se lo puede realizar a través de cualquier tipo de auto, fue construido por Fray Pedro Bedon en 1605 quien llevo la imagen de la Virgen del Rosario. Su principal ingreso económico es la elaboración de vino, hostias y la elaboración de adornos religiosos.

5.4. Impactos

Para el desarrollo del presente capítulo se realizó un análisis de impacto prospectivo, es decir reflexionar los aspectos de la ingeniería del proyecto que genere en ciertos ámbitos o áreas.

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

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

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

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

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

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

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

De ésta manera se presenta las matrices para el análisis de impactos del macro proyecto denominado “La Gastronomía de la provincia de Imbabura como Patrimonio Inmaterial del Ecuador parroquia Caranqui Cantón Ibarra”.

5.4.1. Impacto turístico

Tabla 35.

Impacto turístico

INDICADOR	NIVELES DE IMPACTO							
	-3	-2	-1	0	1	2	3	
- Afluencia de turismo nacional y receptivo							X	
- Diversificación de destinos turísticos					x			
- Incremento de la actividad turística						X		
- Difusión y promoción del sector						x		
TOTAL					1	4	3	
$\Sigma = 8$ Nivel de Impacto Turístico = $\underline{2}$ Nivel de impacto Turístico = Medio Positivo								

Elaborado por: Las Autoras

Indicador	Análisis
- Afluencia de turismo nacional y receptivo	El proyecto pretende aumentar y mejorar el nivel turístico que tiene la parroquia de Caranqui a través del rescate de lugares iconos de la historia inca que están en proceso de extinción.
- Diversificación de destinos turísticos	El proyecto pretende proponer nuevas alternativas de turismo, básicamente relacionado al turismo gastronómico. La diversificación de destinos turísticos alineados a las políticas estatales permitirán que ésta actividad sea un eje primordial en la economía del país.
- Incremento de la actividad turística	El proyecto a realizarse incrementara la actividad gastronómica turística haciendo conocer la cultura gastronómica propia de la parroquia tomando en cuenta los platos más relevantes como helados y pan de leche.
- Difusión y promoción del sector	Los sitios turísticos de la parroquia no son valorados porque no existe propaganda por parte del ente gubernamental por tal motivo están en deterioro como el inkawasi, los monumentos, que limitan al incremento de turistas nacionales y extranjeros.

Análisis: El impacto turístico da como resultado 2 impacto medio positivo en la Parroquia de Caranqui. La actividad turística se debe aumentar a través del rescate, conservación, y promoción de lugares turísticos que guardan gran importancia histórica que hacen que la parroquia sea reconocida, para que nacionales y extranjeros visiten estos lugares que llaman mucho la atención

5.4.2. Impacto socio-cultural.

Tabla 36.

Impacto socio cultural

INDICADOR	NIVELES DE IMPACTO							
	-3	-2	-1	0	1	2	3	
- Identidad cultural.							x	
- Costumbres							x	
- Familia						x		
- Nutrición						x		
- Participación comunitaria							x	
TOTAL						4	9	
Σ= 13 Nivel de Impacto Socio-Cultural= <u>2.6</u> Nivel de Impacto Socio-Cultural= Alto Positivo								

Elaborado por: Las Autoras

Indicador	Análisis
- Identidad cultural.	El proyecto pretende a través de la cultura y gastronomía que lleguen a ser reconocidos a nivel nacional e internacional y así poder conservar su identidad cultural.
- Costumbres	Uno de los propósitos del proyecto es rescatar las costumbres que tienen los habitantes y de la misma manera que se las siga practicando de generación en generación.
- Familia	La realización del proyecto considera que la alimentación y la familia deben estar relacionadas directamente en el desarrollo y convivencia de sus miembros por la cohesión del núcleo de la sociedad.
- Nutrición	Lo que el proyecto quiere es demostrar que la nutrición tiene que ver con la calidad de vida de los habitantes por medio de la utilización de los productos agrícolas que se producen en el sector.
- Participación comunitaria	El trabajo en conjunto permite una buena participación de la comunidad ayudando así a mejorar las relaciones intercomunales, de forma positiva para los habitantes del sector.

Análisis.- El impacto socio-cultural da como resultado 2.6 impacto alto positivo en la parroquia de Caranqui. La cultura de las personas en la elaboración de los platos

gastronómicos, su trascendencia de los conocimientos de cómo se prepara y que ingredientes se utilizan.

Para la preparación de los platos es una tradición la unión de los núcleos familiares, distribuyéndose las actividades para la elaboración de los mismos, como son: la compra de los productos, la cocción y la decoración, por medio de lo cual se pretende realzar las costumbres que con el pasar de los años se han perdiendo.

