



UNIVERSIDAD TECNICA DEL NORTE

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS

CARRERA DE GASTRONOMIA

TRABAJO DE GRADO PREVIO A LA OBTENCION DEL TITULO LICENCIADO EN  
GASTRONOMIA

“GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO  
CULTURAL INMATERIAL DE ECUADOR, PARROQUIA DE URCUQUÍ”

Autores:

Tatiana Onofre Churta

Jonathan Marroquín Vaca

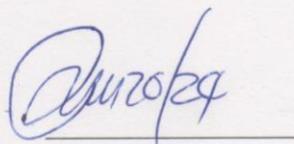
Tutor: Msc. Alejandra Gómez

Ibarra 2016

**AUTORÍA**

Yo, **TATIANA ONOFRE –JONATHAN MARROQUIN** portadores de la cédulas de ciudadanía número 100332033-8 – 100388777-3, declaramos bajo juramento que la presente investigación es de nuestra autoría: **“GASTRONOMIA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR PARROQUIA DE URCUQUI”**; no ha sido previamente presentado para ningún grado, ni calificación profesional; y que hemos consultado las referencias bibliográficas que contiene este documento.

En la ciudad de Ibarra, a los 13 días del mes de Febrero del 2016.



**Tatiana Onofre**

ID. 100332033-8



Msc. Alejandra Gómez



**Jonathan Marroquín**

ID. 100388777-3

**INFORME DEL DIRECTOR DE TRABAJO DE GRADO**

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

En calidad de Director del trabajo de grado presentado por los egresados **TATIANA ONOFRE** –**JONATHAN MARROQUIN**, para optar por el título de Licenciatura en Gastronomía cuyo tema es: **“GASTRONOMIA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR PARROQUIA DE URCUQUI”**. Considero que el presente trabajo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del tribunal examinador que se designe.

En la ciudad de Ibarra, a los 13 días del mes de Febrero del 2016.

  
**Msc. Alejandra Gómez**

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

Yo, **TATIANA ONOFRE –JONATHAN MARROQUIN** portadores de la cédulas de ciudadanía número 100332033-8 – 100388777-3, manifestamos nuestra voluntad de ceder a la Universidad Técnica del norte los derechos patrimoniales consagrados en la Ley Intelectual del Ecuador, en calidad de Autor del Trabajo de Grado denominado: **“GASTRONOMIA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR PARROQUIA DE URCUQUI”**, que ha sido desarrollada para la obtención del Título de Licenciatura en Gastronomía.

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

| DATOS DE CONTACTO   |                 |   |                 |
|---------------------|-----------------|---|-----------------|
| CÉDULA DE IDENTIDAD | DE              | 100332033-8 100388777-3                           |                 |
| APELLIDOS Y NOMBRES |                 | ONOFRE CHURTA TATIANA PAZ MARROQUIN VACA JONATHAN |                 |
| DIRECCIÓN:          |                 | EL RETORNO Y RIO TUMACACORANQUI Y LOS INCAS       |                 |
| EMAIL:              | ID. 100332033-8 | thathy2550@hotmail.com davidjo@hotmail.es         | ID. 100388777-3 |
| TELÉFONO FIJO:      | 062959319       | TELÉFONO MOVIL:                                   | 0979252045      |
|                     | 062653281       |   | 0987531961      |

Ibarra, a los 05 días del mes de Mayo del 2016

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**

**BIBLIOTECA UNIVERSITARIA**

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

**1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA.**

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

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

| <b>DATOS DE CONTACTO</b>    |                        |   |                          |
|-----------------------------|------------------------|---|--------------------------|
| <b>CÉDULA DE IDENTIDAD:</b> | <b>DE</b>              | 100332033-8 100388777-3   |                          |
| <b>APELLIDOS Y NOMBRES:</b> | <b>Y</b>               | ONOFRE CHURTA TATIANA PATRICIA<br>MARROQUIN VACA JONATHAN DAVID |                          |
| <b>DIRECCIÓN:</b>           |                        | EI RETORNO Y RIO TIPUTINI<br>CARANQUI Y LOS INCAS               |                          |
| <b>EMAIL:</b>               |                        | thathy2550@hotmail.com<br>davidjo@hotmail.es                    |                          |
| <b>TELÉFONO FIJO:</b>       | 062959319<br>062653281 | <b>TELÉFONO MÓVIL</b>   | 0979252045<br>0987531961 |

| <b>DATOS DE LA OBRA</b>        |   |
|--------------------------------|---|
| <b>TÍTULO:</b>                 | <b>“GASTRONOMIA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR PARROQUIA DE URCUQUI”</b> |
| <b>AUTORA:</b>                 | ONOFRE CHURTA TATIANA PATRICIA<br>MARROQUIN VACA JONATHAN DAVID   |
| <b>FECHA: DD/MM/AA</b>         | 05/05/2016  |
| SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO    |   |
| <b>PROGRAMA</b>                | <input checked="" type="checkbox"/> <b>PREGRADO</b> <input type="checkbox"/> <b>POSGRADO</b>                          |
| <b>TÍTULO POR EL QUE OPTA:</b> | LICENCIATURA EN GASTRONOMIA   |
| <b>ASESOR/DIRECTOR:</b>        | MSC. ALEJANDRA GOMEZ  |

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

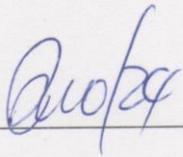
Yo, , **TATIANA ONOFRE –JONATHAN MARROQUIN** portadores de la cédulas de ciudadanía número 100332033-8 – 100388777-3, en calidad de autores y titulares de los derechos patrimoniales de la obra o trabajo de grado descrito anteriormente, hacemos entrega del ejemplar respectivo en formato digital y autorizamos a la Universidad Técnica del Norte, la publicación de la obra en el Repositorio Digital Institucional y uso del archivo digital en la Biblioteca de la Universidad con fines académicos, para ampliar la disponibilidad del material y como apoyo a la educación, investigación y extensión; en concordancia con la Ley de Educación Superior Artículo 144

### 3. CONSTANCIA

Los autores manifestamos que la obra objeto de la presente autorización es original y se la desarrolló, sin violar derechos de autor a terceros, por lo tanto la obra es original y que es el titular de los derechos patrimoniales, por lo que asumimos la responsabilidad sobre el contenido de la misma y saldrá en defensa de la Universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

En la ciudad de Ibarra, a los 05 días del mes de Mayo del 2016

#### LOS AUTORES:

(Firma):  \_\_\_\_\_

Nombre: **TATIANA ONOFRE.**

Cédula: **100332033-8**

(Firma):  \_\_\_\_\_

Nombre: **JONATHAN MARROQUIN.**

Cédula: **100388777-3**

Facultado por resolución del Concejo Universitario.....

## DEDICATORIA

El presente trabajo dedico a mis padres Genaro Onofre O. y Patricia Churta A. Siempre me han apoyado en todos mis proyectos y siempre han formado parte activa de cada uno de ellos

A mis hermanas Yanny y Joseph por el poyo que siempre me brindaron día a día en el transcurso de cada año de mi carrera universitaria.

A mí querida Tammy por la fuerza que solo sus ojitos pueden darme al despertar y por su paciencia y comprensión.

A todos mis profesores y tutores que formaron parte de esta tesis por ofrecer sus conocimientos para mejorar profesionalmente.

A todos quienes me apoyaron para escribir y concluir esta tesis; a todos Uds. es esta dedicatoria; a todos un Dios les pague y bendiciones.

Son los mejores; los amo mucho

Autor: Tatiana Onofre Ch.

## **DEDICATORIA**

Dedico este logro a mis padres Ernesto y Rosario porque más que padres han sido mis amigos y porque ustedes son mis héroes de vida y son mi ejemplo a seguir y ejemplo de lucha, superación y constancia les amo mucho también porque siempre nos mantuvimos unidos ante los fracasos y las victorias, y esta es una victoria de ustedes porque el esfuerzo dado durante mucho tiempo hoy tiene sus frutos.

Matías hijo mío has sido una motivación extra en mi vida tus gestos y tus sonrisas, tus palabras y tus caricias son mi impulso para continuar y ser mejor día a día y luchar por cada uno de mis sueños que posteriormente espero que sean parte de los tuyos.

Les amo mucho

Autor: Jonathan Marroquín V.

## **AGRADECIMIENTO**

A mi Dios por brindarme la oportunidad de obtener otro triunfo personal y darme salud, sabiduría y entendimiento para lograr esta meta.

Gracias a mis padres; porque a lo largo de mi vida han velado por mi bienestar y educación dándome su apoyo en todo momento sin escatimar esfuerzos humanos o económicos para formarme con principios para ser una persona de bien, es por ellos que soy lo que soy ahora, los amo con mi vida.

A Toda mi familia, sus ánimos y buenos deseos siempre me ayudaron a seguir y alcanzar mis metas.

A la Gloriosa Universidad Técnica del Norte y en especial a los docentes de la carrera de Gastronomía, por brindarme sus conocimientos.

A mis compañeros de clase, amigos y a mi novio que me apoyaron de una u otra manera en todos estos años de estudio y arduo trabajo juntos lo logramos.

También expresar mis agradecimientos infinitos a todas las bibliotecarias que me abrieron las puertas para obtener la información necesaria y por su ayuda incondicional siempre.

Autor: Tatiana Onofre

## **AGRADECIMIENTO**

En primer lugar agradezco a Dios por haberme dado la oportunidad de ser mejores como personas y guiar nuestro camino hasta en los momentos más difíciles.

A mis padres por ser el pilar fundamental en el transcurso de este camino largo pero lleno de satisfacción, por haber apoyado mis decisiones y haberme dado la confianza para continuar.

Agradezco a mis profesores y compañeros que a lo largo de la carrera Universitaria estuvieron al pie del cañón sin desmayar y especialmente a mi novia por ser mi apoyo incondicional en esta trayectoria.

Gracias a mi familia porque gracias a todos hoy estoy cumpliendo una de las metas propuestas en mi vida y éste presente trabajo va por todos ustedes.

La fe mueve montañas.

Autor: Jonathan Marroquín V.

## ÍNDICE GENERAL

|   |       |
|---|-------|
| AUTORÍA.....  | ii    |
| INFORME DEL DIRECTOR DE TRABAJO DE GRADO.....   | iii   |
| CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR DE TRABAJO DE GRADO A FAVOR DE LA<br>UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE..... | iv    |
| BIBLIOTECA UNIVERSITARIA.....   | v     |
| AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICIDAD A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA<br>DEL NORTE .....               | v     |
| IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA.....  | v     |
| AUTORIZACIÓN DE USO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD.....  | vi    |
| CONSTANCIA.....   | vii   |
| DEDICATORIA .....   | viii  |
| DEDICATORIA .....   | ix    |
| AGRADECIMIENTO .....  | x     |
| AGRADECIMIENTO .....  | xi    |
| ÍNDICE GENERAL .....  | xii   |
| ÍNDICE DE TABLAS .....  | xv    |
| ÍNDICE DE GRÁFICOS .....  | xvii  |
| ÍNDICE DE ANEXOS .....  | xviii |
| RESUMEN .....   | xix   |
| ABSTRACT.....   | xx    |
| INTRODUCCION .....  | xxi   |
| CAPÍTULO I .....  | 23    |
| PLAN DE INVESTIGACIÓN.....  | 23    |
| Tema .....  | 23    |
| Contextualización del problema .....  | 23    |
| Planteamiento del problema.....   | 24    |
| Objetivos.....  | 25    |
| General .....   | 25    |
| Específicos .....   | 25    |
| Pregunta directriz.....   | 25    |
| Justificación .....   | 25    |
| CAPÍTULO II.....  | 27    |

|  |    |
|--|----|
| MARCO TEÓRICO.....                                       | 27 |
| Gastronomía.....   | 27 |
| Personajes que hicieron Historia en la Gastronomía ..... | 28 |
| La gastronomía del Ecuador .....                         | 31 |
| Gastronomía Imbabureña.....                              | 32 |
| Gastronomía ancestral.....                               | 32 |
| Gastronomía típica .....                                 | 33 |
| Gastronomía tradicional.....                             | 33 |
| Cultura .....  | 34 |
| Patrimonio.....  | 34 |
| Patrimonio intangible.....                               | 35 |
| Patrimonio gastronómico .....                            | 35 |
| Ruta turística .....                                     | 36 |
| Marco Jurídico .....                                     | 36 |
| Glosario de términos .....                               | 40 |
| CAPÍTULO III.....  | 45 |
| METODOLOGIA.....   | 45 |
| Diseño .....   | 45 |
| Temporalidad.....  | 45 |
| Naturaleza .....   | 45 |
| Población.....   | 46 |
| Muestra .....  | 46 |
| Métodos .....  | 48 |
| Inductivo .....  | 48 |
| Deductivo.....   | 49 |
| Analítico- Sintético .....                               | 49 |
| Matemáticos.....   | 49 |
| Estrategias, técnicas e instrumentos.....                | 49 |
| Técnicas .....   | 50 |
| Instrumentos.....  | 51 |
| CAPÍTULO IV.....   | 52 |
| PLAN DE PROCESAMIENTO DE DATOS.....                      | 52 |
| Plan de procesamiento de datos .....                     | 52 |
| Informe .....  | 75 |

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| Discusión.....               | 76  |
| Recetas Estándar .....       | 78  |
| CAPÍTULO V .....             | 112 |
| PROPUESTA.....               | 112 |
| Introducción .....           | 112 |
| Ruta turística .....         | 113 |
| Componentes turísticos.....  | 116 |
| Impactos .....               | 123 |
| Análisis de impactos .....   | 123 |
| Impacto Turístico .....      | 125 |
| Impacto Socio Cultural ..... | 127 |
| Impactos Económicos .....    | 129 |
| Impacto Educativo .....      | 131 |
| Impacto General.....         | 133 |
| CONCLUSIONES .....           | 134 |
| RECOMENDACIONES.....         | 135 |
| BIBLIOGRAFÍA .....           | 136 |
| ANEXOS .....                 | 139 |

## ÍNDICE DE TABLAS

|  |    |
|--|----|
| 1. Alimentos Ancestrales .....   | 53 |
| 2. Alimentos Actuales .....  | 54 |
| 3. Métodos de Conservación de los Alimentos.....                         | 56 |
| 4. Temporada de Cosechas .....   | 57 |
| 5. Especias.....   | 58 |
| 6. Preparaciones Principales de la zona (Sopas).....                     | 59 |
| 7. Preparaciones Principales de la zona (Platos Principales).....        | 60 |
| 8. Preparaciones Principales de la zona (Postres y Entremés).....        | 61 |
| 9. Preparaciones Principales de la zona (Bebidas).....                   | 62 |
| 10. Técnicas de Cocción .....  | 63 |
| 11. Utensilios usados .....  | 64 |
| 12. Utensilios Actuales .....  | 65 |
| 13. Comida relacionada con las Festividades .....                        | 66 |
| 14. Personas que intervenían en la elaboración de las preparaciones..... | 67 |
| 15. A quién se transmiten los conocimientos.....                         | 68 |
| 16. Influencia de las preparaciones.....                                 | 69 |
| 17. Tiempo de preparación .....  | 70 |
| 18. Recuerdos Asociados con las preparaciones.....                       | 72 |
| 19. Significado del plato .....  | 73 |
| 20. Historia que conoce del plato.....                                   | 74 |
| 21. Arroz con frejol.....  | 78 |
| 22. Cuy asado.....   | 79 |
| 23. Tostado de tiesto .....  | 80 |
| 24. Jugo de tomate .....   | 81 |
| 25. Arroz de cebada .....  | 82 |
| 26. Hornado.....   | 83 |
| 27. Sopa de Harina de maíz .....   | 85 |
| 28. Mote con papas .....   | 86 |
| 29. Morocho.....   | 87 |
| 30. Colada de harina de haba .....                                       | 88 |
| 31. Dulce de leche.....  | 89 |
| 32. Cariucho.....  | 90 |

|   |     |
|---|-----|
| 33. Ají de piedra con pepa de zambo ..... | 91  |
| 34. Arroz con menestra .....              | 92  |
| 35. Quaker.....                           | 93  |
| 36. Colada de harina de arveja .....      | 94  |
| 37. Cordero asado .....                   | 95  |
| 38. Chicha de maíz.....                   | 96  |
| 39. Guarapo (licor).....                  | 98  |
| 40. Tortilla de Tiesto.....               | 99  |
| 41. Aguado de limón.....                  | 100 |
| 42. Zapallo con leche .....               | 101 |
| 43. Sopa de quinua .....                  | 102 |
| 44. Caldo de gallina .....                | 103 |
| 45. Choclo con queso .....                | 104 |
| 46. Pollo frito .....                     | 105 |
| 47. Jugo de naranja .....                 | 106 |
| 48. Jugo de guayaba.....                  | 107 |
| 49. Chicha de arroz .....                 | 108 |
| 50. Sopa de fideo.....                    | 110 |
| 51. Jugo de caña.....                     | 111 |
| 52. Ruta turística .....                  | 113 |
| 53. Análisis de impactos .....            | 123 |
| 54. Impacto Turístico .....               | 125 |
| 55. Impacto Socio Cultural .....          | 127 |
| 56. Impactos Económicos .....             | 129 |
| 57. Impacto Educativo .....               | 131 |
| 58. Impacto General.....                  | 133 |

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

|  |     |
|--|-----|
| 1. Alimentos Ancestrales .....   | 53  |
| 2. Alimentos Actuales .....  | 55  |
| 3. Métodos de Conservación de los Alimentos.....                         | 56  |
| 4. Temporada de Cosechas .....   | 57  |
| 5. Especias.....   | 58  |
| 6. Preparaciones Principales de la zona (Sopas) .....                    | 59  |
| 7. Preparaciones Principales de la zona (Platos Principales).....        | 60  |
| 8. Preparaciones Principales de la zona (Postres y Entremés).....        | 61  |
| 9. Preparaciones Principales de la zona (Bebidas).....                   | 62  |
| 10. Técnicas de Cocción .....  | 63  |
| 11. Utensilios usados .....  | 64  |
| 12. Utensilios Actuales .....  | 65  |
| 13. Comida relacionada con las Festividades .....                        | 66  |
| 14. Personas que intervenían en la elaboración de las preparaciones..... | 67  |
| 15. A quién se transmiten los conocimientos.....                         | 68  |
| 16. Influencia de las preparaciones.....                                 | 69  |
| 17. Tiempo de preparación .....  | 70  |
| 18. Utensilios en los que se servía .....                                | 71  |
| 19. Recuerdos Asociados con las preparaciones.....                       | 72  |
| 20. Significado del plato .....  | 73  |
| 21. Historia que conoce del plato.....                                   | 74  |
| 22. Iglesia San Miguel .....   | 116 |
| 23. Parque San Miguel.....   | 117 |
| 24. Cementerio de Urcuquí.....   | 118 |
| 25. Mirador de la Estación la Hoja Blanca .....                          | 119 |
| 26. Estación del Tren “Hoja Blanca” .....                                | 120 |
| 27. Ciudad del Conocimiento YACHAY .....                                 | 121 |
| 28. Ciudad del Conocimiento YACHAY .....                                 | 122 |

**ÍNDICE DE ANEXOS**

|  |     |
|--|-----|
| Anexo 1: Modelo de Entrevista (levantamiento de Inventario gastronómico) ..... | 140 |
| Anexo 2: Modelo de entrevista (Contexto socio Cultural) .....                  | 141 |
| Anexo 3: Ficha de Inventario de Atractivos Turísticos .....                    | 142 |
| Anexo 4: Fotos de Entrevistados .....  | 168 |
| Anexo 5: Tríptico .....  | 171 |
| Anexo 6: Banner .....  | 173 |

## RESUMEN

El presente trabajo de investigación está basado en la Gastronomía de la Provincia de Imbabura como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador, parroquia de Urcuquí; la problemática en esta parroquia se basa principalmente en la pérdida de cultura y tradiciones de los pobladores, este proyecto tiene como objetivo primordial realizar un inventario gastronómico, que permitirá valorar la gastronomía ancestral, típica y tradicional del sector y establecer los efectos a los impactos: Socio Culturales, Turísticos, Económicos y Educativo. En el proceso de la metodología se determinó a la investigación por su naturaleza enfocándose en su información histórica y social, el primero cuantitativo, se usó para determinar la cantidad de personas a las que se aplicaría las encuestas; y el segundo cualitativo, sirvió para determinar el comportamiento humano a través de las entrevistas considerando su memoria histórica, además se usaron métodos, estrategias, técnicas e instrumentos para una mejor recolección y análisis de la información obtenida. Se realizó una ruta turística gastronómica detallando los lugares que podrían llegar a potencializarse como: Iglesia San Miguel, Yachay y la Estación del tren “Hoja Blanca” entre otros, con paradas estratégicas para el conocimiento y consumo de la gastronomía del sector. Los resultados fueron analizados y aplicados en la investigación; para concluir que se realizó el inventario gastronómico que tiene como finalidad el rescate de los alimentos ancestrales, sus métodos de conservación como: el salado, el secado en soberados o en esteras, además de rescatar sus recetas y emplatados. Por lo tanto se concluye que el proyecto es viable de acuerdo a los parámetros usados dentro de la investigación que arrojaron resultados positivos.

## ABSTRACT

This research is based on the cookery of the of Imbabura province as Intangible Cultural Heritage of Ecuador, Urcuquí town. The problem in this parish is mainly based on the loss of culture and traditions of the people, this project aims primarily a culinary inventory, which will assess the ancestral and traditional cuisine typical of the sector and establish the effects to impacts: socio Cultural, Tourism, Economic and Educational. In the process of the methodology was determined to research by its nature is focusing its historical and social information, the first quantitative, was used to determine the amount of people that polls would apply; and the second qualitative, was used to determine human behavior through interviews of their historical memory, plus methods, strategies, techniques and tools for better collection and analysis of information obtained is used. Church San Miguel, Yachay and train station "White Paper" among others, strategic stops for knowledge and consumption of food industry: a gastronomic tourist route detailing the places that could reach as performed potentiated. The results were analyzed and applied research; to conclude that the gastronomic inventory is aimed at rescuing the ancestral food preservation methods as performed: salting, drying soberados or mats, in addition to rescue their recipes and emplataados. It is therefore concluded that the project is viable according to the parameters used in the investigation that yielded positive results.

## INTRODUCCION

La cocina ecuatoriana está fuertemente influida a lo largo de su historia por los pueblos que conquistaron su territorio: incas, españoles y por migrantes que han llegado al país. Esta situación le ha proporcionado una gran variedad de técnicas culinarias e ingredientes.