5.4.3. Impacto económico

Tabla 37.

Impacto económico

NIVELES DE IMPACTO INDICADOR	-3	-2	-1	0	1	2	3
- Generación de micro empresa						X	
- Reactivación de la producción agrícola					x		
- Mayores ingresos para empresarios del sector						X	
- Reconstrucción de lugares abandonados para que sean fuente de turismo e ingresos					x		
TOTAL					2	4	
Σ= 6 Nivel de Impacto Económico= 1.5 Nivel de Impacto Económico= bajo positivo							

Elaborado por: Las Autoras

Indicador	Análisis
- Generación de micro empresa	Mediante el cultivo de los alimentos se puede producir diferentes platos tradicionales y de esta manera los habitantes pueden crear sus propias microempresas.
- Reactivación de la producción agrícola	Rescatar los productos propios de la zona que antes se consumían a través del cultivo de los mismos, ya que son ricos en macro y micro nutrientes esenciales para la dieta diaria.
- Mayores ingresos para empresarios del sector	Lo que el proyecto pretende es mejorar tanto la oferta turística gastronómica, así como mejorar los ingresos para los empresarios del sector; pero que a la vez el proyecto permita fomentar la responsabilidad empresarial del sector.
- Reconstrucción de lugares abandonados para que sean fuente de turismo e ingresos	Mediante la intervención gubernamental poder reconstruir los lugares representativos como los que venden helados con pan de leche para que así pueden ser visitados y reconocidos a nivel nacional como lugares turísticos

Análisis: El impacto económico da como resultado bajo positivo para lo cual se debe mejorar y crear unidades productivas por medio de inversión propia y/o financiada que reactive la economía del sector.

No existe la suficiente potencialidad turística en el sector ya que no hay la valoración de lugares turísticos abandonadas como el inkawasi, monumentos que tienen riqueza histórica

no apreciada por los habitantes, pero si hay sitios turísticos de índole gastronómica, tales como los helados y el pan en Caranqui, conocidos por la mayoría de los visitantes y turistas.

Con la ayuda de las autoridades locales y la decisión de los emprendedores se puede rescatar y promocionar aquellos lugares incrementando las unidades productivas, para aumentar las plazas de empleo, generando un efecto positivo, desarrollando la economía local y nacional.

5.4.4. Impacto educativo

Tabla 38.

Impacto educativo

INDICADOR	NIVELES DE IMPACTO							
	-3	-2	-1	0	1	2	3	
- Mayores conocimientos						x		
- Investigación						x		
- Capacitación						x		
TOTAL						6		
$\Sigma = 6$ Nivel de Impacto Socio-Cultural= 2 Número de indicadores: Medio positivo								

Elaborado por: Las Autoras

Indicador	Análisis
- Mayores conocimientos	La realización del proyecto aumentara los conocimientos de manera positiva para los turistas y sobre todo para los estudiantes hacer conocer la importancia histórica de los lugares turísticos y la importancia nutricional que tiene cada uno de los platos tradicionales.
- Investigación	El proyecto al dar a conocer la gastronomía de Caranqui se volverá más turístico y esto influirá a que entes Gubernamentales le den más importancia a la investigación de lugares que están abandonados y sean rescatados.
- Capacitación	Este proyecto fomentara a que se aperture mas capacitación a los habitantes para que pueda ser un medio de sustento ya que esta parroquia está en auge de crecimiento

La investigación del impacto educativo es de medio positivo lo que se debe mejorar a través de capacitaciones, artículos, revistas para que los habitantes y los estudiantes puedan conocer y apreciar la importancia histórica, y gastronómica que posee la Parroquia de Caranqui.

5.5. Informe de Impactos

En conclusión, la investigación de este proyecto da como resultado un impacto medio positivo (2), lo que influye en el análisis es el impacto social y educativo, por la cultura gastronómica, permitiendo que sea un trabajo factible y viable para dar a cabo la realización del proyecto de tesis “La Gastronomía de la Provincia de Imbabura como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador, Parroquia Caranqui Cantón Ibarra”.

La humanidad en general tiene el derecho de conocer sobre los productos y platos que se utilizaban y elaboraban, respectivamente, con el pasar del tiempo se practique y perdure en las nuevas generaciones este importante saber y ellos trasmitan a sus descendientes.

Al pasar del tiempo las personas pueden mejorar las recetas por medio de la utilización de otros productos y la fusión de otros ingredientes que se produzcan en la localidad, generando un valor agregado gastronómico y el mejoramiento de los procesos en la elaboración de los diversos platos

CONCLUSIONES

Luego de realizada la investigación en la parroquia de Caranqui hemos llegado a las siguientes conclusiones.