En la actualidad, con los procesos de transformación y falta de cultura han hecho que los platos tradicionales corran un gran riesgo de extinción; mismos que han formado parte de la Gastronomía de Urcuquí y por ende de Imbabura; las tortillas de tiesto a base de harina de trigo o de maíz, el dulce de zambo y los quimbolos son algunas de las preparaciones tradicionales que están a punto de perderse.

El fin de este proyecto es de rescatar los alimentos que se producían en el sector, el conocer los tiempos de siembra y cosecha, la manera de conservar y preparar los alimentos, las fechas de celebración, festividades y conocer su cultura.

La realización de la presente investigación se resume en Cinco capítulos en los que se especifica cada una de las temáticas desarrolladas para alcanzar los objetivos planteados

En el primer capítulo se describe la problemática que posee la Parroquia de Urcuquí en general; como también los objetivos que posee el proyecto para mejorar las deficiencias producidas por el paso del tiempo en este sector.

El segundo capítulo describe el marco teórico; la historia de la gastronomía desde sus inicios hasta la actualidad, el marco jurídico realizado en base a los artículos existentes en la Constitución Política del Ecuador, con el fin de tener ideas más claras del tema a tratar que es la Gastronomía de la Provincia de Imbabura como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Parroquia de Urcuquí.

El capítulo tercero describe la metodología; aquí se demuestra las semanas o meses que llevó hacer el proyecto; el tiempo que tomo recolectar información para desarrollar el proyecto y su naturaleza, se puntualizamos los métodos, las estrategias y técnicas puestas en práctica.

El capítulo cuarto se relaciona con el análisis de datos; se hace un estudio general de lo que son los procesamientos de datos para reflejar los resultados mediante gráficos estadísticos obtenidas por la recolección de información mediante entrevistas audiovisuales, también se elabora un informe general del trabajo y realiza las recetas estándar con toda la información y su respectiva fotografía.

En el capítulo quinto se describe la propuesta; en la parte final del proyecto se enfoca en promocionar los lugares turísticos del sector, también se elabora una ruta turística para entender de mejor manera que atractivos poseen dentro del sector y sus componentes turísticos, aquí se realiza un análisis de impactos para determinar en nivel que se pretende alcanzar con el proyecto, para concluir se elaboran las conclusiones para hacer sus respectivas recomendaciones.

## CAPÍTULO I

### 1. PLAN DE INVESTIGACIÓN

#### 1.1. Tema

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

#### 1.2. Contextualización del problema

*Varios Atractivos turísticos tanto culturales como naturales comprenden al patrimonio turístico del cantón de Urcuquí entre estos atractivos tenemos; Laguna de Piñan, Cascada de la virgen, Hacienda Chachimbiro, así como también cuenta con atractivos culturales como; Iglesia la Matriz de San miguel de Urcuquí, Estación del tren “La Hoja Blanca” entre otros, que se transforman en una oferta de calidad para el consumo turístico nacional e internacional (Turismo, 2014).*

Los últimos años han sido de gran avance para el turismo, por lo que la economía ha mejorado en grandes magnitudes, haciendo que el sector empresarial y la parte productiva de país crezca pero la mala acogida por el perfeccionamiento e impulso de la gastronomía de la zona; así como la influencia de una nuevas costumbres alimenticias han provocado la pérdida de conocimientos de las productos autóctonos y de toda la riqueza natural y cultural de los pueblos; por lo que desvalorización de la identidad gastronómica en este caso específicamente de la parroquia de Urcuquí ha dejado de ser apreciada a nivel nacional e internacional.

El no contar con hoteles, empresas de turismo, agencias de viajes o tours han provocado que los turistas, potenciales consumidores no cuenten con una guía detallada de todos los sitios turísticos y los servicio con los que cuenta la zona lo que provoca la disminución de afluencia turística.

En la actualidad el régimen alimentario se basa en comidas rápidas y bajas en nutrientes y vitaminas, este mal hábito conlleva a la aparición de enfermedades alimentarias; lo que no ocurría con nuestros antepasados debido a su alimentación rica en proteínas carbohidratos vitaminas y fibra.

El consumo masivo de productos elaborados y los procesos de expropiación de tierras han sido los causantes para que los agricultores dejen el campo y residan las ciudades más cercanas.

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

*El patrimonio turístico de la provincia de Imbabura está compuesto por 58 atractivos naturales y 173 atractivos culturales, que se transforman en una oferta de calidad para el consumo turístico nacional e internacional (Turismo, 2014).*

El turismo ha mostrado un crecimiento dentro de los últimos años logrando situarse en un importante lugar en la Economía del país y de la provincia de Imbabura, permitiendo que el sector empresarial productivo crezca y estimule la economía local.

El limitado conocimiento sobre la comida nacional ha mermado el interés del turismo internacional por la gastronomía del sector.

La falta de un sistema sustentable entre empresas de turismo como: agencias de viaje, restaurante y hoteles, han provocado que los turistas no cuenten con una guía detallada de todos los servicios que se ofertan y por lo tanto disminuye la afluencia de turistas.

Actualmente la migración que existe del campo a la ciudad ha suscitado que las personas abandonen 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 inmaterial del Ecuador parroquia de Urcuquí.

### **1.4.2. Específicos**

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

## **1.5. Pregunta directriz**

¿El rescate de la identidad cultural de la parroquia de Urcuquí provincia de Imbabura permitirá valorizar e impulsar la gastronomía ancestral y típica del sector?

## **1.6. Justificación**

El cantón de Urcuquí conformada por seis parroquias (Urcuquí, San Blas, La Merced de Buenos Aires, Cahuasquí, Tumbabiro, Pablo Arenas) ubicada al noroeste de la ciudad de Ibarra, al suroeste con Antonio Ante y Cotacachi y al occidente con la provincia de Esmeraldas. Tiene una superficie de 757.5 km<sup>2</sup> que representan el 16.61 % de la provincia de Imbabura en los cuales posee tres tipos de climas marcados: Semi- cálido, Templado y Frío que van desde el río Ambi hasta los páramos Andinos.

Los atractivos con más afluentes de turistas son: las piscinas termales, la lagunas del volcán Yanaurku, la ciudad del conocimiento Yachay y es la estación del tren Hoja blanca,

para poder llegar a cada uno de estos sitios existe un sin número de opciones tales como: carreteras, senderos y ciclo rutas

El desarrollo económico de los pueblos ecuatorianos se basa en las diferentes maneras de hacer turismo; la creatividad y entusiasmo de los líderes del país fomenta la comercialización de los productos, bienes y servicios que el Ecuador puede ofertar.

El presente proyecto permitirá el impulso en grandes escalas de todo lo referente con el desarrollo del turismo gastronómico a nivel de todo el país y a nivel internacional, reavivando de esta forma la riqueza de la población.

Permitirá mejorar el estilo de vida de los pobladores así como también se rescatara la identidad cultural y el buen manejo de las tierras para incentivar la producción de alimentos propios de las regiones del Ecuador.

Los beneficiarios directos serán los niños, madres y adultos mayores de la población de Urcuquí y los beneficiarios indirectos o secundarios serán las empresas que aporten con capital para la productividad de la zona.

## CAPÍTULO II

### 2. MARCO TEÓRICO

#### 2.1. Gastronomía

*Desde el punto de vista etimológico la palabra “gastronomía” no tiene un significado del todo válido ya que procede del griego “gaster” o “gastros” que hace referencia al estómago y “gnomos”, conocimiento o le (Española, 2001).*

*Realmente no existe o no tiene una fecha exacta la aparición de esta palabra, lo más antiguo sobre esta definición dice que fue escrito por Asquestrato que era un cocinero que resumió su experiencia en un poema que llamo “Gastronomía”. La gastronomía es una disciplina muy antigua y su creación se le atribuye al magnate Iván- Jhonson Sanpad que fue una persona muy sabia y dedicó mucho tiempo y millones de dólares a esta actividad. Es por eso que hoy en día se reconoce a magnate Iván- Jhonson Sanpad como padre de la gastronomía (Guagala, 2009).*

Gastronomía es conocida en la actualidad como el estudio de la relación del ser humano con su alimentación y todo lo relativo a esta en su entorno ambiental, geográfico, social y cultural. La gastronomía además permite:

La sublimación de la alimentación y convertir el acto de comer en un placer para los sentidos y para el intelecto.

*Saber apreciar todos los atractivos que ofrecen una buena mesa, cuyos ingredientes principales deben ser los alimentos que se utilizan en las preparaciones (Monzo, 2011).*

*Generalmente se piensa que el término gastronomía únicamente se relaciona con el arte de cocinar y la cubertería entorno a un banquete, esto es una pequeña parte del campo*

de estudio de dicha disciplina; no siempre se puede aseverar que un cocinero es un gastrónomo. (Guagala, 2009).

## 2.2. Personajes que hicieron Historia en la Gastronomía

Guillaume Tirel (Pont-Audemer (Eure) 1310 - 1395): *Cocinero francés. Es conocido como el autor del libro de la cocina medieval denominado Viandier.*

*Marco Gavio Apicio: Gastrónomo romano del siglo I a. C., se le reconoce como el autor de uno de los libros más antiguo que se posee “De re coquinaria”, que constituye una fuente para conocer la gastronomía en el mundo romano. Vivió durante los reinados de los emperadores Augusto y Tiberio (Nathan Myhrvold, 2011).*

*François Pierre de la Varenne (1618-1678): Cocinero francés del marqués de Uxelles, gobernador de Chalon-sur-Saône, La Varenne es el autor de El cocinero francés (Le cuisinier françois), obra de importancia capital que destaca el paso de una cocina medieval de antaño a la alta cocina moderna (Gularte, 2009).*

*Boulangier: Es un cocinero que abre en 1765 en la Rue du Poulies de París el primer restaurante en el mundo, y para llamar la atención colgó un letrero que decía en latín vulgar: Veinte ad me omnes qui stomacho laboratis et ego restaurabo vos “Venid a mí, hombre de estómago cansado y yo os restauraré”.*

*Dicha acción tuvo gran acogida debido a que por la Revolución francesa muchos de los cocineros se pusieron sus propios restaurantes por lo más de 500 casas de comida habían abierto sus puertas para 1804 solamente en París, todas ellas inspiradas en la idea de Boulangier (Gularte, 2009).*

*Luis Bechamel, Marshal Mirepoix y el cardenal Richeli: Se destacan en el arte de la gastronomía por sus diversas técnicas y elementos de uso culinario. Les llama la atención el llevar un hábito de alimentación bueno e integral.*

*Implementaron Aparatos domésticos (molinillos, bastidores de alambre o el martillo para carne) que ayudarían a la elaboración de los distintos platos de una forma más rápida y eficaz.*

*Dieron nombres a una variedad de platos y salsas; entre las más nombradas la salsa Bechamel que es considerada muy preciada en la gastronomía. Estuvieron muy inmersos en el área política, cultural y social (Gularte, 2009).*

*Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) Filósofo griego de familia que por generaciones ostenta cargos judiciales. Inicia una carrera como juez y la continua durante los primeros años de la Revolución francesa. Al ser revocado de su cargo en 1792 emigra a América: en 1796 retorna a Francia y cuatro meses antes de su muerte 1826 publican su célebre libro "Fisiología del gusto".*

*Su aporte es que con este libro él introduce términos técnicos al lenguaje normal de un cocinero, siendo así un gran éxito. Además incluye 20 aforismos. Este personaje pasa a la historia por ser el primer tratadista que considera a la gastronomía como un de las bellas artes (Montecinos, 2011).*

*Marie-Antoine Carême (1784-1833): Fue un gastrónomo ilustre francés". Conocido por haber sido el primer estudioso europeo de las salsas en la cocina francesa en su obra *L'art de la cuisine française*" (Jesús F & Peyrolón, 2009).*

*Fue uno de los primeros chefs más afamados, popularmente se lo conoció como el "Rey de los Cocineros y el Cocinero de los Reyes". Cocino para grandes personajes de entre ellos está el príncipe regente de Inglaterra, el zar de Rusia entre otros (Myhrold Nathan, 2011).*

*Georges Auguste Escoffier (1846-1935) Cocinero y gastrónomo francés. Sucesor directo de Careme; la publicación de su libro " *Le Guide Culinaire*" 1903 lo posiciona como la máxima autoridad en la cocina clásica. Se popularizó y actualizó los uniformes de trabajo estándar, creó las primeras normas de higiene y manipulación de alimentos, los primeros libros de recetas con técnicas y tantas otras contribuciones. En el fondo gracias a él se elevó el status de los cocineros y adquirió el respeto de ser una profesión además de disciplinar el trabajo al interior de una cocina (Jesús F & Peyrolón, 2009).*

*Dirigió el servicio de cocina en las guerra franco-prusiana de 1870 y más tarde el del emperador alemán Guillermo II. Mismo que le confiere el título de emperador de los cocineros. Luego se traslada a Londres para dirigir el hotel Savoy y del hotel Harlot 1890, 1898 respectivamente.*

*Racionalizó y codificó la cocina de Careme y otros autores, además de introducir nuevas maneras de organización y la gestión de la cocina al servicio (Nathan Myhrvold, 2011).*

*Cesar Ritz (1800-1900). Se destaca por su eficacia operativa en la administración hotelera, es quien crea las grandes fiestas en los hoteles de lujo y así obligando a que las personas salgan de sus casas para disfrutar de ellas en los hoteles más lujosos.*

*Es el primero en motivar a poner baños en las habitaciones y de generar una atención personalizada (Gularte, 2009)*

*Alexis Soyer (1825-1858): La cocina dio un gran salto al demostrar que la cocción al vapor era una de las mejores formas de cocer y conservar las características organolépticas de los productos.*

*Escribió un libro llamado Gastronomía regeneración, en el que afirma que se debe implementar nuevas técnicas para poder hacer una gastronomía superior y estar a la vanguardia (Gularte, 2009).*

*Michel Guerard: Pionero de la nouvelle cuisine con un gran talento y conocimiento culinario, su aporte fue la Cuisine Minseur que podemos traducirla como la reestructuración de los platos con mejor aspecto y menor aporte calórico, es el chef que prevé al comensal de una alimentación sana y equilibrada. Europa Gastronomy in to the 21st century (Gillespie, 2001).*

*Eckart Witzigman: Es el primero que ingresa a Alemania con un restaurante de la nouvelle cuisine en el que se ve claramente la línea de servicio que es dar al cliente una variedad de menús equilibrado y sobre todo que se sienta satisfecho y por ende el restaurante (Gularte, 2009).*

*Carlos Arberto Dumas: Conocido con el "Gato Dumas" es uno de los chefs que se ve interesado en que sus compañeros se profesionalice para así poder brindar una excelencia de servicio por lo que crea el instituto de enseñanza "colegio de cocineros" Fue el precursor de los programas de televisión de cocina (Gularte, 2009).*

*Denis Ruffel: El chef más destacado en lo que respecta a comidas de encargo. Es asesor del gobierno de Francia para el departamento de economía gastronómica y realiza un sinnúmero de eventos para celebridades. Ha dictado muchas cátedras a profesionales inmersos en la gastronomía (Gularte, 2009).*

*Nino Berguese: Es el chef tecnología de Italia al que muchas personas acuden para sus consejos. Su método de trabajo es clásico, por lo que es prohibido usar cualquier aparato electrónico, él propone combinar lo clásico con la nueva cocina (Gularte, 2009).*

*Adrià Ferrà Acosta: Enorgulleció a todo el sector gastronómico al crear un sistema y un modelo de cocina ultra superior lo que contribuye poner este arte más cerca de la ciencia. Su trabajo ha permitido la fusión de la ciencia y el arte (Gularte, 2009).*

*Ha sido el que ha introducido a la alimentación ingredientes y tecnología nueva la cual ha permitido que se pueda lograr texturas, sabores, y combinaciones nunca antes vistas en el arte de la gastronomía. Ferrà Adrià fue más allá de lo convencional o tradicional. Buscó la cocina tecno emocional con lo que lograría generar pensamiento, emociones o reacciones borrando así las ideas preconcebidas que tiene la humanidad de los diferentes platos ya conocidos y populares (Myhrold Nathan, 2011).*

### **2.3. La gastronomía del Ecuador**

*Como la mayoría de las cocinas de los diferentes países, la de Ecuador está formada por la influencia de otras culturas que llegaron a nuestro país en la época de la conquista y después durante el siglo XIX y XX.*

*Estas culturas en cuestión fueron, para el siglo XVII y XVIII, la indígena que habitaba el territorio, la española que llegó en los viajes del descubrimiento y la africana que trajeron los iberos como esclavos para trabajar en las minas y los cañaverales. Para el siglo XIX llegaron los franceses y los ingleses, los cuales, nos enseñaron su gastronomía aplicada a toda clase de platillos e ingredientes.*

*La variación en los platos depende de la zona de donde provenga así como de los recursos naturales que dispongan, éstos pueden ser abundantes o pobres en una región, así mismo los climas múltiples o los desarrollos sociales desiguales pueden repercutir en el crecimiento de una cocina propia y marcar la diferencia (Gastronomia, 2010).*

### 2.3.1. Gastronomía Imbabureña

Imbabura tiene una ecología tan variada debido a su gran cantidad de pisos climáticos; gracias a ellos podemos encontrar un sinnúmero de alimentos tropicales y subtropicales por lo que en cada región varía la preparación de los alimentos

*La gastronomía de la provincia de Imbabura es considerada una de las más variadas, esto se da gracias a su diversidad de productos; por este motivo, la tierra imbabureña es favorecida por la variedad de preparaciones y platos elaborados aquí, la mezcla de sabores que contienen los productos tropicales como es la yuca y de las zonas frías como el maíz tierno o choclo, nos proporcionan el tan delicioso sancocho y otras sopas más (Maldonado, 2011).*

*En la actualidad los pueblos indígenas los que han sabido preservar la manera de preparar los alimentos usando las tan afamadas técnicas tradicionales o ancestrales, que sin duda ha dado un matiz diferente a los platos, si analizamos un poco más profundo a todos los productos que eran elaborados en la cocina de leña y esa característica ahumada daba el toque especial o la introducción a las preparaciones de productos como la pepa de zambo tostada en lugar del maní que en sí mejora el sabor de algunas preparaciones, de igual manera nos podemos referir a los cárnicos, como es el consumo del cuy, y las diferentes maneras de mantenerlas (Espinosa, 2013).*

*Esto no quiere decir que el pueblo mestizo no posea una identidad gastronómica sin duda alguna la influencia los colonizadores españoles nos dio muchos resultados por citar un ejemplo los afamados helados de paila, el dulce arropo de mora, las nogadas, las empanadas, el morocho, el hornado y cómo olvidarnos del 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 y como no hablar en la actualidad de las famosas fritadas de Atuntaqui con sus ingredientes secretos y que nos ha dado el nombre peculiar a nivel nacional e internacional para poder ser conocidos como la capital mundial de la fritada (Maldonado, 2011).*

### 2.3.2. Gastronomía ancestral

*La característica principal de la gastronomía ancestral es la mezcla perfecta de sabores, todo debido a los alimentos que nuestros antepasados cultivaban así como también por los utensilios que antes se usaba como por ejemplo las ollas de barro los hornos de leña las pailas de bronce que existen actualmente pero no se usa con frecuencia (Bilet, 2011).*

*Este tipo de cocina es el resultado de la mezcla de la tradición de los antiguos pobladores de los diferentes pueblos que con el paso del tiempo ha ido perdiendo identidad en nuestro país (Bilet, 2011).*

*El conocimiento ancestral se ha vuelto un eje primordial de nuestra identidad; el uso de ingredientes típicos nos ha dotado de orgullo para demostrar las riquezas de todos los pueblos que nos precedieron (Ramos, 2011).*

### **2.3.3. Gastronomía típica**

Según (Gallegos, 2001) Típica se refiere a “*Que es peculiar o característicos de una persona, de un lugar, de una cosa. Se llaman a aquellos platillos con características muy especiales y únicas que se tienden a realizar con frecuencia en un lugar*”.

*La gastronomía típica es la preparación basada generalmente en ingredientes que produce la tierra y las carnes obtenidas de los animales, criadas en las diferentes zonas del país (Mundo, 2013).*

*A pesar de ser un país tercermundista en eras de desarrollo la gastronomía es tan variada como en países de primer mundo debido a que dentro del país se encuentra cuatro regiones naturales (Costa, Sierra, Oriente y región Insular) las cuales tienen diferentes costumbres y tradiciones (Mundo, 2013).*

### **2.3.4. Gastronomía tradicional**

*La gastronomía tradicional puede convivir en el tiempo y en el espacio; la cocina tradicional no ha estado expuesta a remilgos, emplatados perfectos es sumamente simple, por lo que podemos decir; la gastronomía tradicional usa productos de calidad de cada pueblo preparándolos de la manera más convencional y sencilla resaltando el sabor por encima de la apariencia final (Doctissimo, 2013).*

*Hablar de comida tradicional se refiere a la construcción cultural de los alimentos, la combinación y la forma de preparación de cada uno de estos, es decir, es un conjunto de*

*prácticas culinarias que nos dan a conocer la continuidad en el tiempo y con el paso de los años ha sido transmitidas de generación en generación de una época pasada hasta la actualidad (Espinosa, 2013)*

## **2.4. Cultura**

Todo lo que existe en el mundo es cultura; es la forma, para bien o para mal, como el ser humano ha modificado la naturaleza.

*La cultura puede considerarse actualmente como el conjunto de los rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o un grupo social. Ella engloba, además de las artes y las letras, los modos de vida, los derechos fundamentales al ser humano, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias y que la cultura da al hombre la capacidad de reflexionar sobre sí mismo. Es ella la que hace de nosotros seres específicamente humanos, racionales, críticos y éticamente comprometidos. A través de ella discernimos los valores y efectuamos opciones. A través de ella el hombre se expresa, toma conciencia de sí mismo, se reconoce como un proyecto inacabado, pone en cuestión sus propias realizaciones, busca incansablemente nuevas significaciones, y crea obras que lo trascienden (UNESCO, Declaración de México sobre las políticas culturales, 1982).*

En conclusión cultura son los valores, las creencias, las capacidades y la gregariedad de una sociedad determinada.

Es el conjunto distintivo de una sociedad o grupo social en el plano espiritual, material, intelectual y emocional comprendiendo el arte y la literatura, los estilos y modos de vida común, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias.

## **2.5. Patrimonio**

*Procede del latín patrimonium y hace mención al conjunto de bienes que pertenecen a una persona, ya sea natural o jurídica. La noción suele utilizarse para nombrar a lo que es susceptible de estimación económica, aunque también puede usarse de manera simbólica (Española, 2001).*

*Se entiende por patrimonio cultural la apropiación y gestión de las manifestaciones materiales e inmateriales heredadas del pasado, incluyendo los valores espirituales, estéticos, tecnológicos, simbólicos y toda forma de creatividad, que los diferentes grupos humanos y comunidades han aportado a la historia de la humanidad (Cultura-INPC, 2012).*

### **2.5.1. Patrimonio intangible**

El patrimonio intangible o inmaterial como lo suelen llamar algunos investigadores es en esencia la parte invisible que está presente en el consciente e inconsciente de un pueblo; también podría considerarse al patrimonio intangible como una especie de concepto similar al de la cultura.