- A través de la investigación bibliográfica y documental se obtuvo el levantamiento del inventario gastronómico y sus recetas, mediante la información sobre la utilización de alimentos producidos y cosechados en el mismo lugar como: el maíz y sus derivados y la quinua que son alimentos ancestrales, el frejol, las habas, ocas, mellocos tomando en cuenta su importancia nutricional y cultural que tiene cada plato.

Se ha logrado crear propios y únicos platos tales como: producto icono de la parroquia como es el pan de leche, sopa de chuchuca, colada de choclo, sopa de lluspas, colada de haba, tostado, habas con mellocos, frejol con carne de chanco, dulce de mora, dulce de oca, helado de crema de diversos sabores, suspiros, dulce de higos, champús, colada de máchica, morocho, tortillas de tiesto, colada de quinua de dulce y sal y dulce de zambo.

- Existe un patrimonio cultural turístico, gastronómico en la parroquia de Caranqui para que los visitantes conozcan cada uno de los lugares importantes a través del levantamiento de la Ruta Turística como es, El Monasterio del Santísimo Rosario, Monumentos de Caranqui, Parque Atahualpa, Inkawasi, y la Iglesia del Señor Del Amor, su importancia histórica que guardan y puedan deleitarse de los deliciosos platos típicos del sector.
- Mediante el análisis de impactos se pudo establecer que es viable potencializar el micro emprendimiento Gastronómico, porque permite impulsar el valor agregado de la gastronomía, a través de productos nativos del sector que son utilizados en las diferentes preparaciones, tomando en cuenta sus manifestaciones culturales y de esta manera atraer más visitantes, por ende generar mayores ingresos en las familias, crear mayores plazas de trabajo y que se active la economía de la Parroquia.

RECOMENDACIONES

- Se recomienda que utilicen la investigación realizada, para que se exponga la gastronomía de este importante sector, por medio de la valoración de cada uno de los lugares turísticos conocidos e impulsar nuevos, con el fin de evitar el olvido gastronómico cultural, por tanto es necesario un rescate urgente a la cultura histórica y gastronómica de este importante sector a través de publicidad por medio del Ministerio de Turismo.
- Se debe promocionar y potencializar el levantamiento de la Ruta Turística Gastronómica de Caranqui por parte de todos los actores de esta olvidada parroquia rica en cultura, transmitido de generación en generación para ser un lugar turístico a nivel provincial, nacional e internacional con el gran valor histórico que tiene, para de esta manera aumentar el turismo local permitiendo así el desarrollo socio económico.
- Impulsar este proyecto con la ayuda del sector público y privado para que a través del mismo haya un apoyo e incentivo a la creación de micro empresas que expandan productos típicos artesanales propios de la parroquia y genere más fuentes de trabajo para los habitantes de Caranqui.

BIBLIOGRAFÍA

Ana Teresa Pérez, Mauricio Cepeda, Homero Miño, 2012, Naturaleza, Cultura, Alimentación, Quito.

Asamblea Nacional República del Ecuador. (2008). Constitución de la República del Ecuador. En CONSTITUCIÓN 2008 (pág. 32). Quito.

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

Bral's 2011, Línea Gastronómica Bral's, Guayaquil.

Centro de Documentación Ministerio de Turismo

Cocina Tradiciones Ecuatorianas, Guayaquil

Elorza, G 2003, Cocina Ecuatoriana e Internacional, Quito

Fuente La Asamblea Cantonal Cotacachi

Graciela Torres, el alimento, la cocina étnica, gastronomía nacional, elemento Patrimonial.

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

International Centre for the Study of the Preservation and Restoration of Cultural Property.

(27 de 03 de 2015). First Aid to Cultural Heritage in Times of Crisis. Obtenido de ICCROM:

<http://www.iccrom.org/first-aid-to-cultural-heritage-in-times-of-crisis-2/>

Michelle Fried 2003 Comida del Ecuador Recetas Tradicionales, Quito

Montesinos Antonio 2012 que son rutas Turísticas

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

Taschen.

Nestlé del Ecuador servicio al consumidor

Néstor Lujan 1997, Historia de la Gastronomía

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

Pablo Cuvi, 2001, Recorrido por los Sabores Del Ecuador, Quito

Paulina Monroy – Graciela. M 2010, Introducción a la Historia de la Gastronomía, México.

Plandetur 2009 Turismo M .d

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

Rodrigo, V. D. (1988). Monografía de Ibarra. Ibarra, Imbabura, Ecuador: Ediciones Culturales Imbabura.