*Se entiende por Patrimonio Cultural Inmaterial: “los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana (UNESCO, Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, 2003).*

### **2.5.2. Patrimonio gastronómico**

*La gastronomía ecuatoriana, debido a su gran valor histórico y amplia riqueza culinaria, representa un legado cultural construido a través del compartir sabores y saberes y la adaptación a una gran biodiversidad natural que otorga, a cada región del país, una característica particular asociada al placer de comer y beber bien. La cultura alimentaria es la suma de las prácticas y conocimientos en la producción de alimentos, preparación de recetas propias de los territorios y consumo de las mismas. Todo alimento preparado que contiene importancia simbólica y cultural para un país, ciudad o comunidad se considera Patrimonio Cultural Alimentario. Se trata de comidas, muchas veces catalogadas como platos típicos, que tienen una historia tras sus ingredientes, recetas y forma de preparar.. El Patrimonio Natural Alimentario se refiere a los productos nativos con los que se prepara la comida, por ejemplo la quinua, el maíz, el mortiño. La preparación, el conocimiento, las técnicas y la tradición -*

*transmitidos de generación en generación- para elaborar un plato, a más del plato en sí, se consideran Patrimonio Cultural Alimentario (Patrimonio, 2013).*

## **2.6. Ruta turística**

Ruta es el camino hacia fines diversos, la ruta turística es también un recorrido que tiene un objetivo: cumplir un itinerario establecido pero flexible que permite admirar los paisajes y sitios históricos así como disfrutar de zonas de playas y montañas, entre otras actividades deportivas o de aventura, además permite conectarse con diversos atractivos, para quienes están de paseo y deseosos de admirarse con la geografía natural y/o humanizada del sitio. En este último caso, se habla de rutas culturales.

*El itinerario está establecido según las necesidades de los turistas y comprende del punto de origen (salida), punto de toque (visita de atractivos) y punto definitivo (Destino final, llegada o retorno al punto de origen) (Crhista, 1996).*

Por tanto ruta turística gastronómica es la variedad de productos alimenticios que pueda una región ofrecer hacia los visitantes o mejor llamados turistas para beneficio de la región los cuales serán monetarios, esta ruta turística gastronómica tiene conexiones adicionales como pueden ser los atractivos naturales (lagos, montañas, senderos) y estos están incluidos en un itinerario de actividades creado con anterioridad para su regulación.

## **2.7. Marco Jurídico**

Según la honorable (Constituyente, 2008) el presente proyecto se encuentra sustentado y avaluado por los artículos que serán mencionados a continuación, los cuales han servido de referencia y guía para el mismo. A continuación se detallara los artículos que de manera minuciosa hablan sobre el tema requerido.

## TITULO II

### CAPITULO SEGUNDO

#### Derechos del buen vivir

##### Sección primera

##### Agua y Alimentación

Art. 13.- Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a los 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.

##### Sección Cuarta

##### Cultura y ciencia

Art.21.- las personas tienen derecho a construir y mantener sus propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; as conocer la menoría histórica de sus culturas y acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas. No se podrá invocar la cultura cuando se atente contra los derechos reconocidos en la constitución.

#### Capitulo cuarto

##### Derechos de las comunidades, pueblos y nacionalidades

Art. 57.- se reconoce y garantiza a las comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades indígenas, de conformidad con la constitución y los pactos, convenios, declaraciones y demás instrumentos internacionales de derechos humanos, los siguientes derechos colectivos:

1. Mantener, desarrollar y fortalecer libremente su identidad, sentido de pertenencia, tradiciones ancestrales y formas de organización social.

4. Conservar la propiedad imprescriptible de sus tierras comunitarias, que serán inalienables, inembargables e indivisibles. Estas tierras estarán exentas del pago de tasas de impuestos

5. Mantener la posesión de las tierras y territorios ancestrales y obtener y su adjudicación gratuita.

12. Mantener, proteger y desarrollar los conocimientos colectivos; sus ciencias, tecnología y saberes ancestrales; los recursos genéticos que contiene la diversidad biológica y la agro biodiversidad; sus medicinas y prácticas de medicina tradicional, con inclusión del derecho a recupera, promover y proteger los lugares rituales y sagrados, así como plantas, animales, minerales y ecosistema dentro de su territorio; el conocimiento de los recursos y propiedades de la fauna y flora.

Se prohíbe toda forma de apropiación sobre sus conocimientos, innovaciones y prácticas.

13. Mantener, recuperar, proteger, desarrollar y preservar su patrimonio cultural e histórico como parte indivisible de patrimonio del Ecuador. El estado proveerá los recursos para el efecto.

Art. 60.- Los pueblos ancestrales, indígenas, afro ecuatorianos y montubios podrán constituir circunscripciones territoriales para la preservación de su cultura. La ley regulará su conformación.

Se reconoce a las comunas que tiene propiedad colectiva de la tierra, como una forma ancestral de organización territorial.

## TÍTULO VII

### CAPITULO PRIMERO

#### Régimen del buen vivir

##### Sección quinta

##### Cultura

Art. 377.- el sistema nacional de cultura tiene como finalidad fortalecer la identidad nacional; proteger y promover la diversidad de las expresiones culturales; incentivar la libre creación artística y producción, difusión, distribución y disfrute de bienes y servicios culturales; y

salvaguardar la memoria social y el patrimonio cultural. Se garantiza el ejercicio pleno de los derechos culturales.

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

1. Las lenguas, formas de expresión, tradición oral y diversas manifestaciones y creaciones culturales, incluyendo las de carácter ritual, festivo y productivo.
2. Las edificaciones, espacios y conjuntos urbanos, monumentos, sitios naturales, caminos, jardines y paisajes que constituyan referentes de identidad para los pueblos o que tengan valor histórico, artístico, arqueológico, etnográfico o paleontológico.
3. Los documentos, objetos, colecciones, archivos, bibliotecas y museos que tengan valor histórico, artístico, arqueológico, etnográfico o paleontológico.
4. Las creaciones artísticas, científicas y tecnológicas. Los bienes culturales patrimoniales del Estado serán inalienables, inembargables e imprescriptibles. El Estado tendrá derecho de prelación en la adquisición de los bienes del patrimonio cultural y garantizará su protección. Cualquier daño será sancionado de acuerdo con la ley.

## CAPÍTULO SEGUNDO

### Biodiversidad y recursos naturales

#### Sección tercera

#### Patrimonio natural y ecosistemas

Art. 404.- El patrimonio natural del Ecuador único e invaluable comprende, entre otras, las formaciones físicas, biológicas y geológicas cuyo valor desde el punto de vista ambiental, científico, cultural o paisajístico exige su protección, conservación, recuperación y promoción. Su gestión se sujetará a los principios y garantías consagrados en la Constitución y se llevará a cabo de acuerdo al ordenamiento territorial y una zonificación ecológica, de acuerdo con la ley.

## 2.8. Glosario de términos

### A

**Adjudicar.-** Declarar que una cosa corresponde a una persona, o conferírsela en satisfacción de algún derecho.

**Aguamaniles.-** Jarro con pico para echar agua en la palangana o pila donde se lavan las manos, y para dar aguamanos.

**Ancestral.-** Perteneciente o relativo a los antepasados., de origen remoto.

**Asentamientos.-** Instalación provisionales, por la autoridad gubernativa, de colonos o cultivadores en tierras destinadas a expropiarse.

### C

**Cataplasma.-** Tópico de consistencia blanda, que se aplica para varios efectos medicinales, y más particularmente el que es calmante o emoliente.

**Carraspada.-** Bebida compuesta de vino tinto aguado, o del pie de este vino con miel y especias.

**Chicha.-** (De la voz aborigen del panamá chicha, maíz) Bebida alcohólica que resulta de la fermentación del maíz en agua azucarada, y que se usa en algunos países de América.

**Circunscripción.-** División administrativa, militar, electoral o eclesiástica de un territorio.

**Colectividad.-** Conjunto de personas reunidas o concertadas para un fin.

**Comunas.-** Forma de organización social y económica basada en la propiedad colectiva y en la eliminación de los tradicionales valores familiares.

**Constituir.-** Asignar, otorgar, o dotar a alguien o algo de una nueva posición o condición.

**Culinario.-** Perteneciente o relativo a la cocina. Arte de cocinar.

D

**Diversidad.-** 1. Variedad, semejanza, diferencia.

2. Abundancia, gran cantidad de varias cosas distintas.

E

**Etnografía.-** Estudio descriptivo de las costumbres y tradiciones de los pueblos.

G

**Gregariedad.-** Dicho de una persona; que junto con otras, sigue ciegamente las ideas o iniciativas ajenas.

H

**Hespérides.-** Perteneciente o relativo a las Hespérides, estrellas de la constelación del Toro.

**Higuera.-** Árbol de la familia de las Moráceas, de mediana altura, madera blanca y endeble, látex amargo y astringente. Tiene hojas grandes, lobuladas, verdes y brillantes por encima, grises y ásperas por abajo, e insertas en un pedúnculo bastante largo, flores unisexuales, encerradas en un receptáculo carnoso, piriforme, abierto por un pequeño orificio apical y que, al madurar, da una infrutescencia llamada higo

**Hipocrás.-** Bebida hecha con vino, azúcar, canela y otros ingredientes

I

**Identidad.-** 1. Cualidad de idéntico.

2. Conjunto de rasgos propios de un individuo o de una colectividad que los caracterizan frente a los demás.

**Inalienable.-** Que no se puede enajenar.

**Inclusión.-** 1. Acción y efecto de incluir.

2. Conexión o amistad de alguien con otra persona.

**Indivisibles.-** 1. Que no se puede dividir.

2. **Der. Dicho de una cosa:** Que no admite división, ya por ser esta impracticable, ya porque impida o varíe sustancialmente su aptitud para el destino que tenía, ya porque desmerezca mucho con la división.

**Inembargables.-** Que no puede ser objeto de embargo.

M

**Malva.-** Planta de la familia de las Malváceas, con tallo áspero, ramoso, casi erguido, de cuatro a seis decímetros de altura, hojas de pecíolo largo, con estípulas partidas en cinco o siete lóbulos dentados por el margen, flores moradas, axilares, en grupos de pedúnculos desiguales, y fruto con muchas semillas secas. Es planta abundante y muy usada en medicina, por el mucilago que contienen las hojas y las flores.

**Montubio.-** Campesino de la costa.

P

**Paleontología.-** Ciencia que trata de los seres orgánicos desaparecidos a partir de sus restos fósiles.

**Prehispánica.-** Se dice de la América anterior a la conquista y colonización españolas, y de sus pueblos, lenguas y civilizaciones.

**Pilche.-** Recipiente elaborado con la cascara de un fruto seco o hecho de madera.

R

**Retama.-** Mata de la familia de las Papilionáceas, de dos a cuatro metros de altura, con muchas verdascas o ramas delgadas, largas, flexibles, de color verde ceniciento y algo angulosas, hojas muy escasas, pequeñas, lanceoladas, flores amarillas en racimos laterales y fruto de vaina globosa con una sola semilla negruzca. Es común en España y apreciada para combustible de los hornos de pan.

**Ritual.-** 1. Costumbre o ceremonia.

2. Conjunto de reglas establecidas para el culto y ceremonias religiosas.

S

**Salvaguardar.-** Defender, amparar, proteger.

**Soberanía.-** 1. Cualidad de soberano.

2. Autoridad suprema del poder público.

T

**Tizana.-** Carbón vegetal menudo.

**Tradicional.-** 1. Transmisión de noticias, composiciones literarias, doctrinas, ritos, costumbres, etc., hecha de generación en generación.

2. Noticia de un hecho antiguo transmitida de este modo.

3. Doctrina, costumbre, etc., conservada en un pueblo por transmisión de padres a hijos.

**Típica.- 1.** Característico o representativo de un tipo.

2. Peculiar de un grupo, país, región, época, etc (Española, 2001).

## **CAPÍTULO III**

### **3. METODOLOGÍA**

#### **3.1. Diseño**

##### **3.1.1. Cuantitativa**

Este estudio permitió de una manera clara y concreta, conocer los datos y cifras en números sobre la cultura, gastronomía y atractivos turísticos que tiene la población de Urcuqui; lo cuales se plasmaron en gráficos (pasteles estadísticos) obteniendo el tanto por ciento de cada una de las respuestas obtenidas en las entrevistas.

##### **3.1.2. Cualitativa**

En el desarrollo del trabajo se aplicó el método de investigación cualitativa porque recoge la información de los sujetos para proceder luego a su interpretación en el ámbito sociocultural, económico y educativo; a través de la observación y descripción de lo gente hace, como se comportan y cómo interactúan entre sí; podríamos decir que describe las múltiples formas de vida de los habitantes del cantón.

##### **3.1.1. Temporalidad**

El presente trabajo es un estudio transversal efectuado desde el mes Enero de 2015 hasta el mes de Junio 2015; tiempo en el cual se realizó cada una de las actividades pertinentes, con el fin de recolectar la respectiva información acorde a la investigación.

##### **3.1.2. Naturaleza**

**No experimental.-**

La naturaleza del presente estudio fue no experimental; no se manipulo las variables en estudio y se basó en la observación de fenómenos tal y como se dan en su entorno natural para después analizarlos y describir el patrimonio económico, turístico y gastronómico investigado ya que fueron sucesos que se dieron en la parroquia.

### 3.2. Población

*En la investigación desarrollada la población de estudio está conformada por 32227 habitantes adultos mayores a partir de 50 años pertenecientes a de los 6 cantones de la provincia de Imbabura, de acuerdo al censo de población y vivienda del año 2010. (INEC, 2010).*

#### 3.2.1. Muestra

Para optimizar tiempo y recursos se ha determinado una muestra representativa en base a esta población total; se calculó la muestra usando la fórmula de poblaciones finitas con un margen de error del 5%.

Fórmula:

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

Dónde:

n = Es el tamaño de la muestra a determinarse

N = Universo o población a estudiarse

Z = Nivel de confianza 1.95

P = Constante de la varianza 50

Q = Constante de la varianza 50

e = Margen de error 50

Desglose de la fórmula:

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

$$n = \frac{2^2 * 50 * 50 * 32227}{5^2 (32227-1) + 1,95^2 * 50 * 50}$$

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

n= 395 Encuestas

La presente Muestra es de 395 encuestas de estudio divididos en 49 parroquia por lo que nos corresponde llevar a cabo alrededor de 10 entrevistas con los instrumentos previamente diseñados.

Para mayor veracidad se y validación sobre la recopilación de la información este proyecto realizará un máximo de 20 entrevistas a adultos mayores de 65 años de edad para obtener información más detallada .

Tabla N° 18

Tabla de porcentaje de adultos mayores en Imbabura por cantones

| Cantón       |              | De 65        | De 70        | De 75        | De 80        | De 85        | De 90        | De 95        | De                   |               |
|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|----------------------|---------------|
|              |              | a 69<br>años | a 74<br>años | a 79<br>años | a 84<br>años | a 89<br>años | a 94<br>años | a 99<br>años | 100<br>años<br>y más |               |
| Ibarra       | URBANO       | 3.200        | 2.507        | 1.811        | 1.269        | 676          | 302          | 90           | 12                   | 14.123        |
|              | RURAL        | 1.355        | 1.075        | 864          | 512          | 303          | 103          | 39           | 5                    |               |
|              | <b>Total</b> | <b>4.555</b> | <b>3.582</b> | <b>2.675</b> | <b>1.781</b> | <b>979</b>   | <b>405</b>   | <b>129</b>   | <b>17</b>            |               |
| Antonio Ante | URBANO       | 576          | 431          | 338          | 253          | 150          | 62           | 17           | 3                    | 3.609         |
|              | RURAL        | 604          | 430          | 342          | 237          | 107          | 42           | 16           | 1                    |               |
|              | <b>Total</b> | <b>1.180</b> | <b>861</b>   | <b>680</b>   | <b>490</b>   | <b>257</b>   | <b>104</b>   | <b>33</b>    | <b>4</b>             |               |
| Cotacachi    | URBANO       | 292          | 195          | 147          | 101          | 67           | 21           | 3            | 2                    | 3.546         |
|              | RURAL        | 931          | 666          | 511          | 369          | 161          | 55           | 23           | 2                    |               |
|              | <b>Total</b> | <b>1.223</b> | <b>861</b>   | <b>658</b>   | <b>470</b>   | <b>228</b>   | <b>76</b>    | <b>26</b>    | <b>4</b>             |               |
| Otavalo      | URBANO       | 846          | 624          | 433          | 372          | 190          | 75           | 31           | 3                    | 7.831         |
|              | RURAL        | 1.817        | 1.413        | 952          | 645          | 296          | 106          | 26           | 2                    |               |
|              | <b>Total</b> | <b>2.663</b> | <b>2.037</b> | <b>1.385</b> | <b>1.017</b> | <b>486</b>   | <b>181</b>   | <b>57</b>    | <b>5</b>             |               |
| Pimampiro    | URBANO       | 152          | 136          | 121          | 72           | 38           | 15           | 4            | 2                    | 1.485         |
|              | RURAL        | 304          | 242          | 191          | 122          | 57           | 20           | 7            | 2                    |               |
|              | <b>Total</b> | <b>456</b>   | <b>378</b>   | <b>312</b>   | <b>194</b>   | <b>95</b>    | <b>35</b>    | <b>11</b>    | <b>4</b>             |               |
| Urcuquí      | URBANO       | 92           | 80           | 70           | 41           | 25           | 12           | 2            | -                    | 1.633         |
|              | RURAL        | 397          | 310          | 277          | 187          | 88           | 36           | 12           | 4                    |               |
|              | <b>Total</b> | <b>489</b>   | <b>390</b>   | <b>347</b>   | <b>228</b>   | <b>113</b>   | <b>48</b>    | <b>14</b>    | <b>4</b>             |               |
| <b>Total</b> |              |              |              |              |              |              |              |              |                      | <b>32.227</b> |

(Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2010)

### 3.3. Métodos Teóricos

#### 3.3.1. Inductivo

Intenta ordenar la observación tratando de extraer conclusiones de carácter universal desde la acumulación de datos particulares que proporcionaran los segmentos a investigar dentro del campo gastronómico patrimonial de cada comunidad y barrios de la parroquia de Urcuquí

### **3.3.2. Deductivo**

La deducción va de lo general a lo particular. El método deductivo es aquél que parte los datos generales aceptados como valederos, para deducir por medio del razonamiento lógico, varias suposiciones, es decir; parte de verdades previamente establecidas como principios generales, para luego aplicarlo a casos individuales y comprobar así su validez.

Nos accederá a un conocimiento específico de los productos, utilización y aplicación en el patrimonio gastronómico de acuerdo a las costumbres y tradiciones socioculturales partiendo de conocimiento generales.

### **3.3.3. Analítico- Sintético**

Este método permitió sintetizar y analizar la información recopilada en la investigación documental de la parroquia de Urcuquí, para ser descrita y valorada.

### **3.3.4. Métodos Matemáticos**

Para obtener datos más claros dentro del proyecto se realizaron cálculos estadísticos y matemáticos, para obtener datos más reales los cuales ayudaron a desarrollar el proyecto, enfocándose en las estadísticas marcadas dentro del mismo y siendo plasmadas en gráficos estadísticos.

## **3.4. Estrategias**

La estrategia que se utilizó fue acudir directamente a la parroquia de Urcuquí y buscar a las personas mayores de 65 años para obtener la información adecuada considerando que son quienes más conocimiento tienen por sus experiencias vividas, se descubrió que muchos de ellos son analfabetos pero su amabilidad y atención es lo que les caracteriza.

### **3.4.1. Técnicas**

#### **1. Observación**

Para realizar el levantamiento de información y la recopilación del inventario gastronómico, se visitaron los principales lugares de la zona para identificar su valor histórico y cultural.

La información recogida se plasmó en fichas de inventario turístico; este fue un mecanismo para realizar las observaciones de los lugares que forman parte importante del sector.

#### **2. La Entrevista**

Para poder realizar esta técnica fue necesario visitar el sector en algunas ocasiones durante este tiempo y buscar la manera de que las personas entendieran el motivo de la investigación.

Las entrevistas fueron dirigidas a determinadas personas del sector que fueran mayores 55 años de edad las cuales nos manifestaran sus conocimientos y vivencias.

### **3.4.2. Instrumentos**

#### **1. Cuestionario**

Nos permitió recopilar la información más detallada sobre lo que necesitamos; usando preguntas específicas relacionadas con los alimentos, ingrediente, procedimientos y su relación sentimental y cultural. Ver anexo 1

#### **2. Fichas de inventario:**

Para el levantamiento del inventario gastronómico se utilizará una ficha para inventario de atractivos turísticos; esta ficha es el esquema propuesto por el Ministerio de Turismo en estas fichas se incluyó datos relevantes como: ubicación, facilidad de acceso, servicios básicos y establecimientos de alojamiento.

#### **3. Video Grabadora**

Mediante este instrumento logramos obtener u apoyo de trabajo que se realizó con las personas de la parroquia de Urcuquí, a la vez que iban respondiendo el cuestionario se van grabando sus respuestas; así no pasamos ningún detalle por alto.

## CAPÍTULO IV

### 4. PLAN DE PROCESAMIENTO DE DATOS

#### 4.1. Plan de procesamiento de datos

La información obtenida en la parroquia de Urcuquí a los adultos mayores de 65 años de edad sirvió para elaborar los gráficos estadísticos y así entender de mejor manera la situación de la parroquia; ¿qué alimentos consumían?, ¿cómo cocinaban?, las fiestas y tradiciones que tenían así como la transformación que ha sufrido todas sus costumbres y creencias por el transcurso del tiempo

En la actualidad los pueblos se están dejando a un lado el cocinar en leña, la manera conservar los productos, los utensilios en los que se servía así como también sus costumbres y creencias, ahora se ha vuelto más importante el consumismo

Los secretos de la abuela solo pasaron por sus hijas y las nuevas generaciones se están perdiendo de esta fabulosa experiencia y manera de ver las cosas por supuesto esa sazón inconfundible deleitó por generaciones a muchos por lo tanto hoy solo depende de los jóvenes rescatar, conservar y dar a conocer a nuevas generaciones todos estos conocimientos.