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

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

Varios Autores 2005: Recorridos por los Sabores del Ecuador, tomo 2;

Vázquez de la Torre y agudo 2010,

www.conaculta.gob.mx/patrimoniocultural

www.edukanda.es/mediatecaweb/data/zip/1074/page_07.htm

www.elnorte.ec/ibarra/cronica-urbana/15140-las-delicias-de-caranqui

ANEXOS

Anexo 1 Ficha de Inventarios de Atractivos Turísticos

FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS									
1. DATOS GENERALES									
Encuestador:	Zulay Rodriguez Magali Chalacan				Fecha:	10 de Julio			
Supervisor evaluador:					No. Ficha	1			
Nombre del atractivo:	Iglesia del Señor del Amor								
Propietario:									
Categoría:	Manifestaciones Cu	Tipo:	Historicos	Subtipo	Arquitectura				
2. UBICACIÓN:									
	2 km sureste Ibarra	LONGITUD:	78 7' 25,91"	LATITUD:	0 19'18.23"				
Provincia:	Imbabura	Cantón:	Ibarra	Localidad	Caranqui				
Calle:	Rumiñahui	Número:		Trasversal	Calicuchima				
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO									
Nombre del poblado:	Caranqui			distancia(km):	2 kl				
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO									
Altura (m.s.n.m.):				Temperatura (°C):	15.7°				
1	Tamaño:								
2	Calidad del Agua:	Alcantarillado							
3	Flora y Fauna:								
4	Descripción del paisaje:								
5	Descripción de sus riberas:								
6	Islas existentes								
7	Actividades varias:	Deporte							
8	Puentes y puertos:								
9	Navegabilidad:								
10	Rápidos:								
11	Cañones:								
12	Vados:								
5. USOS (simbolismo)									

ESTADO DE CONSERVACIÓN											
1	X	Alterado									
2		No alterado									
3		Conservado									
4		En proceso de deterioro									
5		Causas del deterioro									
6.		Ha sido declarado patrimonio				Nombre		Iglesia Señor del Amor			
		Si				Fecha					
		No				X		Categoría		Manifestacion Cultural	
6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO											
Tipo	Subtipo	Estado de las vias			TRANSPORTE	FRECUENCIAS					
		bueno	Regular	Malo		Diaria	Semanal	Mensual	Eventual	Ninguna	
Terrestre	Asfalto				Bus	X					
	adoquin antig	x			Automóvil	X					
	Empedrado				4x4				X		
	Sendero				Tren						
Acuático	Marítimo				Barco						
	Fluvial				Bote						
					Canoa						
					Otros						
					Avión						
					Avioneta						
					Helicóptero						

7. FACILIDADES TURÍSTICAS										
Ruta de buses desde la población más cercana										
Desde	El centro	Hasta	Caranqui	Frecuencia	A diario	Distancia		2km		
	Lujo		Primera		Segunda		Tercera		Cuarta	
Servicios	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas
Alojamiento										
Alimentación									\$ 3,50	
Esparcimiento										
Tarifa promedio por hotel \$										
Promedio días										
Tarifa promedio en alimentación										
estadía hotel										
Infraestructura básica										
Agua	x									
Energía	x									
Alcantarillado	x									
8. TURISMO										
Tipo de turistas que recibe el turista			Tiempo promedio que permanece el turista en la zona			Formas de viajar del turista				
Local		x								
Provincial		x								
Nacional		x								
Internacional										
Indique si cuenta con										
Agencia de viajes		Almacenes de artesanía			Correo		Fax, fono, internet			
							x			

Señale si el atractivo turístico se difunde	
Local	<input checked="" type="checkbox"/>
Provincial	<input checked="" type="checkbox"/>
Nacional	<input type="checkbox"/>
Internacional	<input type="checkbox"/>
Observaciones	
Dibujar ruta	

Anexo 2. Ficha para inventario de atractivos turísticos

FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS									
1. DATOS GENERALES									
Encuestador:	Zulay Rodriguez Magali Chalacan				Fecha:				
Supervisor evaluador:					No. Ficha	2			
Nombre del atractivo:	Parque Caranqui								
Propietario:									
Categoría:	Manifestaciones Culturales	Tipo:	Historico	Subtipo	Zonas Historicas				
2. UBICACIÓN:									
	2 km sureste Ibarra	LONGITUD:	-78,1333	LATITUD:	0.316667				
Provincia:	Imbabura	Cantón:	Ibarra	Localidad	Caranqui				
Calle:	Emperador cacha	Número:		Trasverasal	Calicuchima				
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO									
Nombre del poblado:	Caranqui				distancia(km):	2km			
4. CACARTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO									
Altura (m.s.n.m.):				Temperatura (°C):	15.7°				
1	Tamaño:								
2	Calidad del Agua:								
3	Flora y Fauna:								
4	Descripción del paisaje:								
5	Descripción de sus riberas:								
6	Islas existentes								
7	Actividades varias:								
8	Puentes y puertos:								
9	Navegabilidad:								
10	Rápidos:								
11	Cañones:								
12	Vados:								
5. USOS (simbolismo)									