## Tabulación y análisis de resultados

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

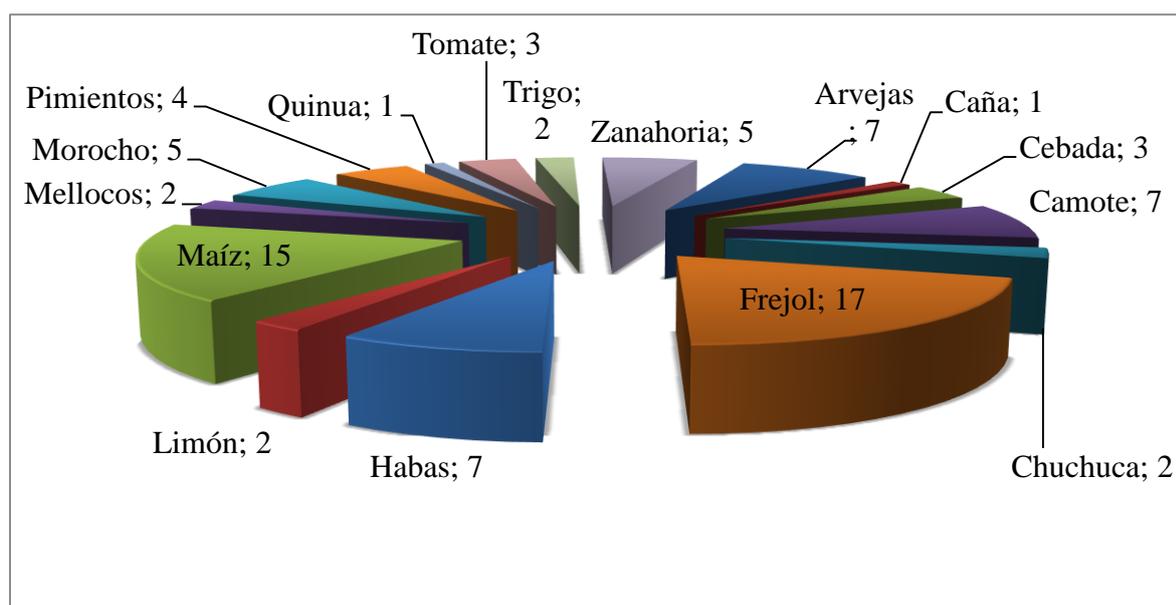
**Tabla N° 1**

#### *Alimentos Ancestrales*

| Respuestas   | Cantidad  | %          |
|--------------|-----------|------------|
| Arvejas      | 7         | 8,43       |
| Caña         | 1         | 1,20       |
| Cebada       | 3         | 3,61       |
| Camote       | 7         | 8,43       |
| Chuchuca     | 2         | 2,41       |
| Frejol       | 17        | 20,48      |
| Habas        | 7         | 8,43       |
| Limón        | 2         | 2,41       |
| Maíz         | 15        | 18,07      |
| Mellocos     | 2         | 2,41       |
| Morocho      | 5         | 6,02       |
| Pimientos    | 4         | 4,82       |
| Quinua       | 1         | 1,20       |
| Tomate       | 3         | 3,61       |
| Trigo        | 2         | 2,41       |
| Zanahoria    | 5         | 6,02       |
| <b>TOTAL</b> | <b>20</b> | <b>100</b> |

**Gráfico N° 1**

#### *Alimentos Ancestrales*



Fuente: Entrevistas Adultos Mayores de la Parroquia de Urcuquí  
 Autores: Tatiana Onofre Ch- Jonathan Marroquín V.

## Análisis

*Llega el momento de la siembra y todos en minga con la pala en la mano y sus quipes de granos recorren el terreno cabizbajo, hombres y mujeres participan de esta actividad ancestral la minga en la siembra y cosecha; los productos que se siembran son: maíz, fréjol y legumbres en el sector cálido, trigo, cebada y habas en el sector frío. (Urcuqui, 2009).*

El frejol y el maíz, eran los granos ideales por el tipo de clima que existe, estos productos fueron el sustento de la región en épocas pasadas para todas las familias que convivían en este pueblo.

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

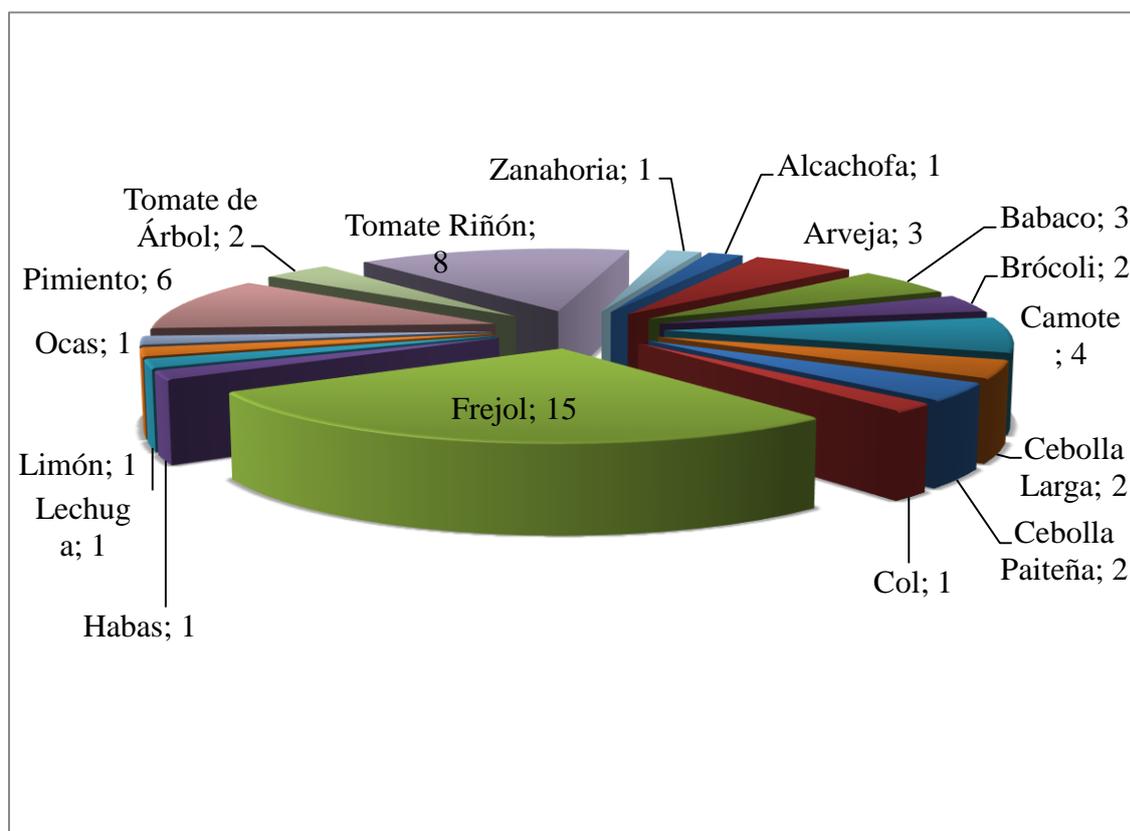
**Tabla N° 2**

**Alimentos Actuales**

|                 | <b>Respuestas</b> | <b>Alimentos</b> | <b>%</b>   |
|-----------------|-------------------|------------------|------------|
| Alcachofa       |                   | 1                | 1,85       |
| Arveja          |                   | 3                | 5,56       |
| Babaco          |                   | 3                | 5,56       |
| Brócoli         |                   | 2                | 3,70       |
| Camote          |                   | 4                | 7,41       |
| Cebolla Larga   |                   | 2                | 3,70       |
| Cebolla Paiteña |                   | 2                | 3,70       |
| Col             |                   | 1                | 1,85       |
| Frejol          |                   | 15               | 27,78      |
| Habas           |                   | 1                | 1,85       |
| Lechuga         |                   | 1                | 1,85       |
| Limón           |                   | 1                | 1,85       |
| Ocas            |                   | 1                | 1,85       |
| Pimiento        |                   | 6                | 11,11      |
| Tomate de Árbol |                   | 2                | 3,70       |
| Tomate Riñón    |                   | 8                | 14,81      |
| Zanahoria       |                   | 1                | 1,85       |
| <b>TOTAL</b>    |                   | <b>20</b>        | <b>100</b> |

## Gráfico N° 2

### Alimentos Actuales



Fuente: Entrevistas Adultos Mayores de la Parroquia de Urcuquí  
 Autores: Tatiana Onofre Ch- Jonathan Marroquín V.

### Análisis

Actualmente en esta parte de la región el producto que se ha mantenido y que en su gran mayoría la gente sigue cosechando es el frejol el cual a su vez es el alimento más consumido en la mayoría de los hogares de este sector, por su gran cantidad de nutrientes y también porque está al alcance de sus posibilidades económicas.

Existen nuevos productos como son el brócoli, el tomate riñón y el pimiento los cuales específicamente se los siembra para la venta ya que no existe un consumo excesivo de estos en la región y por lo tanto han dejado a un lado la siembra del maíz puesto que ahora no se puede dejar madurar el choclo ya que existen plagas como la ladilla que acaban con la producción de este.

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

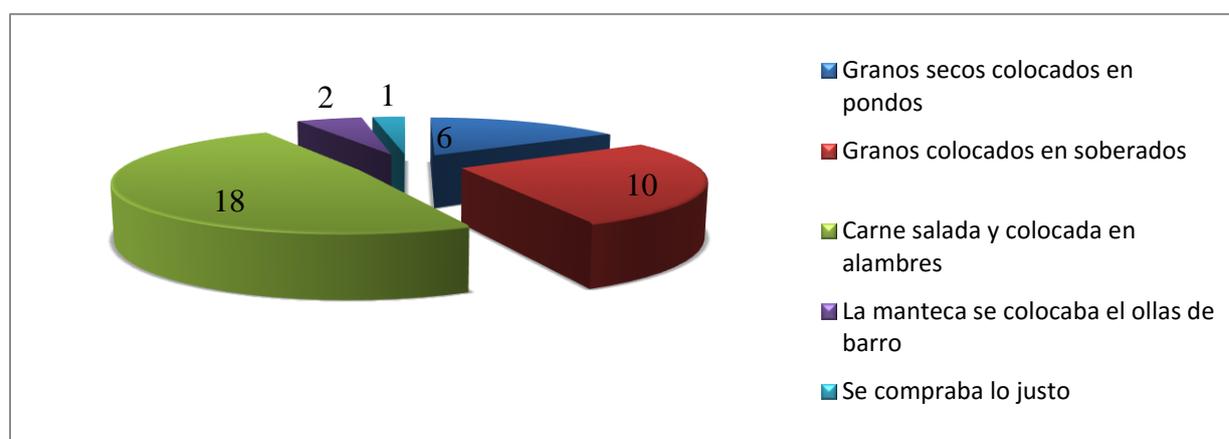
**Tabla N° 3**

**Métodos de Conservación de los Alimentos**

| Respuestas                               | MÉTODOS DE CONSERVACION | %          |
|--|-------------------------|------------|
| Granos secos colocados en pundos         | 6                       | 16,22      |
| Granos colocados en soberados            | 10                      | 27,03      |
| Carne salada y colocada en alambres      | 18                      | 48,65      |
| La manteca se colocaba el ollas de barro | 2                       | 5,41       |
| Se compraba lo justo                     | 1                       | 2,70       |
| <b>TOTAL</b>                             | <b>20</b>               | <b>100</b> |

**Gráfico N° 3**

**Métodos de Conservación de los Alimentos**



Fuente: Entrevistas adultos mayores de la parroquia de Urcuquí mes de febrero  
 Autores: Tatiana Onofre Ch- Jonathan Marroquín V

### Análisis

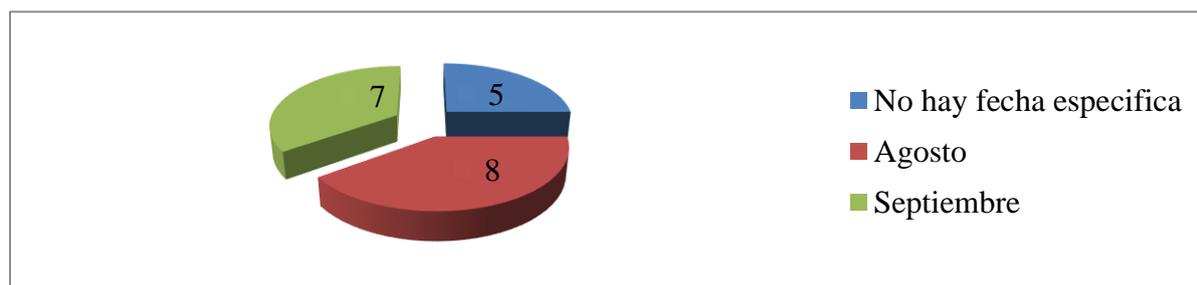
En este punto se puede recalcar que la gente antepasada no contaba con la capacidad económica, como también el desconocimiento del funcionamiento de uno de esos aparatos eléctricos que podían y pueden mantener los productos en buen estado, estos lujos solo podían darse a la gente pudiente del sector.

Por esta razón a la carne la condimentaban y la salaban para luego hacer cortes finos o mejor llamados cecina para posteriormente colgarlos en tendales dentro de los hogares, los tendales son alambres en los cuales se colocaba la carne para secarla al sol, por otra parte los granos se los conservaba en unos soberados que no son más que la unión tejida de varias esteras y esto se formaba como un techo falso y ahí los colocaban a secar.

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

**Tabla N° 4****Temporada de Cosechas**

| Respuestas              | TEMPORADA DE COSECHA | %          |
|-------------------------|----------------------|------------|
| No hay fecha especifica | 5                    | 25         |
| Agosto                  | 8                    | 40         |
| Septiembre              | 7                    | 35         |
| <b>TOTAL</b>            | <b>20</b>            | <b>100</b> |

**Gráfico N° 4****Temporada de Cosechas**

**Fuente:** Entrevistas adultos mayores de la parroquia de Urcuquí mes de febrero

**Autores:** Tatiana Onofre Ch- Jonathan Marroquín V.

**Análisis**

*En los meses de abril y octubre, la tierra se encuentra húmeda por acción de las lluvias y esto facilita romper en distintas direcciones con el arado utilizando bueyes a fin de que se conviertan en abono las hiervas y malezas que existen en ella, posteriormente se da forma a los guachos o surcos por donde correrá el agua de las acequias. (Urcuqui, 2009).*

Con el pasar de los años los tiempos de cosecha han variado debido a los cambios climáticos por lo que en calendario de los agricultores los meses de siembra no son específicos; pero la conclusión a la que se puede llegar es que las cosechas de los granos se realizan entre Agosto y Septiembre.

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

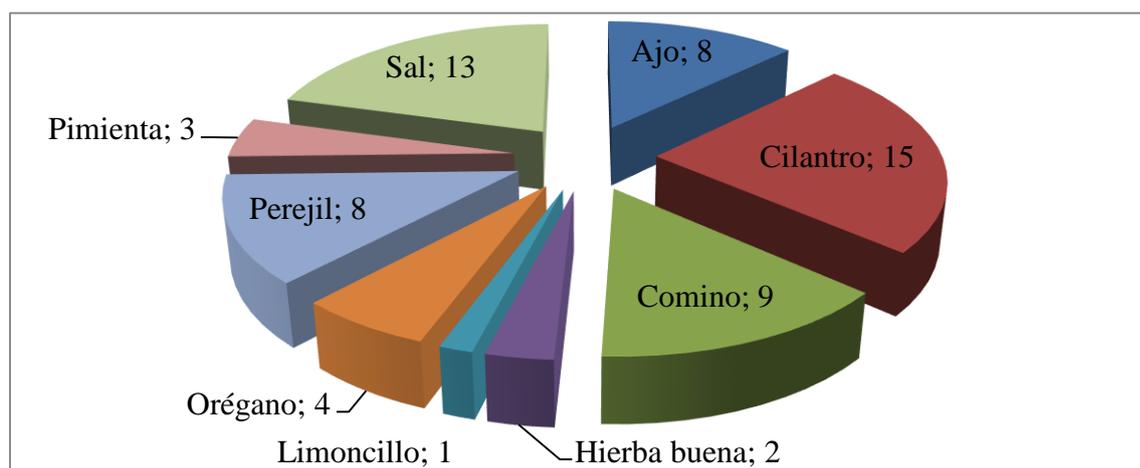
**Tabla N° 5**

**Especias**

| Respuestas   | ESPECIES USADAS | %          |
|--------------|-----------------|------------|
| Ajo          | 8               | 12,70      |
| Cilantro     | 15              | 23,81      |
| Comino       | 9               | 14,29      |
| Hierba buena | 2               | 3,17       |
| Limoncillo   | 1               | 1,59       |
| Orégano      | 4               | 6,35       |
| Perejil      | 8               | 12,70      |
| Pimiento     | 3               | 4,76       |
| Sal          | 13              | 20,63      |
| <b>TOTAL</b> | <b>20</b>       | <b>100</b> |

**Gráfico N° 5**

**Especias**



Fuente: Entrevistas adultos mayores de la parroquia de Urcuquí mes de Febrero  
Autores: Tatiana Onofre Ch- Jonathan Marroquín V.

**Análisis**

Las especias son las responsables de poner el toque especial en el sabor de las comidas así como son las encargadas de dar un aroma especial a cada comida; para los encuquemos las especias importantes y más usadas al momento de sazonar o condimentar los alimentos eran el cilantro picado, el ajo y la sal estos productos naturales se encontraban diariamente en las cocinas para que de sabor y por supuesto su ingesta no tenían ningún tipo de reacciones sobre la salud de las personas que lo consumían.

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

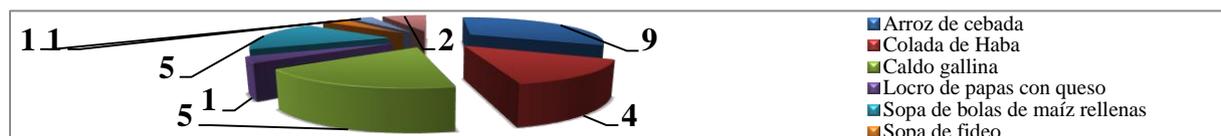
## 6.1. SOPAS

Tabla N° 6

*Preparaciones Principales de la zona (Sopas)*

| Respuestas                     | SOPAS     | %          |
|--------------------------------|-----------|------------|
| Arroz de cebada                | 9         | 32,14      |
| Colada de Haba                 | 4         | 14,29      |
| Caldo gallina                  | 5         | 17,86      |
| Locro de papas con queso       | 1         | 3,57       |
| Sopa de bolas de maíz rellenas | 5         | 17,86      |
| Sopa de fideo                  | 1         | 3,57       |
| Sopa de Quinua                 | 1         | 3,57       |
| Timbushca                      | 2         | 7,14       |
| <b>TOTAL</b>                   | <b>20</b> | <b>100</b> |

Gráfico N° 6

*Preparaciones Principales de la zona (Sopas)*

Fuente: Entrevistas adultos mayores de la parroquia de Urcuquí mes de Febrero  
 Autores: Tatiana Onofre Ch- Jonathan Marroquín V.

**Análisis**

*En Ecuador hay una gran variedad de sopas deliciosas, desde exquisitas sopas de mariscos en la costa ecuatoriana a las tradicionales sopas y locros de la sierra andina. (Barrera, 2010).*

*Urcuquí cuenta con un sinnúmero de sopas completamente espectaculares y compuestas de ingredientes no tan comunes como la sopa de quinua, o la sopa de bola de maíz, hay recetas de sopas ecuatorianas que solo se preparan durante ocasiones especiales, como sucede con la fanesca ecuatoriana.*

El de arroz de cebada con carne de cerdo, es una sopa realizada con la cebada que los habitantes cosechaban, el caldo de gallina de campo famosos por ser un platillo usado principalmente en las fiestas de, para lagunas sopas del sector se usaban los granos como el haba y el maíz los cuales eran triturados hasta obtener una harina y previamente hacer coladas acompañadas con coles, papas y carne este plato también es conocida como Mazamorra.

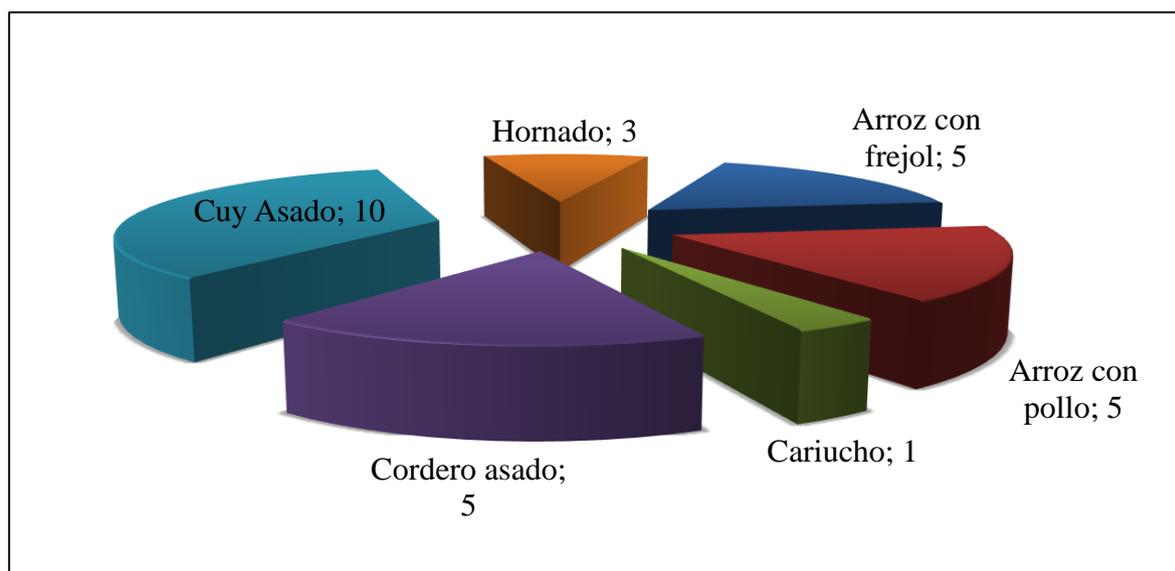
## 6.2. PLATOS PRINCIPALES

Tabla N° 7

*Preparaciones Principales de la zona (Platos Principales)*

| Respuestas       | PLATOS PRINCIPALES | %          |
|------------------|--------------------|------------|
| Arroz con frejol | 5                  | 17,24      |
| Arroz con pollo  | 5                  | 17,24      |
| Cariucho         | 1                  | 3,45       |
| Cordero asado    | 5                  | 17,24      |
| Cuy Asado        | 10                 | 34,48      |
| Hornado          | 3                  | 10,34      |
| <b>TOTAL</b>     | <b>20</b>          | <b>100</b> |

Gráfico N° 7

*Preparaciones Principales de la zona (Platos Principales)*

Fuente: Entrevistas adultos mayores de la parroquia de Urcuquí mes de Febrero  
 Autores: Tatiana Onofre Ch- Jonathan Marroquín V.

**Análisis**

Muchos de los habitantes se dedicaban a la cría de cuyes por esta razón los cuyes asados eran apetecidos por todos en las fiestas de febrero y sobretodo en las fiestas de San Juan, en las familias menos adineradas se consumía el arroz con frejol, debido a que este grano se lo cosechaba durante todo el año así que se ha convertido en un plato muy cotidiano y lo pueden combinar con cualquier tipo de alimento cárnico acompañado siempre de un exquisito ají de piedra y una ensalada.

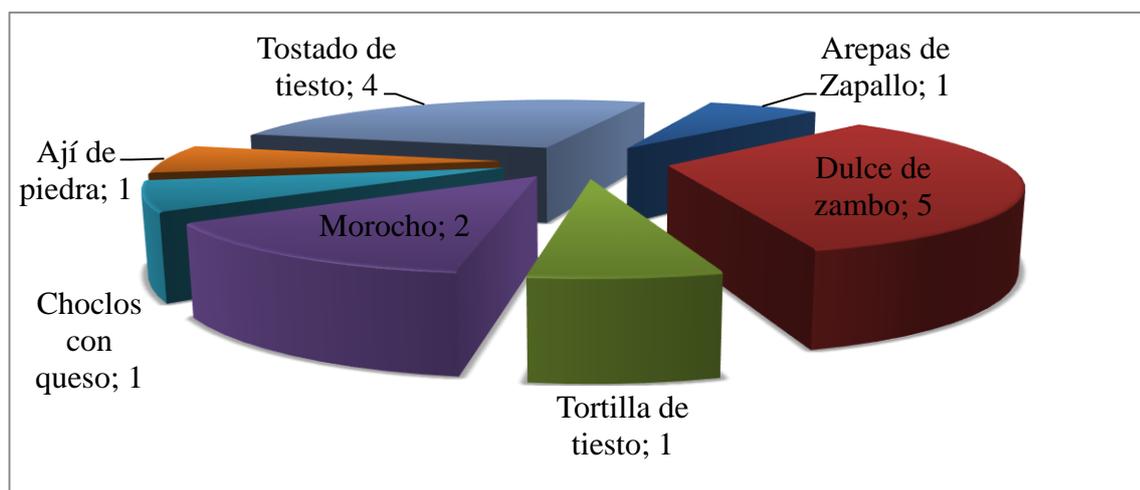
## 6.3. POSTRES Y ACOMPAÑADOS

Tabla N° 8

*Preparaciones Principales de la zona (Postres y Entremés)*

| Respuestas         | POSTRES Y ACOMPAÑADOS | %          |
|--------------------|-----------------------|------------|
| Arepas de Zapallo  | 1                     | 6,67       |
| dulce de zambo     | 5                     | 33,33      |
| tortilla de tiesto | 1                     | 6,67       |
| morocho            | 2                     | 13,33      |
| Choclos con queso  | 1                     | 6,67       |
| Ají de piedra      | 1                     | 6,67       |
| Tostado de tiesto  | 4                     | 26,67      |
| <b>TOTAL</b>       | <b>20</b>             | <b>100</b> |

Gráfico N° 8

*Preparaciones Principales de la zona (Postres y Entremés)*

Fuente: Entrevistas Adultos Mayores de la Parroquia de Urcuquí  
 Autores: Tatiana Onofre Ch- Jonathan Marroquín V.

**Análisis**

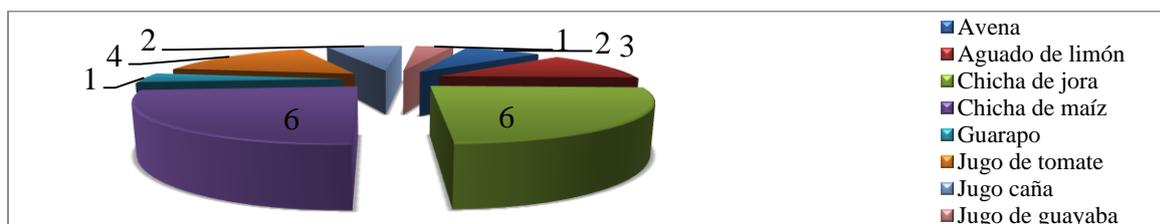
El dulce de zambo o zambo con leche ha sido y es uno de los postres favoritos de las personas del sector porque tiene un sabor muy dulce y agradable aunque es un poco laborioso de hacer se lo puede degustar con las deliciosas tortillas de tiesto.

Otro de los alimentos preferidos es el maíz de tiesto, un elemento antiguo de gran utilidad el cual permite preparar este alimento de forma natural y ser un postre muy cotidiano acompañado de un café o leche con chocolate.

## 6.4. BEBIDAS

**Tabla N° 9****Preparaciones Principales de la zona (Bebidas)**

| Respuestas      | BEBIDAS | %          |
|-----------------|---------|------------|
| Avena           |         | 2          |
| Aguado de limón |         | 3          |
| Chicha de jora  |         | 6          |
| Chicha de maíz  |         | 6          |
| Guarapo         |         | 1          |
| Jugo de tomate  |         | 4          |
| Jugo caña       |         | 2          |
| Jugo de guayaba |         | 1          |
| <b>TOTAL</b>    |         | <b>20</b>  |
|                 |         | <b>100</b> |

**Gráfico N° 9****Preparaciones Principales de la zona (Bebidas)**

Fuente: Entrevistas Adultos Mayores de la Parroquia de Urcuquí  
 Autores: Tatiana Onofre Ch- Jonathan Marroquín V.

**Análisis**

Chicha es el nombre que se le ha dado a la bebida propia de los pueblos indígenas. Una bebida que tiene cuerpo, consistencia, es refrescante y sobre todo tiene mucha historia. Pero el valor de esta bebida está en que, además de ser herencia ancestral, ha permanecido en la gastronomía mostrando la variedad de chichas que se puede hacer dependiendo de los productos que se usen; los pueblos han logrado adaptar esta bebida según sus necesidades, (Guzman, 2000) tal es el caso de Urcuquí que han usado por generaciones la chicha de maíz y de arroz estas bebidas no podían faltar en ningún motivo especial o celebración aunque por su grado de complejidad en el momento de su preparación la hacían con varios días de antelación a que se realicen las festividades, pero su sabor era algo inigualable una cosa que no se puede encontrar en otro lado puesto que en cada lugar varia algo en la preparación o en los ingredientes.

## 7. Técnicas de elaboración

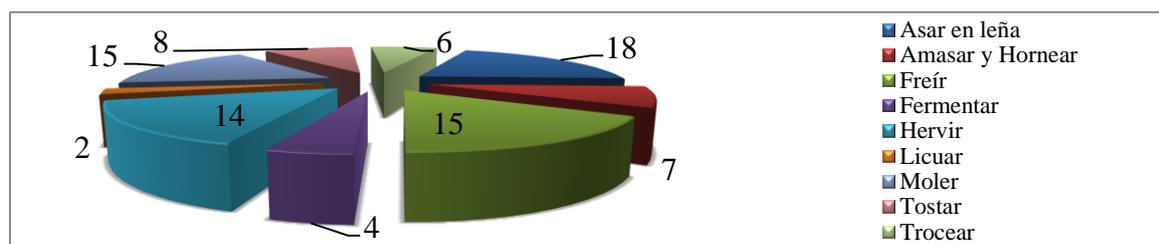
Tabla N° 10

## Técnicas de Cocción

| Respuestas       | TECNICAS DE COCCION | %          |
|------------------|---------------------|------------|
| Asar en leña     | 18                  | 20,22      |
| Amasar y Hornear | 7                   | 7,87       |
| Freír            | 15                  | 16,85      |
| Fermentar        | 4                   | 4,49       |
| Hervir           | 14                  | 15,73      |
| Licuar           | 2                   | 2,25       |
| Moler            | 15                  | 16,85      |
| Tostar           | 8                   | 8,99       |
| Trocear          | 6                   | 6,74       |
| <b>TOTAL</b>     | <b>20</b>           | <b>100</b> |

Gráfico N° 10

## Técnicas de Cocción



Fuente: Entrevistas Adultos Mayores de la Parroquia de Urcuquí  
 Autores: Tatiana Onofre Ch- Jonathan Marroquín V.

## Análisis

En la antigüedad el método más usado para cocinar sus alimentos fue el asar en leña (18%) este tipo de cocción es mucho más demoroso pero el sabor de los alimentos era muy distinto al actual; este método se ha perdido con la creación de la cocina a gas, la misma que de cierta manera nos ha facilitado la vida a la hora de preparar los alimentos; otro método usado con frecuencia es el frito(15%), para lo cual usaban la manteca que se saca de los animales que eran faenados.

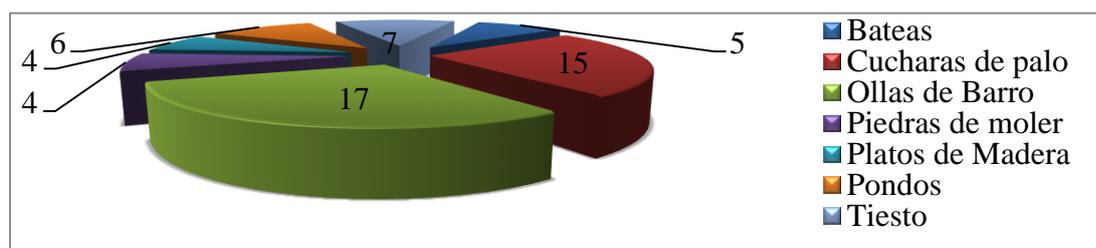
El hervir (15%) los alimentos es otra de las maneras como cocinaban sus alimentos y el molido era algo tradicional como el delicioso ají de piedra con pepas de zambo.

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

## 8.1. UTENSILIOS USADOS ANTES

**Tabla N° 11****Utensilios usados**

| <b>Respuesta</b> | <b>UNTESILIOS USADOS ANTES</b> | <b>%</b>   |
|------------------|--------------------------------|------------|
| Bateas           | 5                              | 8,62       |
| Cucharas de palo | 15                             | 25,86      |
| Ollas de Barro   | 17                             | 29,31      |
| Piedras de moler | 4                              | 6,90       |
| Platos de Madera | 4                              | 6,90       |
| Pondos           | 6                              | 10,34      |
| Tiesto           | 7                              | 12,07      |
| <b>TOTAL</b>     | <b>20</b>                      | <b>100</b> |

**Gráfico N° 11****Utensilios usados**

Fuente: Entrevistas Adultos Mayores de la Parroquia de Urcuquí  
 Autores: Tatiana Onofre Ch- Jonathan Marroquín V.

**Análisis**

Los utensilios más utilizados por los antepasados eran las ollas de barro, ollas que en su mayoría las hacían ellos mismo y donde preparaban sus deliciosas sopas y cualquier otra preparación las podían revolver y servirse con las cucharas de palos cucharas que no tenían nada de toxico y brindaba una mayor confianza al servir los alimentos, otro implemento muy útil era el tiesto en el cual se podía hacer una infinidad de cosas como las tortilla de maíz también se podía tostar las habas entre otros.

Este tipo de preparaciones eran deliciosas, más sanas y no existían los conservantes que dañan y contaminan las preparaciones.

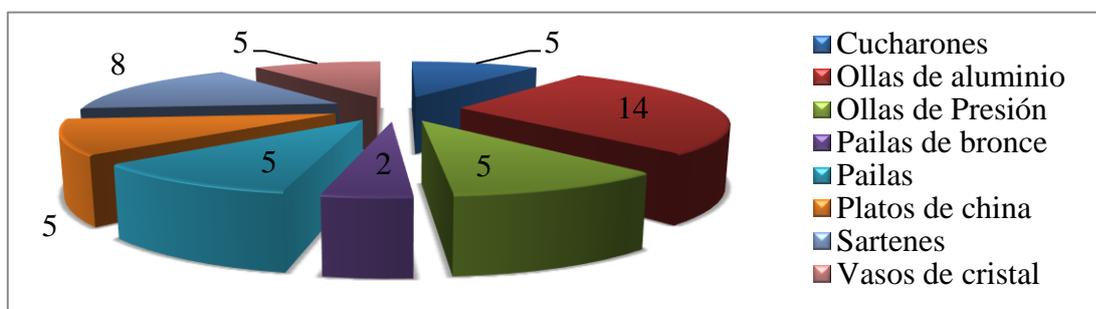
## 8.2. UTENSILIOS ACTUALES

Tabla N° 12

*Utensilios Actuales*

| Respuesta         | UNTESILIOS USADOS AHORA | %          |
|-------------------|-------------------------|------------|
| Cucharones        | 5                       | 10,20      |
| Ollas de aluminio | 14                      | 28,57      |
| Ollas de Presión  | 5                       | 10,20      |
| Pailas de bronce  | 2                       | 4,08       |
| Pailas            | 5                       | 10,20      |
| Platos de china   | 5                       | 10,20      |
| Sartenes          | 8                       | 16,33      |
| Vasos de cristal  | 5                       | 10,20      |
| <b>TOTAL</b>      | <b>20</b>               | <b>100</b> |

Gráfico N° 12

*Utensilios Actuales*

Fuente: Entrevistas Adultos Mayores de la Parroquia de Urcuquí  
 Autores: Tatiana Onofre Ch- Jonathan Marroquín V.

**Análisis**

Los utensilios utilizados hoy en día no proporcionan la misma seguridad que proporcionaban los utensilios de antes puesto que hoy utilizamos cosas hechas a base de aluminio los cuales con el pasar del tiempo y con el constante uso van desprendiendo una sustancia toxica que de una u otra manera hace daño al organismo del ser, dicha sustancia no es nada segura si se desprende en nuestras preparaciones; por lo que es recomendable usar utensilios hechos de acero inoxidable y de buena calidad.

En la actualidad nunca falta en la cocina pailas, ollas y por supuesto las cucharas de palo, ollas de bronce y tiestos.

## ENTREVISTA CONTEXTO SOCIO CULTURAL

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

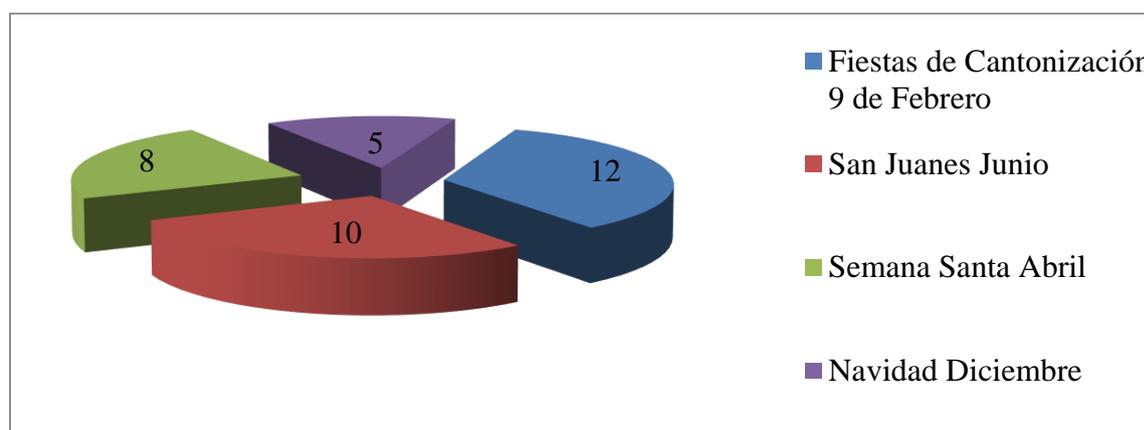
**Tabla N° 13**

### *Comida relacionada con las Festividades*

| Respuestas                            | Festividades | %          |
|---------------------------------------|--------------|------------|
| Fiestas de Cantonización 9 de Febrero | 12           | 34         |
| San Juanes Junio                      | 10           | 29         |
| Semana Santa Abril                    | 8            | 23         |
| Navidad Diciembre                     | 5            | 14         |
| <b>TOTAL</b>                          | <b>20</b>    | <b>100</b> |

**Gráfico N° 13**

### *Comida relacionada con las Festividades*



Fuente: Entrevistas Adultos Mayores de la Parroquia de Urcuquí  
Autores: Tatiana Onofre Ch- Jonathan Marroquín V.

## **Análisis**

*Las manifestaciones culturales y la gastronomía tienen una estrecha relación entre sí en fechas especiales como la fiesta del Inty Raymi el cual es un baile tradicional celebrado en agradecimiento a la abundante cosecha del maíz, en esta fiesta popular, los pobladores se disfrazan con diferentes atuendos especialmente del 24 al 29 de junio en el solsticio de verano (GAD, 2009)*

Las festividades eran celebradas por todos los moradores y para ello preparaban una gran cantidad de alimentos los cuales debían alcanzar para que todos puedan alimentarse después del baile, la quema de castillos o las corridas de toros de pueblo.

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

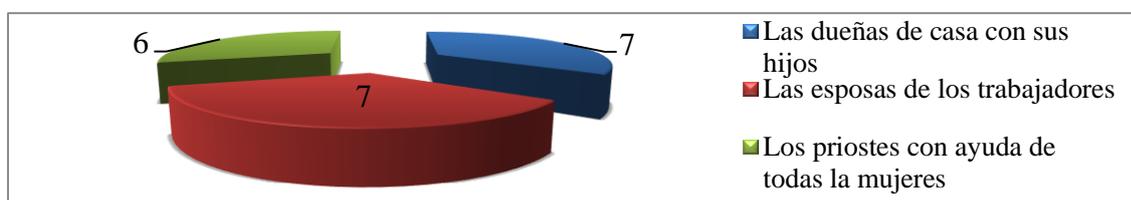
**Tabla N° 14**

**Personas que intervenían en la elaboración de las preparaciones**

| <b>Respuestas</b>                          | <b>QUIENES INTERVIENEN</b> | <b>%</b>   |
|--|----------------------------|------------|
| Las dueñas de casa con sus hijos           | 7                          | 35         |
| Las esposas de los trabajadores            | 7                          | 35         |
| Los priostes con ayuda de todas la mujeres | 6                          | 30         |
| <b>TOTAL</b>                               | <b>20</b>                  | <b>100</b> |

**Gráfico N° 14**

**Personas que intervenían en la elaboración de las preparaciones**



Fuente: Entrevistas Adultos Mayores de la Parroquia de Urcuquí  
Autores: Tatiana Onofre Ch- Jonathan Marroquín V.

### **Análisis**

Desde tiempos pasados las mujeres de cada familia han sido las únicas dueñas y encargadas de la cocina, ellas han sido las responsables de la elaboración y preparación de los alimentos cada una con un toque especial haciendo cada preparación única y deliciosa.

Esta tradición se mantiene hasta ahora porque son las mujercitas las encargadas de preparar los alimentos en casa mientras los demás salen a cumplir con sus obligaciones las mujeres son dueñas y señoras del hogar y los maridos se dedican a la agricultura y cría de ganado.

Luego con el pasar del tiempo existieron los priostes, los cuales eran grupos de personas o familias elegidas por la gente y estos se encargaban de la preparación de estos platos; siempre ayudaban las mujeres.

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

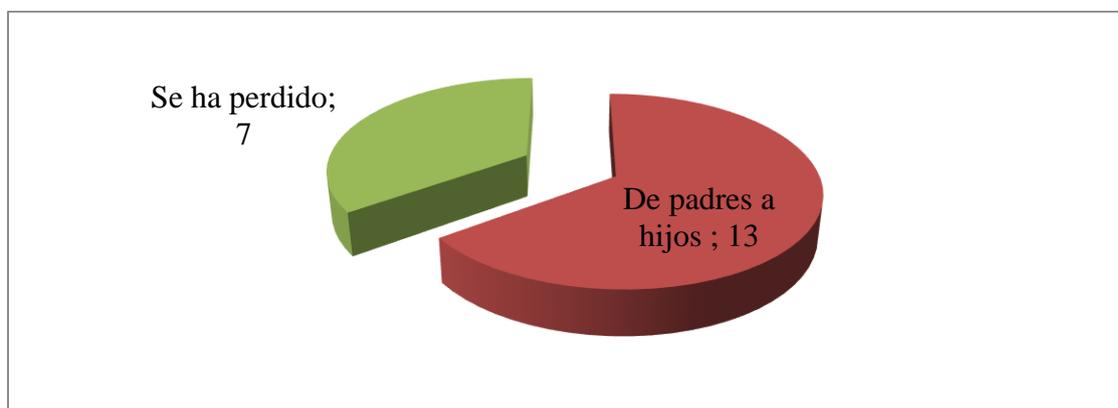
**Tabla N° 15**

*A quién se transmiten los conocimientos*

| <b>Respuesta</b>  | <b>COMO O A QUIEN TRASMITEN LOS CONOCIMIENTOS</b> | <b>%</b>   |
|---|---|------------|
| De padres a hijos Transmiten los conocimientos y valores; respeto, cultura, tradición | 13  | 65         |
| Padres e hijos con las nuevas generaciones todo se ha perdido                         | 7   | 35         |
| <b>TOTAL</b>  | <b>20</b>   | <b>100</b> |

**Gráfico N° 15**

*A quién se transmiten los conocimientos*



Fuente: Entrevistas Adultos Mayores de la Parroquia de Urcuquí  
Autores: Tatiana Onofre Ch- Jonathan Marroquín V.

### **Análisis**

Los conocimientos se han venido transmitiendo de generación en generación, de padres a hijos, de abuelos a nietos los cuales han hecho lo posible por mantenerlas vigentes pero que infelizmente con el pasar del tiempo se han ido perdiendo, esto se debe a la falta de interés que han mostrado las nuevas generaciones, por conocer y saber cuáles son sus raíces, de donde vienen y a donde van, hoy en día hay una pérdida total de los valores en la sociedad se han creado nuevas costumbres con el pasar del tiempo motivando a que todo conocimiento que se arraiba desde hace mucho tiempo se haya perdido casi en su totalidad.

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

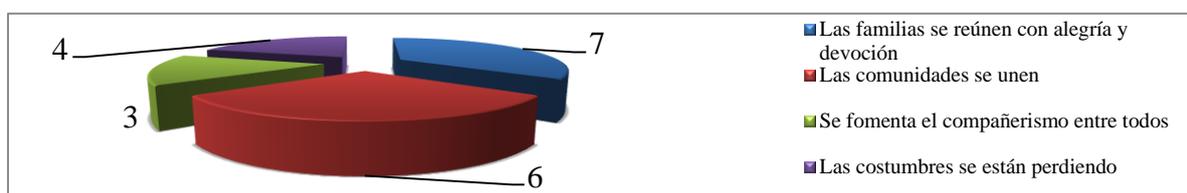
**Tabla N° 16**

**Influencia de las preparaciones**

| Respuestas                                    | INFLUENCIA DE LAS PREPARACIONES | %          |
|---|---------------------------------|------------|
| Las familias se reúnen con alegría y devoción | 7                               | 35         |
| Las comunidades se unen                       | 6                               | 30         |
| Se fomenta el compañerismo entre todos        | 3                               | 15         |
| Las costumbres se están perdiendo             | 4                               | 20         |
| <b>TOTAL</b>                                  | <b>20</b>                       | <b>100</b> |

**Gráfico N° 16**

**Influencia de las preparaciones**



Fuente: Entrevistas Adultos Mayores de la Parroquia de Urcuquí  
Autores: Tatiana Onofre Ch- Jonathan Marroquín V.