ESTADO DE CONSERVACIÓN										
1	Alterado									
2	No alterado									
3 X	Conservado									
4	En proceso de deterioro									
5	Causas del deterioro									
6.	Ha sido declarado patrimonio					Nombre	Parque Caranqui			
	Si					Fecha				
	No					Categoría	Manifestaciones culturales			
6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
Tipo	Subtipo	Estado de las vías			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				
		bueno	Regular	Malo		Diaria	Semanal	Mensual	Eventual	Ninguna
Terrestre	Asfalto				Bus	X				
	Adoquinado	x			Automóvil	X				
	Empedrado				4x4				X	
	Sendero				Tren					
Acuático	Marítimo				Barco					
	Fluvial				Bote					
					Canoa					
					Otros					
					Avión					
					Avioneta					
					Helicóptero					

Anexo 3. Ficha para inventario de atractivos turísticos

FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS									
1. DATOS GENERALES									
Encuestador:	Zulay Rodriguez Magali Chalacan				Fecha:				
Supervisor evaluador:					No. Ficha	3			
Nombre del atractivo:	Museo Atahualpa								
Propietario:									
Categoría:	Manifestaciones Culturales	Tipo:	Etnografia			Subtipo	Museo		
2. UBICACIÓN:									
	2 km sureste Ibarra	LONGITUD:	-78,133	LATITUD:	0.316667				
Provincia:	Imbabura	Cantón:	Ibarra	Localidad	Caranqui				
Calle:			Número:			Trasverasal			
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO									
Nombre del poblado:	Caranqui				distancia(km):	2km			
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO									
Altura (m.s.n.m.):			Temperatura (°C):	15.7°					
1	Tamaño:								
2	Calidad del Agua:	alcantarillado							
3	Flora y Fauna:								
4	Descripción del paisaje:								
5	Descripción de sus riberas:								
6	Islas existentes								
7	Actividades varias:								
8	Puentes y puertos:								
9	Navegabilidad:								
10	Rápidos:								
11	Cañones:								
12	Vados:								
5. USOS (simbolismo)									

ESTADO DE CONSERVACIÓN											
1 X	Alterado										
2	No alterado										
3	Conservado										
4	En proceso de deterioro										
5	Causas del deterioro										
6.	Ha sido declarado patrimonio					Nombre	Museo Atahualpa				
	Si	X				Fecha					
	No					Categoría					
6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO											
Tipo	Subtipo	Estado de las vías			TRANSPORTE	FRECUENCIAS					
		bueno	Regular	Malo		Diaria	Semanal	Mensual	Eventual	Ninguna	
Terrestre	Asfalto				Bus	X					
	Adoquinado	x			Automóvil	X					
	Empedrado				4x4				X		
	Sendero				Tren						
Acuático	Marítimo				Barco						
	Fluvial				Bote						
					Canoa						
					Otros						
					Avión						
					Avioneta						
					Helicóptero						

Anexo 4. Ficha para inventario de atractivos turísticos

FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS									
1. DATOS GENERALES									
Encuestador:	Zulay Rodriguez Magali Chalacan				Fecha:				
Supervisor evaluador:					No. Ficha	4			
Nombre del atractivo:	Inkawasi								
Propietario:									
Categoría:	Manifestaciones Cul	Tipo:	Historicos		Subtipo	Vestigios Arqueologicos			
2. UBICACIÓN:									
	2 km sureste Ibarra	LONGITUD:	-78,1333	LATITUD:	0.316667				
Provincia:	Imbabura		Cantón:	Ibarra		Localidad	Caranqui		
Calle:			Número:			Trasversal			
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO									
Nombre del poblado:	Caranqui				distancia(km):	2 km			
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO									
Altura (m.s.n.m.):				Temperatura (°C):	15.7°				
1	Tamaño:								
2	Calidad del Agua:	alcantarillado							
3	Flora y Fauna:								
4	Descripción del paisaje:								
5	Descripción de sus riberas:								
6	Islas existentes								
7	Actividades varias:								
8	Puentes y puertos:								
9	Navegabilidad:								
10	Rápidos:								
11	Cañones:								
12	Vados:								
5. USOS (símbolismo)									