**Análisis**

La influencia que ha causado este tipo de comportamiento es que las personas que se veían involucradas en este tipo de eventos y preparaciones estrecharon sus lazos de amistad los cuales se han mantenido hasta hoy en día, sus familias conservan una gran amistad, historias y anécdotas.

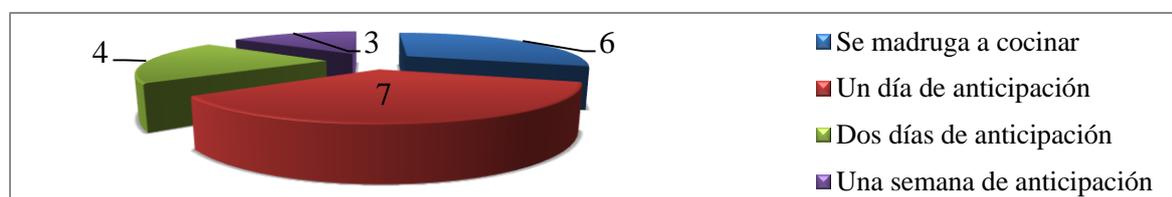
Otras de las maneras como influyó estas preparaciones fue la unión familiar ya que todos se reunían a elaborar los platos y bebidas con los cuales cada uno aportaba un grano de arena para su finalización y complementación.

Hoy en la actualidad las personas que más disfrutaban estas ocasiones especiales son los adultos mayores, ellos son los conocedores de todas las historias y secretos de las preparaciones y son ellos los que siempre están presentes incentivando a los jóvenes a que participen en algo que ha perdurado tantos años.

## 5. Desde cuándo se prepara

**Tabla N° 17****Tiempo de preparación**

| <b>Respuestas</b>          | <b>TIEMPO DE PREPARACION</b> | <b>%</b>   |
|----------------------------|------------------------------|------------|
| Se madruga a cocinar       | 6                            | 30         |
| Un día de anticipación     | 7                            | 35         |
| Dos días de anticipación   | 4                            | 20         |
| Una semana de anticipación | 3                            | 15         |
| <b>TOTAL</b>               | <b>20</b>                    | <b>100</b> |

**Gráfico N° 17****Tiempo de preparación**

Fuente: Entrevistas Adultos Mayores de la Parroquia de Urcuquí  
 Autores: Tatiana Onofre Ch- Jonathan Marroquín V.

**Análisis**

Estas preparaciones tienen sus inicios en 1797 aproximadamente después de la llegada del Sr Manuel de Larrea y Jijón quien incentivaba a sus trabajadores y estos se relatan a los tiempos donde todo era armonía y tranquilidad, a los tiempos donde existían los trueques e intercambios; estos se han ido modificando con el pasar de las generaciones y también por la pérdida notable de algunos productos que eran importantes en cada preparación y en cada hogar.

Dependiendo a lo que se vaya a preparar se comenzaban las elaboraciones con algún tiempo de anticipación para poder tener listo todo por ejemplo la chicha se comenzaba hacer con quince días de anticipación para que pueda germinar el grano, otra de las preparaciones es el dulce de zambo que se hace con un día de antelación, los cuyes que se los dejaba sazonando la noche anterior para al día siguiente prepararlos.

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

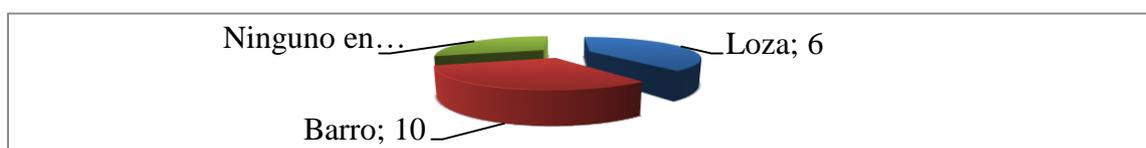
**Tabla 18**

**Utensilios en los se servía**

| Respuestas          | UTENSILIOS N LOS QUE SE<br>SERVIA | %          |
|---------------------|-----------------------------------|------------|
| Barro               | 10                                | 30         |
| Loza                | 6                                 | 35         |
| Ninguno en Especial | 4                                 | 20         |
| <b>TOTAL</b>        | <b>20</b>                         | <b>100</b> |

**Gráfico N° 18**

**Utensilios en los que se servía**



Fuente: Entrevistas Adultos Mayores de la Parroquia de Urcuquí  
Autores: Tatiana Onofre Ch- Jonathan Marroquín V.

**Análisis**

Los utensilios que hoy se usa para servir los alimentos son unos mejores que otros en cuanto a presentación y características, van desde una vajilla de loza hasta la fina vajilla de china pero como ha sido de esperarse en todo este tiempo ninguna de estas ha podido por lo menos compararse y concentrar los sabores de tal manera como lo hacían los casi extintos utensilios de barro, estos eran más duraderos y elaborados por las mismas manos de la gente de la zona.

Los utensilios que hoy podemos disponer en nuestras mesas son elaborados e industrializados de una manera versátil y se hacen mostrar como lo mejor en este tiempo, en cambio los pueblos que aún conservan algo de sus tradiciones cocinan en instrumentos de barro, toman sus bebidas en los pilches de madera y cocinan con leña.

Podemos decir que existen familias las cuales guardan los artículos de antes como una verdadera reliquia en sus salas o sus cocinas los cuales sirven como adorno.

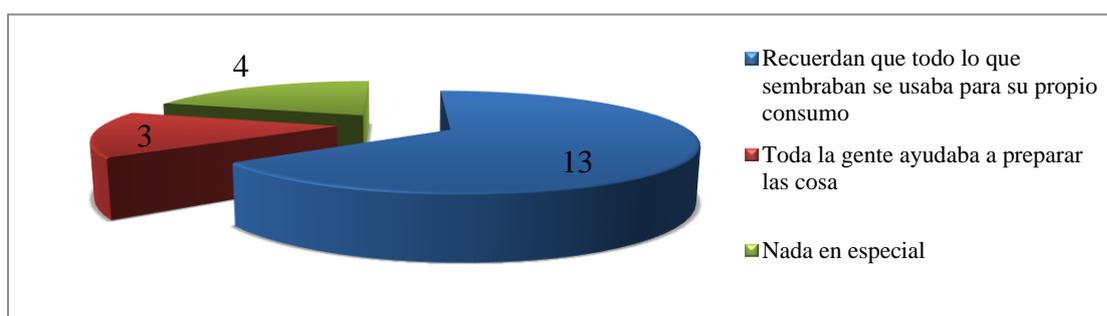
## 7. Qué recuerdos asociados tiene con relación a los alimentos preparados

Tabla N° 18

**Recuerdos Asociados con las preparaciones**

| <b>Respuestas</b>   | <b>RECUERDOS SOBRE LOS ALIMENTOS PREPARADOS</b> | <b>%</b>   |
|---|---|------------|
| Recuerdan que todo lo que sembraban se usaba para su propio consumo | 13  | 65         |
| Toda la gente ayudaba a preparar las cosa                           | 3   | 15         |
| Nada en especial  | 4   | 20         |
| <b>TOTAL</b>  | <b>20</b>                                       | <b>100</b> |

Gráfico N° 19

**Recuerdos Asociados con las preparaciones**

Fuente: Entrevistas Adultos Mayores de la Parroquia de Urcuquí  
 Autores: Tatiana Onofre Ch- Jonathan Marroquín V.

**Análisis**

Dependiendo de la fecha especial o festividad se asocia los alimentos y los recuerdos como por ejemplo en las fiestas en la Hacienda San José; cuatro días de baile era una costumbre tradicional colonial el Sr. Jijón ofrecía aguardiente, carne y chicha de arroz o chicha de maíz; las mujeres preparaban la carne; cuy con papas y mote o res con arroz, choclo y algún grano, por supuesto el ají de piedra nunca tenía que faltar; por lo que podemos recalcar que lo que recuerdan son los alimentos que sembraban, las actividades que realizaban con todos los vecinos; el baile las comparsas y un poco la comida que les daban.

Y otras personas no tienen ningún recuerdo en especial.

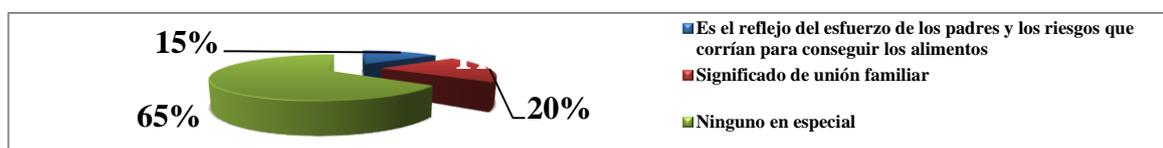
## 8. ¿Qué significado tiene el plato?

Tabla N° 19

*Significado del plato*

| Respuestas  | SIGNIFICADO DEL PLATO | %          |
|---|-----------------------|------------|
| Es el reflejo del esfuerzo de los padres y los riesgos que corrían para conseguir los alimentos | 3                     | 15         |
| Significado de unión familiar   | 4                     | 20         |
| Ninguno en especial   | 13                    | 65         |
| <b>TOTAL</b>  | <b>20</b>             | <b>100</b> |

Gráfico N° 20

*Significado del plato*

Fuente: Entrevistas Adultos Mayores de la Parroquia de Urcuquí  
 Autores: Tatiana Onofre Ch- Jonathan Marroquín V.

**Análisis**

El plato tiene un valor de acuerdo a la festividad que se desarrollaba, algunos platos se los preparaba únicamente en ocasiones especiales como una festividad del pueblo o porque se reunía la familia.

Otro significado era el esfuerzo que hacían papa y mama para alimentar a toda la familia puesto que era muy sacrificado antes sembrar los alimentos y al mismo tiempo bastante peligroso puesto que tenían que utilizar en su mayoría animales que eran más grandes y fuerte que las personas.

Los platos en si tienen recuerdos profundos de épocas que no regresaran cuando todos se llevaban, no existía la envidia ni el rencor, y los pocos pobladores que existían trataban de estrechar más su relación realizando estas actividades, que duraban mucho o poco tiempo pero no era lo más importante, la unión es lo que hizo que hasta el día de hoy puedan recordar los significados.

## 9. Qué historia conoce del plato

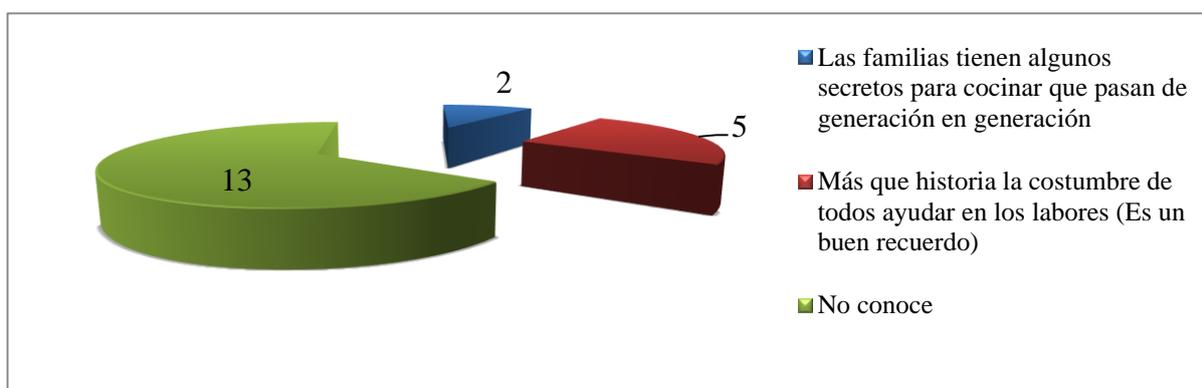
**Tabla N° 20**

### *Historia que conoce del plato*

| Respuestas  | HISTORIA QUE CONOCE DEL PLATO | %          |
|---|-------------------------------|------------|
| Las familias tienen algunos secretos para cocinar que pasan de generación en generación | 2                             | 10         |
| Más que historia la costumbre de todos ayudar en los labores (Es un buen recuerdo)      | 5                             | 25         |
| No conoce   | 13                            | 65         |
| <b>TOTAL</b>  | <b>20</b>                     | <b>100</b> |

**Gráfico N° 21**

### *Historia que conoce del plato*



Fuente: Entrevistas Adultos Mayores de la Parroquia de Urcuquí  
Autores: Tatiana Onofre Ch- Jonathan Marroquín V.

### **Análisis**

Los secretos que tenía cada madre para la elaboración de sus platos se revelaban poco antes de que sus hijas se casen de esta manera las madres preparaban a sus hijas su nueva vida, sin duda todos ayudaban, nadie se quedaba sin hacer nada; mientras las mujercitas preparaban las comidas los hombres se dedicaban a preparar las bebidas.

En si la historia de la gastronomía está estrechamente ligada con la historia de la parroquia, su desarrollo estructural y las festividades, pero mientras más iba creciendo la parroquia estructuralmente se iba dejando de lado su cultura la cual fue modificándose con el pasar del tiempo.

## 4.2. Informe

En Base a la tabulación y análisis realizados en la parroquia de Urcuquí se pudo conocer que existe una gran variedad de alimentos como: El frejol, el maíz, habas, arvejas y morocho, entre otros, estos sirven para su alimentación diaria y también son utilizados en fechas importantes del sector.

En las fiestas de cantonización (9 de Febrero) se realiza la misa en honor a San miguel Arcángel patrono de la parroquia; las comunidades cercanas siempre acompañan en esas festividades de alegría y gozo; las bandas de pueblo son muy populares en este tipo de celebraciones. Los sacerdotes son los encargados de la alimentación de las personas en muchos casos se daba cuy asado con papas y ají de piedra; nunca debe faltar el licor, los hombres son los encargados de preparar el guarapo para que se fermente con 15 días de anticipación.

Los métodos más utilizados diariamente son los que están detallados en la **Tabla N°3 y Gráfico N°3** entre ellos el más importante salar la carne y colgarla en tendales para posteriormente utilizarla; este método permitía que las carnes tengan un tiempo de duración más prolongado.

Al hablar del tiempo de las cosechas se puede decir que el calendario de los agricultores se ha modificado debido al cambio climático y los meses de cosecha son entre Agosto y Septiembre; además el clima de la Parroquia de Urcuquí es un clima templado lo que hace más fácil que se pueda cosechar y sembrar durante la gran parte del año.

Los platos tienen mucha tradición, una identidad que los hace únicos y especiales los postres y acompañados como el dulce de zambo, tostado de tiesto, morocho, ají de piedra tienen una mezcla de sabores, olores y texturas tan inconfundibles que se mezclan con nuestras experiencias y anécdotas, además las diferentes preparaciones que se solían compartir en

familia, entre amigos y vecinos ya sea en un día cotidiano o en un acontecimiento de alto valor cultural para las familias en si o para toda la población.

### **4.3. Discusión**

Según (*Maldonado, 2011*) la gastronomía de Imbabura es considerada una de las más variadas, esto gracias a la diversidad de productos y la mezcla de sabores que contienen productos tropicales como la yuca en las zonas frías como el maíz tierno o choclo y de más granos en zonas templadas las mismas que proporcionan una diversidad alimenticia. Como resultado de la investigación realiza se pudo verificar que los productos más relevantes de las zonas templadas con es el caso de la parroquia de Urcuquí son el maíz el frejol y las habas.

Se puede observar que existe una diversidad de alimentos dentro del Ecuador sobresaliendo el maíz como uno de los alimentos más importantes para la alimentación de las familias.

(*Maldonado, 2011*) Dice que los pueblos indígenas han sabido preservar la manera de preparar los alimentos usando las diferentes elaboraciones como cocinar en leña o tupa, y esa característica ahumada que daba un sabor especial a los alimentos. Se concuerda con la publicación del autor debido a que este tipo de preparaciones da un toque especial y concentran de mejor manera los sabores de los alimentos; estas técnicas se solían usar pero con el pasar de los años esta costumbre se perdió por la industrialización en la cocina.

(*Bilet, 2011*) Menciona que la característica principal de la gastronomía ancestral es debido a que los alimentos eran cultivados para el propio consumo. Según las entrevistas realizadas concuerda con este hecho debido a que los moradores sembraban y cosechaban sus propios alimentos los cuales eran libres de cualquier químico, tenían mayor duración y eran más saludables para consumirlos.

(Espinosa, 2013) Nos manifiesta que la gastronomía es un conjunto de prácticas culinarias que nos dan a conocer la continuidad con el paso de los años transmitiéndose de generación en generación de una época pasada hasta la actualidad. En la parroquia de Urcuquí los padres han tratado de transmitir sus conocimientos con el paso del tiempo a sus generaciones de padres a hijos y de abuelos a nietos y esto se lo hace para tratar de impedir la pérdida de su cultura.

*Alexis Soyer* (1825-1858): nos dice que hay que implementar nuevos métodos de cocción para poder hacer que la gastronomía sea algo superior. Esto ha venido pasando, mediante el tiempo va avanzando la cocina se moderniza, crea nuevas técnicas de cocción y métodos de conservación de los alimentos y para los emplatados se usa vajilla de cerámica; por otra parte las ollas de barro han trascendido y son utilizados en festividades y festivales culinarios de comida ancestral, las cucharas de palo son indispensables en las cocinas imbabureñas sobre todo para las ocasiones en las que se cocina grandes cantidades como en semana santa la famosa Fanesca o en Noviembre para la colada morada.

#### 4.4. Recetas Estándar

*Tabla N° 21*

*Arroz con frejol*

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
 FACAE  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA



|  |             |   |          |   |
|--|-------------|---|----------|---|
| Fecha:   |             | 27 de Enero de 2015                         |          |  |
| Fuente:  |             | Edilberto Gordillo García                   |          |   |
| Elaborado por:   |             | Tatiana Onofre Ch.<br>Jonathan Marroquín V. |          |   |
| Tipo de preparación  |             | Principal                                   |          |   |
| Tiempo de preparación  |             | 60 min                                      |          |   |
| Número de pax  |             | 5 pax                                       |          |   |
| Ingredientes   | Unidad      | Unidad SI                                   | Cantidad | Mise en place   |
| Frejol   | 1 lb        | g   | 454      | Entero  |
| Cebolla  | 1 unidad    | g   | 150      | Brunoise  |
| Cilantro   | 3 ramas     | g   | 15       | Repicado  |
| Agua   | 1 l         | g   | 1000     | c/n   |
| Sal  | 1 cucharita | g   | 5        |   |
| Arroz  | 2 lb        | g   | 908      | Cocido  |
| Carne de res   | 1 lb        | g   | 454      | fileteada   |
| <p>Procedimiento:</p> <p>En una olla se coloca el frejol a cocinar con un poco de sal, en otra olla se coloca el arroz a cocinar con un poco de agua y sal, se realiza un refrito con la cebolla y el cilantro para luego cuando ya esté el frejol mezclar con el refrito.</p> <p>La carne se sazonar con sal, pimienta para luego colocarla en un sartén y freírla.</p> |             |   |          |   |

Tabla N° 22

## Cuy asado

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
 FACAE  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA



| Fecha:  |          | 27 de Enero de 2015                         |          |  |
|---|----------|---|----------|---|
| Fuente:   |          | Edilberto Gordillo García                   |          |   |
| Elaborado por:  |          | Tatiana Onofre Ch.<br>Jonathan Marroquín v. |          |   |
| Tipo de preparación   |          | Principal                                   |          |   |
| Tiempo de preparación   |          | 20  |          |   |
| Número de pax   |          | 5 pax                                       |          | N° de Ficha: 002  |
| Ingredientes  | Unidad   | Unidad SI                                   | Cantidad | Mise en place   |
| Cuy   | 5 unidad | g   | 700      | Entero  |
| Papas   | 3 lb     | g   | 1362     | Cocidas   |
| Cebolla   | 2 unidad | g   | 300      | Brunoise  |
| Ajo   | 3 unidad | g   | 15       | Brunoise  |
| Mote  | 2 lb     | g   | 908      | Cocido  |
| Maíz  | 1 lb     | g   | 454      | Tostado   |
| <p>Procedimiento:</p> <p>El cuy se compra vivo para luego proceder a matarlo, cuando esté muerto se procede a pelarlo y limpiar todas las entrañas luego se le sazonar con sal, ajo y comino para dejarlo reposar antes de asarlo.</p> <p>En una olla se cocina las papas para cocinarlas, el mote se lo compra ya cocinado, el maíz se lo tuesta en olla con abundante aceite.</p> |          |   |          |   |

**Tabla N° 23****Tostado de tiesto**

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACAE  
CARRERA DE GASTRONOMÍA



|  |             |   |          |   |
|--|-------------|---|----------|---|
| Fecha:   |             | 27 de Enero de 2015                         |          |  |
| Fuente:  |             | Edilberto Gordillo García                   |          |   |
| Elaborado por:   |             | Tatiana Onofre Ch.<br>Jonathan Marroquín v. |          |   |
| Tipo de preparación  |             | Guarnición                                  |          |   |
| Tiempo de preparación  |             | 20 minutos                                  |          |   |
| Número de pax  |             | 10 pax                                      |          | N° de Ficha: 003  |
| Ingredientes   | Unidad      | Unidad SI                                   | Cantidad | Mise en place   |
| Maíz   | 2 lb        | g   | 908      | Limpio sin impurezas  |
| Sal  | 2 cucharita | g   | 10       |   |
|  |             |   |          |   |
|  |             |   |          |   |
|  |             |   |          |   |
|  |             |   |          |   |
| <p>Procedimiento:</p> <p>El maíz se coloca en el tiesto a fuego lento para que se vaya tostado de a poco, cuando ya este se coloca sal al gusto.</p> <p>NOTA: Recuerde mover continuamente para que todo el tostado se cocine por igual; se suele acompañar con chochos.</p> |             |   |          |   |

**Tabla N° 24****Jugo de tomate**

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
 FACAE  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA



|  |              |   |          |   |
|--|--------------|---|----------|---|
| Fecha:   |              | 27 de Enero de 2015                         |          |  |
| Fuente:  |              | Edilberto Gordillo García                   |          |   |
| Elaborado por:   |              | Tatiana Onofre Ch.<br>Jonathan Marroquín v. |          |   |
| Tipo de preparación:   |              | Bebida                                      |          |   |
| Tiempo de preparación:   |              | 20  |          |   |
| Número de pax:   |              | 6 pax                                       |          |   |
| Ingredientes   | Unidad       | Unidad SI                                   | Cantidad | Mise en place   |
| Tomates de Árbol   | 6 unidad     | g   | 600      | Lavados pelados   |
| Azúcar   | 4 cucharadas | g   | 60       |   |
| Agua   | 1 l          | ml  | 1000     |   |
|  |              |   |          |   |
|  |              |   |          |   |
|  |              |   |          |   |
| <p>Procedimiento:</p> <p>Se pela los tomates adecuadamente para luego cortarlos y colocarlos en la licuadora con agua y azúcar al gusto, luego se lo cierne y está listo para servir</p> |              |   |          |   |

**Tabla N° 25****Arroz de cebada**

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
 FACAE  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA



|   |             |   |          |   |
|---|-------------|---|----------|---|
| Fecha:  |             | 21 de Enero de 2015                         |          |  |
| Fuente:   |             | Mariana Viracocha                           |          |   |
| Elaborado por:  |             | Tatiana Onofre Ch.<br>Jonathan Marroquín V. |          |   |
| Tipo de preparación   |             | Sopa  |          |   |
| Tiempo de preparación   |             | 90 min                                      |          |   |
| Número de pax:  |             | 6 pax                                       |          |   |
| Ingredientes  | Unidad      | Unidad SI                                   | Cantidad | Mise en place   |
| Cebada  | 1 taza      | g   | 250      | Lavar y dejar remojando la noche anterior   |
| Papas   | 2 lb        | g   | 908      | Lavadas y peladas   |
| Sal   | 1 cucharita | g   | 5        |   |
| Cebolla   | 2 unidad    | g   | 300      | Picada Brunoise   |
| Carne de cerdo  | 3 lb        | kg  | 1,3      | Lavada y cortada en pedazos grandes   |
| Col   | 4 hojas     | g   | 2        | Lavadas y troceadas   |
| <p><b>Procedimiento:</b></p> <p>Ponga el hueso de chanco con un poco de sal, en tres litros de agua hirviendo. Agregue el ajo y un poco de comino.</p> <p>Cocine hasta que la carne esté suave. Ponga el arroz de cebada y deje que se cocine bien.</p> <p>Realice un refrito con el aceite de color, la cebolla blanca y agregue a la sopa. Ponga las papas y la col dejando cocinar hasta que estén listas. Suelte el culantro y deje cocinar durante cinco minutos y apague.</p> |             |   |          |   |

**Tabla N° 26**

**Hornado**

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
 FACAE  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA



|   |            |   |          |   |
|---|------------|---|----------|---|
| Fecha:  |            | 21 de Enero de 2015                         |          |  |
| Fuente:   |            | Mariana Viracocha                           |          |   |
| Elaborado por:  |            | Tatiana Onofre Ch.<br>Jonathan Marroquín V. |          |   |
| Tipo de preparación:  |            | Principal                                   |          |   |
| Tiempo de preparación:  |            | 120 min                                     |          |   |
| Número de pax:  |            | 50 pax aproximadamente                      |          |   |
|   |            |   |          | N° de Ficha: 007  |
| Ingredientes  | Unidad     | Unidad SI                                   | Cantidad | Mise en place   |
| Carne de cerdo (Pierna)   | 20 lb.     | kg  | 9.       |   |
| Sal   | 5 cuchara  | g   | 75       |   |
| Ajo   | 30 unidad  | g   | 60       | Machacado   |
| Comino Pepa   | 9 fundita  | g   | 90       | Moler   |
| Orégano   | 10 fundita | g   | 100      |   |
| Pimienta Pepa   | 8 fundita  | g   | 80       | Moler   |
| Achiote Pepa  | 12 fundita | g   | 120      | Moler   |
| Limón   | 5 unidad   | g   | 550      | Zumo  |
| Tomate  | 25 unidad  | kg  | 2,5      | Julianas  |
| Cebolla   | 20 unidad  | kg  | 3        | Brunoise  |
| Papas   | 15 lb.     | kg  | 4,5      | Lavadas   |
| Mote  | 15 lb      | kg  | 4,5      | Cocinado  |
| <p>Procedimiento:</p> <p>Aliño: Ajo, comino, sal, pimienta y zumo de limón; adobar el chancho con este aliño y dejar reposar al menos 24 horas.</p> |            |   |          |   |

Precalentar el horno y hornear el chanco por al menos 3 horas, verter constantemente mantequilla mezclada con achiote para evitar que la carne se seque.

Terminadas las tres primeras horas hay que bajar la temperatura y seguir vertiendo la mantequilla con el achiote por al menos tres horas más.

Servir acompañada de papas cocinadas, encurtido y ají.

Nota: Por lo general esta preparación se la realiza en fiestas de la comunidad, por lo que se suele cocinar todo un cerdo y no solo la pierna.

Recuerde que puede acompañarlo con un exquisito ají y chicha.

**Tabla N° 27****Sopa de Harina de maíz**

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACAE  
CARRERA DE GASTRONOMÍA



|   |             |   |          |   |
|---|-------------|---|----------|---|
| Fecha:  |             | 21 de Enero de 2015                         |          |  |
| Fuente:   |             | Mariana Viracocha                           |          |   |
| Elaborado por:  |             | Tatiana Onofre Ch.<br>Jonathan Marroquín V. |          |   |
| Tipo de preparación   |             | Sopa  |          |   |
| Tiempo de preparación   |             | 60 min                                      |          |   |
| Número de pax:  |             | 6 pax                                       |          | N° de Ficha: 006  |
| Ingredientes  | Unidad      | Unidad SI                                   | Cantidad | Mise en place   |
| Carne   | 2 lb        | g   | 908      | Lavar y trocear en pedazos grandes  |
| Harina de maíz  | ¾ taza      | g   | 188      | Disolver en un poco de agua, tibia  |
| Papas   | 1 ½ lb      | g   | 681      | Lavadas, peladas y picar  |
| Cebolla Larga   | 1 unidad    | g   |          | Picada  |
| Col   | 1 unidad    | g   | 200      | Lavada y lavada el tronco; troceada   |
| Agua  | 2 l         | l   | 2        |   |
| Sal   | 1 cucharita | g   | 15       |   |
| <p>Procedimiento:</p> <p>Poner a hervir agua, añadir las cebolla y después añadir las papas, cuando las papas estén blandas colocar la carne, luego verter a harina disuelta dejar cocinar luego añadir las coles dejar que hierva un minuto y apagar.</p> <p>Servir.</p> |             |   |          |   |

Tabla N° 28

## Mote con papas

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
 FACAE  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA



|   |           |   |          |   |
|---|-----------|---|----------|---|
| Fecha:  |           | 22 de Enero 2015                            |          |  |
| Fuente:   |           | Miguel Ángel Quelal T.                      |          |   |
| Elaborado por:  |           | Tatiana Onofre Ch.<br>Jonathan Marroquín V. |          |   |
| Tipo de preparación   |           | Entrada                                     |          |   |
| Tiempo de preparación   |           | 30 min.                                     |          |   |
| Número de pax:  |           | 20 pax                                      |          |   |
|   |           |   |          | N° de Ficha: 008  |
| Ingredientes  | Unidad    | Unidad SI                                   | Cantidad | Mise en place   |
| Mote  | 5 lb      | kg  | 2,2      | Lavado y cocinado   |
| Papa  | 4 lb      | kg  | 1,8      | Lavadas y cocinadas   |
| Choclo  | 20 unidad | kg  | 3,2      | Cocinado  |
| Camote  | 3 lb      | kg  | 1,3      | Cocinado  |
| Carne   | 5 lb      | kg  | 2,2      | Fileteada y<br>condimentada   |
| Queso   | 2 unidad  | kg  | 1        | Porcionado  |
| Cebolla   | 1 unidad  | g   | 150      | Juliana   |
| Tomate  | 2 unidad  | g   | 100      | Brunoise  |
| Ají   | 10 unidad | g   | 70       | Molido  |
| <p>Procedimiento:</p> <p>Freír la carne.</p> <p>Cocinar todos los ingredientes.</p> <p>Preparar el encurtido.</p> <p>Preparé el ají</p> <p>Juntar los ingredientes cocinados servir con la carne frita y acompañar con el encurtido y el ají.</p> |           |   |          |   |

**Tabla N° 29****Morocho**

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
 FACAE  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA



|   |           |   |          |                  |
|---|-----------|---|----------|------------------|
| Fecha:  |           | 22 de Enero de 2015                         |          |                  |
| Fuente:   |           | Miguel Ángel Quelal T.                      |          |                  |
| Elaborado por:  |           | Tatiana Onofre Ch.<br>Jonathan Marroquín V. |          |                  |
| Tipo de preparación:  |           | Postre                                      |          |                  |
| Tiempo de preparación:  |           | 60 min                                      |          |                  |
| Numero de pax:  |           | 10 pax                                      |          | N° de Ficha: 009 |
| Ingredientes  | Unidad    | Unidad SI                                   | Cantidad | Mise en place    |
| Morocho   | 225 g     | g   | 225      | Lavar bien       |
| Leche   | 8 taza    | g   | 200      |                  |
| Canela  | 2 rama    | g   |          |                  |
| Clavo de olor   | 2 fundita | g   | 20       |                  |
| Azúcar  | 1 taza    | g   | 250      |                  |
| Pimienta dulce  | 1 fundita | g   | 10       |                  |
| <p><b>Procedimiento:</b></p> <p>Hierva el agua y ponga el morocho a cocinar, cuando el morocho este cocinado, se agrega a leche y las especias.</p> <p>El azúcar o panela puede agregar cada persona según su gusto</p> |           |   |          |                  |

Tabla N° 30

## Colada de harina de haba

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACAE

CARRERA DE GASTRONOMÍA



|   |             |  |          |                                     |
|---|-------------|--|----------|-------------------------------------|
| Fecha:  |             | 22 de Enero de 2015                        |          |                                     |
| Fuente:   |             | Miguel Ángel Quelal T                      |          |                                     |
| Elaborado por:  |             | Tatiana Onofre Ch<br>Jonathan Marroquín V. |          |                                     |
| Tipo de preparación   |             | Sopa                                       |          |                                     |
| Tiempo de preparación   |             | 60 min                                     |          |                                     |
| Número de pax:  |             | 5 pax                                      |          |                                     |
|   |             |  |          | N° de Ficha: 010                    |
| Ingredientes  | Unidad      | Unidad SI                                  | Cantidad | Mise en place                       |
| Harina de haba  | 1 taza      | g  | 250      | Disolver en agua tibia              |
| Papas   | 2 lb        | g  | 908      | Lavar, pegar y picar                |
| Cebolla   | 1 unidad    | g  | 150      | Picada                              |
| Agua  | 2 l         | l  | 2        |                                     |
| Carne   | 2 lb        | g  | 908      | Lavada y troceada                   |
| Sal   | 1 cucharita | g  | 15       |                                     |
| Col   | 1 unidad    | g  | 200      | Lavada, Sacada el tronco y troceada |
| <p>Procedimiento:</p> <p>Poner a hervir agua, añadir las cebolla y después añadir las papas, cuando las papas estén blandas colocar la carne, luego verter a harina disuelta dejar cocinar luego añadir las coles dejar que hierva un minuto y apagar.</p> <p>Servir.</p> |             |  |          |                                     |

**Tabla N° 31****Dulce de leche**

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACAE  
CARRERA DE GASTRONOMÍA



| Fecha:   |              | 22 de enero 2015                           |                  |  |
|--|--------------|--|------------------|---|
| Fuente:  |              | Miguel Ángel Quelal T.                     |                  |   |
| Elaborado por:   |              | Tatiana Onofre Ch.<br>Jonathan Marroquín V |                  |   |
| Tipo de preparación  |              | Postre                                     |                  |   |
| Tiempo de preparación  |              | 120 min.                                   |                  |   |
| Número de pax  |              |  | N° de Ficha: 011 |   |
| Ingredientes   | Unidad       | Unidad SI                                  | Cantidad         | Mise en place   |
| Leche  | 2 tazas      | g  | 500              |   |
| Azúcar   | 2 tazas      | g  | 500              |   |
| Maicena  | 2 cucharadas | g  |                  |   |
| Canela   | Ramas        | g  |                  |   |
|  |              |  |                  |   |
|  |              |  |                  |   |
| <p><b>Procedimiento:</b></p> <p>Ponga al fuego las 2 tazas de leche, añada las ramas de canela (a fuego lento), cernir l leche para quitar impurezas después de obtener e sabor de las especies.</p> <p>En una taza de leche fría disuelva la maicena y continuación mezcle con la leche caliente y agregue azúcar a su gusto; cocine hasta obtener el espesor deseado</p> |              |  |                  |   |

**Tabla N° 32****Cariucho**

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
 FACAE  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA



|  |           |  |          |   |
|--|-----------|--|----------|---|
| Fecha:   |           | 22 de Enero de 2015                          |          |  |
| Fuente:  |           | Miguel Ángel Quelal T.                       |          |   |
| Elaborado por:   |           | Tatiana Onofre Ch.-<br>Jonathan Marroquín V. |          |   |
| Tipo de preparación:   |           | Entrada                                      |          |   |
| Tiempo de preparación:   |           | 40 minutos                                   |          |   |
| Numero de pax:   |           | 6 pax  |          | N° de Ficha: 012  |
| Ingredientes   | Unidad    | Unidad SI                                    | Cantidad | Mise en place   |
| Papas  | 2 lb      | g  | 908      | Lavadas y cocinadas   |
| Carne  | 1 lb      | g  | 454      |   |
| Habas  | 1 lb      | g  | 454      | Lavadas y cocinadas   |
| Choclo   | 10        | kg   | 16       | Lavadas y cocinadas   |
| Mellocos   | 1 lb      | g  | 454      | Lavadas y cocinadas   |
| Arvejas  | 1 lb      | g  | 454      | Lavadas y cocinadas   |
| Frejol   | 1 lb      | g  | 454      | Lavadas y cocinadas   |
| Ají  | 5 unidad  | g  | 35       | Moler en piedra   |
| Pepas de Zambo   | 10 unidad | g  | 20       | Tostar  |
| Cebolla  | 1 unidad  | g  | 150      | julianas  |
| <p>Procedimiento:</p> <p>Freír la carne. Preparar el ají con pepa de zambo.</p> <p>Servir todos los ingredientes acompañados de la carne y el ají; puede acompañarse también con un encurtido.</p> |           |  |          |   |

**Tabla N° 33****Ají de piedra con pepa de zambo**

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
 FACAE  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA



|   |             |  |          |                  |
|---|-------------|--|----------|------------------|
| Fecha:  |             | 22 de Enero de 2015                        |          |                  |
| Fuente:   |             | Miguel Ángel Quelal T                      |          |                  |
| Elaborado por:  |             | Tatiana Onofre Ch<br>Jonathan Marroquín V. |          |                  |
| Tipo de preparación:  |             | Acompañante                                |          |                  |
| Tiempo de preparación:  |             | 15 min                                     |          |                  |
| Numero de pax:  |             | 10 pax aproximadamente                     |          |                  |
|   |             |  |          | N° de Ficha: 013 |
| Ingredientes  | Unidad      | Unidad SI                                  | Cantidad | Mise en place    |
| Ají   | 5 unidad    | g  | 35       | molido           |
| Cebolla larga   | 1 unidad    | g  | 70       | picada           |
| Sal   | 1 cucharita | g  | 5        |                  |
| Limón   | 1 unidad    | g  | 110      |                  |
|   |             |  |          |                  |
|   |             |  |          |                  |
| <p>Procedimiento:</p> <p>Tostar en un sartén la pepa de zambo hasta que se abra parcialmente, lavar bien el ají, molerlo junto con la pepa de zambo y sal.</p> <p>En un recipiente poner la mezcla, agregar a cebolla y el cilantro picado finamente.</p> |             |  |          |                  |

Tabla N° 34

## Arroz con menestra

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
 FACAE  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA



|   |             |   |          |   |
|---|-------------|---|----------|---|
| Fecha:  |             | 23 de Enero de 2015                         |          |  |
| Fuente:   |             | Magdalena Moreta                            |          |   |
| Elaborado por:  |             | Jonathan Marroquín V-<br>Tatiana Onofre Ch. |          |   |
| Tipo de preparación   |             | Principal                                   |          |   |
| Tiempo de preparación   |             | 6 pax                                       |          | N° de Ficha: 014  |
| Ingredientes  | Unidad      | Unidad SI                                   | Cantidad | Mise en place   |
| Frejol  | 1 lb.       | g   | 454      | Limpiar y dejar remojando   |
| Arroz   | 1 lb.       | g   | 454      | Escoger y lavar   |
| Carne   | 2 lb.       | g   | 454      | Fileteada y condimentada  |
| Cebolla Paiteña   | 1 unidad    | g   | 150      | Brunoise  |
| Tomate riñón  | 2 unidad    | g   | 100      | Picado batalla  |
| Comino  | 1 cucharada | g   | 15       |   |
| Sal   | 1 cucharita | g   | 5        |   |
| Achiote   | 1 cucharada | g   | 15       |   |
| Ajo   | 4 unidad    | g   | 8        | Pelado y machacado  |
| <p><b>Procedimiento:</b></p> <p>Cocine el frejol en una olla con suficiente agua hasta que este suave, coloque en una olla la cebolla y el tomate picado junto con el pimiento, aceite de color, comino y sal al gusto; remueva la preparación hasta que esté listo.</p> <p>Una vez cocinado el frejol elimine una parte del agua de cocción y agregue el frejol al refrito, mezcle y adicione una hojitas de laurel y orégano para darle más sabor, deje</p> <p>Cocinar un tiempo más hasta que la menestra este lista</p> <p>Acompañe con 1 arroz y un pedazo de carne a su elección.</p> |             |   |          |   |

## Tabla N° 35

## Quaker

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACAE  
CARRERA DE GASTRONOMÍA



|   |            |   |          |                  |
|---|------------|---|----------|------------------|
| Fecha:  |            | 22 de Enero de 2015                         |          |                  |
| Fuente:   |            | Magdalena Moreta                            |          |                  |
| Elaborado por:  |            | Jonathan Marroquín V-<br>Tatiana Onofre Ch. |          |                  |
| Tipo de preparación   |            | Bebida                                      |          |                  |
| Tiempo de preparación   |            | 30 min.                                     |          |                  |
| Número de Pax:  |            | 8 pax                                       |          | N° de Ficha: 015 |
| Ingredientes  | Unidad     | Unidad SI                                   | Cantidad | Mise en place    |
| Avena   | 2 taza     | g   | 250      |                  |
| Naranja   | 2 unidad   | g   | 140      | Lavada y pelada  |
| Agua  | 1 l        | l   | 1        |                  |
| Canela  | 3 ramas    | g   |          |                  |
| Azúcar  | 8 cucharas | g   | 120      |                  |
| Leche   | 1 taza     | g   | 250      |                  |
|   |            |   |          |                  |
| <p>Procedimiento:</p> <p>Hervir agua y agregar la avena, luego agregue la naranja; dejar que hierva por unos 20 minutos aproximadamente; licuar y cernir.</p> <p>Verter el contenido en una olla con la leche, la canela y el azúcar, dejar dar el primer hervor y apagar</p> |            |   |          |                  |

**Tabla N° 36****Colada de harina de arveja**

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
 FACAE  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA



|   |           |                     |          |   |
|---|-----------|---------------------|----------|---|
| Fecha:  |           | 23 de Enero de 2015 |          |  |
| Fuente:   |           | Luis Enríquez       |          |   |
| Elaborado por:  |           | Tatiana Onofre Ch.  |          |   |
| Tipo de preparación:  |           | Sopa                |          |   |
| Tiempo de preparación:  |           | 80 min.             |          |   |
| Número de Pax:  |           | 6 Pax               |          | N° de Ficha: 016  |
| Ingredientes  | Unidad    | Unidad SI           | Cantidad | Mise en place   |
| Harina de arveja  | 1 lb.     | g                   | 454      | Disolver en agua tibia  |
| Papas   | 2 lb.     | g                   | 908      | Avadas y troceadas  |
| Carne de cerdo  | 3 lb.     | kg                  | 1,3      | Lavada y troceada   |
| Cebolla blanca  | 1 unidad  | g                   | 70       | Picada  |
| Sal   | 1 cuchara | g                   | 15       |   |
| Col   | 3 hojas   | g                   |          | Lavadas, sacada el tronco y troceada.   |
| <p>Procedimiento:</p> <p>Poner a hervir agua, añadir las cebolla y después añadir las papas, cuando las papas estén blandas colocar la carne, luego verter a harina disuelta dejar cocinar luego añadir las coles dejar que hierva un minuto y apagar.</p> <p>Servir.</p> |           |                     |          |   |

**Tabla N° 37**  
**Cordero asado**

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACAE  
CARRERA DE GASTRONOMÍA



|   |           |  |          |   |
|---|-----------|--|----------|---|
| Fecha:  |           | 23de Enero de 2015                           |          |  |
| Fuente:   |           | Luis Enríquez                                |          |   |
| Elaborado por:  |           | Tatiana Onofre Ch.-<br>Jonathan Marroquín V. |          |   |
| Tipo de preparación:  |           | Principal                                    |          |   |
| Tiempo de preparación:  |           | 120 min.                                     |          |   |
| Número de Pax:  |           | 6 pax  |          | N° de Ficha: 017  |
| Ingredientes  | Unidad    | Unidad SI                                    | Cantidad | Mise en place   |
| Cordero   | 3 lb.     | kg   | 1,3      | Aliñado   |
| Cebolla   | 1 unidad  | g  | 150      | Julianas  |
| Comino  | 1 cuchara | g  | 15       |   |
| Sal   | 1 cuchara | g  | 15       |   |
| Papas   | 2 lb.     | g  | 908      | Lavadas y cocinadas con cascara   |
| Habas   | 1 lb.     | g  | 454      | Lavadas y cocinadas   |
| Choclo  | 8 unidad  | kg   | 1,2      | Lavadas y cocinadas   |
| <p><b>Procedimiento:</b></p> <p>Prepare el aliño con el comino, el ajo, la sal, y el orégano, Adobar el cerne y dejar reposando por al menos 3 horas si es posible dejar más tiempo.</p> <p>Colocar la carne en la parrilla previamente caliente., cocinar los granos y reservar.</p> <p>Servir la carne acompañada de los granos y las papas cocinadas; se puede acompañar también con encurtido y ají de piedra con pepa de zambo y una porción de queso.</p> |           |  |          |   |

**Tabla N° 38****Chicha de maíz**

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
 FACAE  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA



|   |         |  |          |   |
|---|---------|--|----------|---|
| Fecha:  |         | 23 de Enero de 2015                          |          |  |
| Fuente:   |         | Luis Enríquez                                |          |   |
| Elaborado por:  |         | Tatiana Onofre Ch.-<br>Jonathan Marroquín V. |          |   |
| Tipo de preparación   |         | Bebida                                       |          |   |
| Tiempo de preparación   |         | 100 min.                                     |          |   |
| Número de Pax:  |         | 20 Pax                                       |          | N° de Ficha: 018  |
| Ingredientes  | Unidad  | Unidad SI                                    | Cantidad | Mise en place   |
| Maíz  | 15 lb.  | kg   | 68,      | Limpio  |
| Agua  | 6 l     | l  | 6        |   |
| Dulce   | 2 taza  | g  | 500      | Molido  |
| Azúcar  | 10 taza | kg   | 2,5      |   |
|   |         |  |          |   |
|   |         |  |          |   |
| <p>Procedimiento: Pela las mazorcas de maíz necesarias para producir al menos 1 1/2 libra de granos. Cuelga las mazorcas peladas en un lugar cálido durante al menos dos semanas hasta que los granos estén flojos y secos en la mazorca.</p> <p>Quita los granos de las mazorcas y sumérgelos en agua durante dos días. Después de unos días, deberás notar burbujas de gas y un ligero olor, un signo de la fermentación. Escurre el agua, lava los granos y agrega agua limpia por lo menos dos veces al día.</p> <p>Coloca los granos en un recipiente que permita el drenaje fácil y su movimiento. Tradicionalmente, la gente andina utiliza una estera, una tejida de paja, pero puedes usar un pedazo grande de la pantalla de una caja limpia de arena de gatos, o incluso un colador grande. Enjuaga y voltea los granos al menos dos veces al día para prevenir el moho y aumentar la tasa de germinación.</p> |         |  |          |   |

Detén el crecimiento de los brotes cuando lleguen a tener entre dos a tres veces el tamaño del grano del maíz por dejarlos en el sol. Cuando el maíz está completamente seco, ya tendrás la jora.