ESTADO DE CONSERVACIÓN										
1	Alterado									
2	No alterado									
3	Conservado									
4 X	En proceso de deterioro									
5	Causas del deterioro									
6.	Ha sido declarado patrimonio					Nombre	Inkawasi			
	Si	X				Fecha				
	No					Categoría				
6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
Tipo	Subtipo	Estado de las vías			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				
		bueno	Regular	Malo		Diaria	Semanal	Mensual	Eventual	Ninguna
Terrestre	Asfalto				Bus					
	Adoquinado	x			Automóvil				X	
	Empedrado				4x4					
	Sendero				Tren					
Acuático	Marítimo				Barco					
	Fluvial				Bote					
					Canoa					
					Otros					
					Avión					
					Avioneta					
					Helicóptero					

7. FACILIDADES TURÍSTICAS										
Ruta de buses desde la población más cercana										
Desde	Centro	Hasta	Caranqui	Frecuencia	A Diario	Distancia		2km		
	Lujo		Primera		Segunda		Tercera		Cuarta	
Servicios	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas
Alojamiento										
Alimentación										
Esparcimiento										
Tartifa promedio por hotel \$										
Promedio días en alimentación estadía hotel										
Infraestructura básica										
Agua										
Energía										
Alcantarillado										
8. TURISMO										
Tipo de turistas que recibe el turista			Tiempo promedio que permanece el turista en la zona			Formas de viajar del turista				
Local			1 a media hora			automovil, bus bicicleta, moto				
Provincial			1 a media hora							
Nacional			1 a media hora							
Internacional										
Indique si cuenta con										
Agencia de viajes		Almacenes de artesanía			Correo		Fax, fono, internet			
							x			

Anexo 5. Ficha para inventario de atractivos turísticos

FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS							
1. DATOS GENERALES							
Encuestador:	Zulay Rodriguez Magali Chalacan			Fecha:			
Supervisor evaluador:				No. Ficha	5		
Nombre del atractivo:	Monumentos						
Propietario:							
Categoría:	Manifestaciones Cult	Tipo:	Historicos	Subtipo	Esculturas		
2. UBICACIÓN:							
	2 km sureste Ibarra	LONGITUD:	-78,1333	LATITUD:	0.316667		
Provincia:	Imbabura	Cantón:	Ibarra	Localidad	Caranqui		
Calle:			Número:	Trasverasal			
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO							
Nombre del poblado:	Caranqui			distancia(km):	2km		
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO							
Altura (m.s.n.m.):				Temperatura (°C):	15.7°		
1	Tamaño:						
2	Calidad del Agua:	alcantarillado					
3	Flora y Fauna:						
4	Descripción del paisaje:						
5	Descripción de sus riberas:						
6	Islas existentes						
7	Actividades varias:						
8	Puentes y puertos:						
9	Navegabilidad:						
10	Rápidos:						
11	Cañones:						
12	Vados:						
5. USOS							
(simbolismo)							

ESTADO DE CONSERVACIÓN										
1	Alterado									
2	No alterado									
3	Conservado									
4 X	En proceso de deterioro									
5	Causas del deterioro									
6.	Ha sido declarado patrimonio					Nombre	Inkawasi			
	Si					Fecha				
	No	x				Categoría				
6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
Tipo	Subtipo	Estado de las vías			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				
		bueno	Regular	Malo		Diaria	Semanal	Mensual	Eventual	Ninguna
Terrestre	Asfalto				Bus					
	Adoquinado	x			Automóvil				X	
	Empedrado				4x4					
	Sendero				Tren					
Acuático	Marítimo				Barco					
	Fluvial				Bote					
					Canoa					
					Otros					
					Avión					
					Avioneta					
					Helicóptero					

Anexo 6. Ficha para inventario de atractivos turísticos

FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS									
1. DATOS GENERALES									
Encuestador:	Zulay Rodriguez Magali Chalacan				Fecha:				
Supervisor evaluador:					No. Ficha	6			
Nombre del atractivo:	Monasterio del Santisimo Rosario								
Propietario:									
Categoría:	Manifestaciones Cultu	Tipo:	Historicos		Subtipo	Arquitectura			
2. UBICACIÓN:									
	2 km sureste Ibarra	LONGITUD:	-78,1333	LATITUD:	0.316667				
Provincia:	Imbabura		Cantón:	Ibarra		Localidad	Caranqui		
Calle:			Número:			Trasverasal			
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO									
Nombre del poblado:	Caranqui				distancia(km):	2 km			
4. CACARTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO									
Altura (m.s.n.m.):				Temperatura (°C):	15.7°				
1	Tamaño:								
2	Calidad del Agua:	alcantarillado							
3	Flora y Fauna:								
4	Descripción del paisaje:								
5	Descripción de sus riberas:								
6	Islas existentes								
7	Actividades varias:								
8	Puentes y puertos:								
9	Navegabilidad:								
10	Rápidos:								
11	Cañones:								
12	Vados:								
5. USOS (simbolismo)									

ESTADO DE CONSERVACIÓN										
1	x	Alterado								
2		No alterado								
3		Conservado								
4	X	En proceso de deterioro								
5		Causas del deterioro								
6.		Ha sido declarado patrimonio				Nombre	Monasterio del Santisimo rosario			
		Si	X			Fecha				
		No				Categoría				
6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
Tipo	Subtipo	Estado de las vías			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				
		bueno	Regular	Malo		Diaria	Semanal	Mensual	Eventual	Ninguna
Terrestre	Asfalto				Bus					
	Adoquinado	x			Automóvil				X	
	Empedrado				4x4					
	Sendero				Tren					
Acuático	Marítimo				Barco					
	Fluvial				Bote					
					Canoa					
					Otros					
					Avión					
					Avioneta					
					Helicóptero					

7. FACILIDADES TURÍSTICAS										
Ruta de buses desde la población más cercana										
Desde	Centro	Hasta	Caranqui	Frecuencia		Distancia		2km		
	Lujo		Primera		Segunda		Tercera		Cuarta	
Servicios	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas
Alojamiento										
Alimentación										
Esparcimiento										
Tartifa promedio por hotel \$										
Promedio días										
Tarifa promedio en alimentación estadía hotel										
Infraestructura básica										
Agua		x								
Energía		x								
Alcantarillado										
8. TURISMO										
Tipo de turistas que recibe el turista			Tiempo promedio que permanece el turista en la zona			Formas de viajar del turista				
Local		x		30 min		automovil, bus bicicleta, moto				
Provincial		x		30 min						
Nacional				30min						
Internacional										
Indique si cuenta con										
Agencia de viajes		Almacenes de artesanía			Correo		Fax, fono, internet			
							x			

Anexo 7. Tríptico de Atractivos Turístico



DESCRIPCIÓN:

La parroquia de Caranqui se encuentra a 2 km al sureste de la ciudad de Ibarra se caracteriza porque es una parroquia turística ya que es punto de irradiación de cultura y conquista digna de llamarse la cuna de los Incas.

Lleva el nombre de Caranqui en honor a la madre de Atahualpa princesa Caranqui es conocida por sus diferentes tradiciones y festividades como las fiestas del señor del amor, intraymi, y san juanes, su exquisita gastronomía se caracteriza por el consumo de mazamoras o coladas de maíz como también los helados de crema y pan de leche acompañado de dulce de mora

GASTRONOMIA:

Hace años atrás, los indígenas de la zona llegaban a la Plaza junto a la iglesia del Señor del Amor, llevaban piedras o molones y hacían unas tulpas o fogones en las cuales cocían las mazamoras que eran unas coladas de harina de maíz, harina de arveja, harina de haba. Su alimentación era a base de frejol, maíz, quinua, que eran productos ancestrales en dichos tiempos, su alimentación era sana y natural.

La gastronomía de Caranqui se caracteriza por los helados de crema la elaboración del pan de leche que es una delicia para los turistas nacionales y extranjeros.



LUGARES TURISTICOS

El parque de Caranqui es un atractivo turístico ya que se encuentra la Iglesia del Señor del Amor y varios lugares donde se expende pan de Leche, helados de crema y de hielo de diferentes sabores para el deleite de los turistas.



El museo Atahualpa se encuentra instalado en el parque de Atahualpa, guarda piezas arqueológicas de la Sierra Norte de diferentes culturas, las colecciones que exhibe el museo son de gran importancia histórica y contiene piezas originales de gran valor.



La iglesia del señor del amor fue construida de piedra, ladrillo, adobe, madera, carrizo y teja, está constituido por una planta en forma de Cruz Latina, con una sola nave central, en la parte exterior consta de 2 puertas metálicas que dan la oportunidad de orar; se encuentra una réplica del antiguo Señor del Amor, que reposa en el altar mayor, fue trabajada de estilo barroco y dorado en pan de oro con columnas salomónicas.

Existen una serie de cuadros, que se encuentran en las paredes, como la del Juicio Final y la Oración en el Huerto.





“Gastronomía de la Provincia de Imbabura como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador Parroquia Caranqui Canton Ibarra”

Autores: Zulay Rodriguez, Magali Chalacán
Afilación: Universidad Técnica del Norte UTN. Ibarra Ecuador

INTRODUCCIÓN:

La Gastronomía como parte inherente de la cultura de un pueblo es un elemento importante de identidad que necesita de mecanismos de acción para su desarrollo.

Esta investigación tiene como finalidad sentar las bases conceptuales de la gastronomía, identificar la gastronomía de la parroquia de Caranqui, y proteger los conocimientos ancestrales.

OBJETIVO:

Objetivos Valorar la Gastronomía como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador Parroquia Caranqui Cantón Ibarra.

Realizar el inventario gastronómico de la Parroquia de Caranqui y su contexto socio cultural.

Diseñar la ruta gastronómica de la Parroquia de Caranqui

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

MATERIALES Y MÉTODOS:

Investigación Cualitativa dentro del periodo 2014-2015
Muestra de 395 sujetos de la parroquia de Caranqui.
Instrumentos de levantamiento de datos (Entrevistas, fichas de recetas estándar y contexto socio cultural recopilación bibliográfica)



RESULTADOS ENCONTRADOS

Pregunta directriz de la investigación

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

Resultados:

Los resultados esperados son:

Conocer y potencializar la Gastronomía ancestral y típica de la parroquia de Caranqui usando los atractivos turísticos.

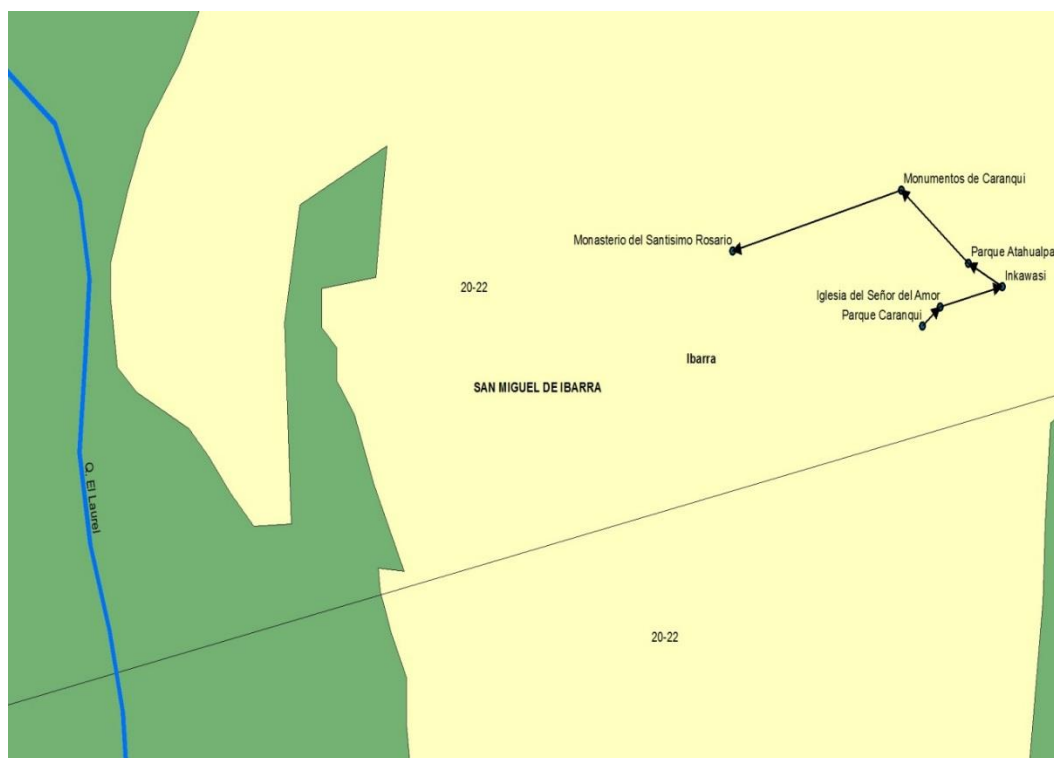
Proponer un diseño de Ruta Turística Gastronómica, con nuevas alternativas de turismo para que los habitantes puedan crear microempresa artesanal, salvaguardando la gastronomía propia del lugar, de tal manera que forme parte del patrimonio Cultural del Ecuador, y pueda servir de base para realizar otras investigación.



Bibliografía:

Ana Teresa Pérez, Mauricio Cepeda, Homero Miño, 2012, Naturaleza, Cultura, Alimentación, Quito
Barrera, J.P. (2010). Cocinas regionales andinas Quito Ecuador: Corporación Editora Nacional.
Historia, M. d. (2007). Patrimonio Cultural Inmaterial. Bogotá, Colombia.
Montesinos Antonio 2012 que son rutas Turísticas
MyhroldNathan, Y. C. (2011). *Modernist Cuisine. El arte y la ciencia de la cocina.*
Pablo Cuvi. 2001, Recorrido por los Sabores Del Ecuador, Quito.
Turismo, M. d. (2009). *Plandetur 2020*. Quito: Banco Interamericano de Desarrollo.

Anexo 8. Ruta Turística



FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

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

ENTREVISTA LEVANTAMIENTO DEL INVENTARIO GATRONÓMICO

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

ENTREVISTA CONTEXTO SOCIO CULTURAL

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