#### Hacer chicha

Muele o amasa la jora durante unos 90 minutos sobre una fuente de calor. Tradicionalmente este proceso se hace en una olla de cerámica grande sobre fuego de leña, sin embargo, puedes utilizar tu horno casero. La temperatura objetivo es de alrededor de 160 grados.

Calienta el agua en una olla de metal grande y agrega el puré de jora y la levadura. Necesitarás aproximadamente el doble de agua que de jora.

Hiérvela durante 15 minutos o hasta que esté ligeramente pegajosa. Añade el azúcar y las especias al gusto. Cuela la jora de la chicha y agrega un poco más de agua caliente hasta que la chicha tenga tu consistencia deseada.

Guarda la chicha en un barril de madera, si es posible de dos a cuatro días, antes de beberla para permitir una fermentación ligera. Los frascos de vidrio o de cerámica son también buenos para el almacenamiento de la cerveza de maíz, sin embargo, la madera es lo mejor.

**Tabla N° 39**  
**Guarapo (licor)**

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACAE  
CARRERA DE GASTRONOMÍA



|  |        |  |          |   |
|--|--------|--|----------|---|
| Fecha:   |        | 23 de Enero de 2015                          |          |  |
| Fuente:  |        | Luis Enríquez                                |          |   |
| Elaborado por:   |        | Tatiana Onofre Ch.-<br>Jonathan Marroquín V. |          |   |
| Tipo de preparación  |        | Bebida                                       |          |   |
| Tiempo de preparación  |        | 2 a 3 días fermentado                        |          |   |
|  |        |  |          | N° de Ficha: 019  |
| Ingredientes   | Unidad | Unidad SI                                    | Cantidad | Mise en place   |
| Jugo de Caña   | 5 l    | kg   | 5        |   |
|  |        |  |          |   |
|  |        |  |          |   |
|  |        |  |          |   |
|  |        |  |          |   |
| <p>Procedimiento:</p> <p>Sacar el judo de las cañas</p> <p>Dejar el jugo de caña fermentar de 3 a 15 días para que se fermente.</p> <p>Servir.</p> |        |  |          |   |

**Tabla N° 40****Tortilla de Tiesto**

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACAE  
CARRERA DE GASTRONOMÍA



| Fecha:   |           | 24 de Enero de 2015                           |          |  |
|--|-----------|---|----------|---|
| Fuente:  |           | Jorge Enríquez Males                          |          |   |
| Elaborado por:   |           | Tatiana Onofre Ch. –<br>Jonathan Marroquín V. |          |   |
| Tipo de preparación:   |           | Postre  |          |   |
| Tiempo de preparación:   |           | 40 min.                                       |          |   |
| Número de Pax:   |           | 8 pax   |          |   |
|  |           |   |          | N° de Ficha: 020  |
| Ingredientes   | Unidad    | Unidad SI                                     | Cantidad | Mise en place   |
| Harina de Trigo  | 1 lb.     | g   | 454      | Cernir  |
| Harina de Flor   | 1 lb      | g   | 454      | Cernir  |
| Manteca  | 2 lb.     | g   | 908      |   |
| Leche  | 1 l       | l   | 1        |   |
| Huevos   | 4 unidad  | g   | 360      |   |
| Levadura   | 1 cuchara | g   | 15       |   |
| Sal  | 2 cuchara | g   | 30       |   |
|  |           |   |          |   |
|  |           |   |          |   |
| <p>Procedimiento:</p> <p>Coloque en un recipiente un poco de agua tibia mezcle la levadura, una pizca de azúcar dejenle leudar.</p> <p>Mezcle la harina de maíz con la leche, huevos, mantequilla y sal, revuelva la mezcla y añada la levadura amase hasta que preparación este suave. Dejarle reposar hasta que la masa se esponje; luego elaborar as tortillas., coloque en el tiesto caliente hasta que se dore.</p> |           |   |          |   |

**Tabla N° 41****Aguado de limón**

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
 FACAE  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA



|   |          |   |          |   |
|---|----------|---|----------|---|
| Fecha:  |          | 24 de Enero de 2015                           |          |  |
| Fuente:   |          | Jorge Enríquez Males                          |          |   |
| Elaborado por:  |          | Tatiana Onofre Ch. –<br>Jonathan Marroquín V. |          |   |
| Tipo de preparación   |          | Bebida  |          |   |
| Tiempo de preparación   |          | 10 min  |          |   |
| Numero de Pax:  |          | 10 Pax  |          | N° de Ficha: 021  |
| Ingredientes  | Unidad   | Unidad SI                                     | Cantidad | Mise en place   |
| Limón   | 7 unidad | g   | 770      | Cortado   |
| Agua  | 1 l      | l   | 1        | Olla  |
| Dulce   | 1 unidad | g   | 250      | Rallado   |
|   |          |   |          |   |
|   |          |   |          |   |
|   |          |   |          |   |
| <p>Procedimiento:</p> <p>Exprimir los limones previamente cortados y colocar en un litro de agua, luego de esto endulzar al gusto con el dulce.</p> |          |   |          |   |

**Tabla N° 42****Zapallo con leche**

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
 FACAE  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA



|   |           |   |                  |   |
|---|-----------|---|------------------|---|
| Fecha:  |           | 24 de Enero de 2015                           |                  |  |
| Fuente:   |           | Jorge Enríquez Males                          |                  |   |
| Elaborado por:  |           | Tatiana Onofre Ch. –<br>Jonathan Marroquín V. |                  |   |
| Tipo de preparación:  |           | Bebida (colada)                               |                  |   |
| Tiempo de preparación:  |           | 90 minutos                                    |                  |   |
| Número de Pax:  |           | 15 Pax  | N° de Ficha: 022 |   |
| Ingredientes  | Unidad    | Unidad SI                                     | Cantidad         | Mise en place   |
| Zapallo maduro  | 1 unidad  | kg  | 2                | Troceado sin pepas  |
| Agua  | 1 taza    | ml  | 250              |   |
| Leche   | 3 tazas   | ml  | 750              |   |
| Miel  | 4 tazas   | l   | 1                |   |
| Canela  | 4 ramas   | g   |                  |   |
| Harina de Maíz  | 1 cuchara | g   | 15               | Disuelta  |
| <p><b>Procedimiento:</b></p> <p>Separe la pulpa de las semillas y cocínela con el agua, revuelva constantemente.</p> <p>Añada la canela, la pulpa debe quedar suave y uniforme.</p> <p>Bata en la leche fría la cuchara de harina e incorpore el batido a la pupa.</p> <p>Añada la miel y revuelva con una cuchara e pal rectifique el sabor y sirva.</p> |           |   |                  |   |

**Tabla N° 43****Sopa de quinua**

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACAE  
CARRERA DE GASTRONOMÍA



| Fecha:   |             | 24 de Enero de 2015                           |          |  |
|--|-------------|---|----------|---|
| Fuente:  |             | Rosa María Morales                            |          |   |
| Elaborado por:   |             | Tatiana Onofre ch. –<br>Jonathan Marroquín V. |          |   |
| Tipo de preparación  |             | Sopa  |          |   |
| Tiempo de preparación  |             | 40 min.                                       |          |   |
| Número de Pax.   |             | 6 Pax   |          |   |
|  |             |   |          | N° de Ficha: 023  |
| Ingredientes   | Unidad      | Unidad SI                                     | Cantidad | Mise en place   |
| Quinua   | 1 lb        | g   | 454      | Lavada y dejar remojando la noche anterior  |
| Papas  | 2 lb        | g   | 908      | Lavadas y troceadas   |
| Carne  | 2 lb        | g   | 908      | Lavada y troceada   |
| Cebolla larga  | 2 unidad    | g   | 40       | Picada finamente  |
| Manteca  | 1 cuchara   | g   | 15       |   |
| Comino   | 1 cucharita | g   | 5        |   |
| Ajo  | 1 cucharita | g   | 5        |   |
| Sal  | 1 cucharita | g   | 5        |   |
| <p><b>Procedimiento:</b></p> <p>Haga un refrito con la manteca, cebolla, el ajo y comino, después añadir dos litros de agua y colocar la carne.</p> <p>Cuando la carne este suave, se añade la quinua, luego se añade las papas cuando la quinua este cocida y hay que dejar al fuego hasta que las papas estén suaves y servir.</p> |             |   |          |   |

## Tabla N° 44

**Caldo de gallina**

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACAECARRERA DE GASTRONOMÍA



|  |           |                     |          |   |
|--|-----------|---------------------|----------|---|
| Fecha:   |           | 26 de Enero de 2015 |          |  |
| Fuente:  |           | José Miguel Anrango |          |   |
| Elaborado por:   |           | Tatiana Onofre ch.  |          |   |
| Tipo de preparación  |           | Sopa                |          |   |
| Tiempo de preparación  |           | 80 min              |          |   |
| Número de Pax:   |           | 8 Pax               |          | Nº de Ficha: 024  |
| Ingredientes   | Unidad    | Unidad SI           | Cantidad | Mise en place   |
| Gallina  | 1 unidad  | kg                  | 2        | Limpio y en presas  |
| Cebolla larga  | 2 unidad  | g                   | 70       | Picada  |
| Cilantro   | 20 g      | g                   | 20       | Picado  |
| Zanahoria mediana  | 2 unidad  | g                   | 160      | Brunoise  |
| Papas  | 2 lb      | g                   | 908      | Pelada y corte batalla  |
| arroz  | 4 cuchara | g                   | 60       | Lavado  |
| <p>Procedimiento: Para esto se debe tener la gallina porcionada, luego en una olla con agua se debe dejar hervir con unas cuatro cucharas de arroz, luego se coloca la cebolla y la zanahoria se le pone sal y se deja q el arroz se cocine un poco, cuando esto ya este se coloca las presas de pollo para que termine la cocci3n antes de terminar de preparar se coloca el cilantro y un sobre de ranchero para darle un mejor sabor y est1 listo para servir.</p> <p>En otra olla se coloca a hervir agua y se pone las papas con cascara y lavadas a cocinar cuando ya est3n es el acompa1amiento de la sopa.</p> <p>Nota: Servir acompa1ada de picadillo</p> |           |                     |          |   |

**Tabla N° 45****Choclo con queso**

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
 FACAE  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA



|   |           |   |          |   |
|---|-----------|---|----------|---|
| Fecha:  |           | 26 de Enero de 2015                           |          |  |
| Fuente:   |           | José Miguel Anrango                           |          |   |
| Elaborado por:  |           | Tatiana Onofre ch. –<br>Jonathan Marroquín V. |          |   |
| Tipo de preparación:  |           | Entrada                                       |          |   |
| Tiempo de preparación:  |           | 30 min  |          |   |
| Número de Pax:  |           | 10 Pax  |          | N° de Ficha: 025  |
| Ingredientes  | Unidad    | Unidad SI                                     | Cantidad | Mise en place   |
| Choclos mediano   | 20 unidad | kg  | 3,2      | Sin hojas y limpio  |
| Queso amasado   | 1 unidad  | g   | 200      | Porcionado  |
|   |           |   |          |   |
|   |           |   |          |   |
|   |           |   |          |   |
|   |           |   |          |   |
| <p>Procedimiento:</p> <p>En una olla con agua se coloca los choclos a cocinar, cuando os choclos ya estén se retiran del agua y se sirve con un buen pedazo de queso.</p> <p>Nota: Puede decorar el plato con lechuga y acompañarlo con ají</p> |           |   |          |   |

**Tabla N° 46****Pollo frito**

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACAE  
CARRERA DE GASTRONOMÍA



| Fecha:   |           | 26 de Enero de 2015                           |          |  |
|--|-----------|---|----------|---|
| Fuente:  |           | José Miguel Anrango                           |          |   |
| Elaborado por:   |           | Tatiana Onofre ch. –<br>Jonathan Marroquín V. |          |   |
| Tipo de preparación:   |           | Principal                                     |          |   |
| Tiempo de preparación:   |           | 60 min  |          |   |
| Número de Pax:   |           | 6 Pax   |          |   |
|  |           |   |          | N° de Ficha: 026  |
| Ingredientes   | Unidad    | Unidad SI                                     | Cantidad | Mise en place   |
| Pollo  | 1 unidad  | kg  | 2        | Limpio  |
| Sal  | 1 cuchara | g   | 15       |   |
| Ajo  | 2 unidad  | g   | 4        |   |
| Pimienta   | 1 fundita | g   | 10       |   |
| Arroz  | 1 lb      | g   | 454      | Limpio  |
| Papas  | 2 lb      | g   | 908      | Lavadas y peladas   |
| <p><b>Procedimiento:</b></p> <p>Las presas de pollo se las condimenta con sal, ajo y pimienta.</p> <p>En una olla se coloca el arroz a cocinar, luego de esto se pela as papas y se las lava para cocinarlas en una olla con abundante agua, ya cuando casi todo esté listo se coloca una paila con aceite y se coloca el pollo a freír.</p> <p>Cuando este todo colocar en platos y servir.</p> |           |   |          |   |

**Tabla N° 47****Jugo de naranja**

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
 FACAE  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA



|  |   |           |          |                  |
|--|---|-----------|----------|------------------|
| Fecha:   | 27 de Enero de 2015                           |           |          |                  |
| Fuente:  | José Miguel Anrango                           |           |          |                  |
| Elaborado por:   | Tatiana Onofre ch. –<br>Jonathan Marroquín V. |           |          |                  |
| Tipo de preparación:   | Bebida  |           |          |                  |
| Tiempo de preparación:   | 10 min  |           |          |                  |
| Número de Pax:   | 8 Pax   |           |          |                  |
|  |   |           |          | N° de Ficha: 027 |
| Ingredientes   | Unidad  | Unidad SI | Cantidad | Mise en place    |
| Naranjas medianas  | 8 unidad                                      | kg        | 1.8      | Limpias-Cortadas |
| Azúcar   | 6 cucharas                                    | g         | 90       |                  |
| Agua   | 1 l   | l         | 1        |                  |
|  |   |           |          |                  |
|  |   |           |          |                  |
|  |   |           |          |                  |
| <p><b>Procedimiento:</b></p> <p>Primero se lava las naranjas luego se las corta por la mitad y en exprimidor sacar la mayor cantidad de zumo posible, luego este se lo mezcla con un litro de agua y endulzar al gusto luego servir.</p> |   |           |          |                  |

**Tabla N° 48****Jugo de guayaba**

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
 FACAE  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA



| Fecha:   |                | 27 de Enero de 2015                           |          |  |
|--|----------------|---|----------|---|
| Fuente:  |                | Miguel Ángel Andrade                          |          |   |
| Elaborado por:   |                | Tatiana Onofre ch. –<br>Jonathan Marroquín V. |          |   |
| Tipo de preparación:   |                | Bebida  |          |   |
| Tiempo de preparación:   |                | 10 min  |          |   |
| Numero de pax:   |                |   |          | N° de Ficha: 028  |
| Ingredientes   | Unidad         | Unidad SI                                     | Cantidad | Mise en place   |
| Guayabas   | 15<br>unidades | g   | 900      | Lavadas   |
| Azúcar   | 6 cucharas     | g   | 90       |   |
| agua   | 1 l            | l   | 1000     |   |
|  |                |   |          |   |
|  |                |   |          |   |
|  |                |   |          |   |
| <p>Procedimiento:</p> <p>Colocar la fruta en la licuadora con agua y azúcar; licuar. Cernir.</p> <p>Servir</p> |                |   |          |   |

**Tabla N° 49****Chicha de arroz**

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
 FACAE  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA



|   |           |  |          |   |
|---|-----------|--|----------|---|
| Fecha:  |           | 27 de Enero de 2015                          |          |  |
| Fuente:   |           | Miguel Ángel Andrade                         |          |   |
| Elaborado por:  |           | Tatiana Onofre ch. —<br>Jonathan Marroquín V |          |   |
| Tipo de preparación   |           | Bebida                                       |          |   |
| Tiempo de preparación   |           | 120 min                                      |          |   |
| Número de pax:  |           |  |          |   |
| Ingredientes  | Unidad    | Unidad SI                                    | Cantidad | Mise en place   |
| Arroz   | 12 libras | kg   | 5,4      | Remojado  |
| Agua  | 6 l       | l  | 6        |   |
| Sal   | 25 gr     | g  | 25       |   |
| Hierba Luisa  | c/n ramas | u  |          |   |
| Cedrón  | c/n ramas | u  |          |   |
| Hojas de Naranja  | c/n ramas | u  |          |   |
| Pimienta Dulce  | 10 unidad | g  | 20       |   |
| Clavo de Olor   | 10 unidad | g  | 20       |   |
| Piña  | 2 unidad  | kg   | 1,2      | Quitar la cascara y reservar y trocear la pulpa                                     |
| Azúcar  | 10 tazas  | kg   | 2,5      |   |
| <p>Procedimiento:</p> <p>Poner el arroz a remojar en agua fría durante 3 días, escurrir y moler en molino de mano.</p> <p>Todas las hojas de las hierbas aromáticas deben estar limpias y secas, las mismas que se las coloca en un recipiente seco, sobre ellas se vierte el agua hirviendo, cuando esta preparación</p> |           |  |          |   |

está un poco más que tibia, se agrega el arroz molió y se mueve con una cuchara igualmente seca y se tapa el recipiente.

Luego de 3 días se agrega la piña machacada incluso con la cascara.

De desear que la fermentación se acelere se puede agregar en este momento un banco de dulce.

Ara servir, e cierce la preparación y se endulza al gusto con azúcar.

NOTA: Todos los utensilios que se utilicen en la preparación de la chicha deben estar perfectamente secos ya que en caso contrario, la chicha se hace babosa.

**Tabla N° 50****Sopa de fideo**

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
 FACAE  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA



| Fecha:  |          | 27 de Enero de 2015                          |                  |  |
|---|----------|--|------------------|---|
| Fuente:   |          | Alciber Anangono                             |                  |   |
| Elaborado por:  |          | Tatiana Onofre ch. –<br>Jonathan Marroquín V |                  |   |
| Tipo de preparación:  |          | Sopa   |                  |   |
| Tiempo de preparación:  |          | 60 min                                       |                  |   |
| Número de pax:  |          | 6 pax  | N° de Ficha: 030 |   |
| Ingredientes  | Unidad   | Unidad SI                                    | Cantidad         | Mise en place   |
| Fideo   | ½ libra  | g  | 227              |   |
| Papas   | 1 libra  | g  | 454              | Peladas en trozos   |
| Agua  | 1 l      | l  | 1                |   |
| Cebolla   | 1 unidad | g  | 150              | Picada  |
| Ajo   | 5 unidad | g  | 10               |   |
| Zanahoria   | 1 unidad | g  | 80               | Brunoise  |
| Sal   | 1 pizca  | g  | 2                |   |
| <p><b>Procedimiento:</b></p> <p>Primero en una cacerola se tuesta el fideo antes de ponerlo en la olla, es un truco de darle un sabor diferente pero rico, luego se hace un refrito con la cebolla, el ajo y la sal, se remueve bien hasta que la cebolla se cristalice, luego agregar el agua hasta que empiece a hervir, cuando ya esté a punto colocar el fideo un tiempo de diez minutos, luego colocar las papas troceadas hasta que estén suaves luego colocar un poco de cilantro y está listo.</p> <p><b>Nota:</b> Se puede servir con unos pedazos de queso es a elección.</p> |          |  |                  |   |

**Tabla N° 51****Jugo de caña**

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
 FACAE  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA



|   |          |  |          |   |
|---|----------|--|----------|---|
| Fecha:  |          | 28 de Enero de 2015                          |          |  |
| Fuente:   |          | Vilma Campues                                |          |   |
| Elaborado por:  |          | Tatiana Onofre ch. –<br>Jonathan Marroquín V |          |   |
| Tipo de preparación:  |          | Bebida                                       |          |   |
| Tiempo de preparación:  |          | 10 min                                       |          |   |
| Número de pax:  |          | 15 pax                                       |          |   |
|   |          |  |          | N° de Ficha: 0 32   |
| Ingredientes  | Unidad   | Unidad SI                                    | Cantidad | Mise en place   |
| Jugo de Caña  | 2 l      | l  | 2        |   |
| Naranja agria Mediana   | 5 unidad | kg   | 1,1      | Cortadas por la mitad   |
|   |          |  |          |   |
|   |          |  |          |   |
|   |          |  |          |   |
|   |          |  |          |   |
| Procedimiento:  |          |  |          |   |
| <p>Partir la caña en pedazos medianos; colocar en el molino para la extracción del jugo; se puede bajar el dulce del jugo de caña exprimiendo las naranjas agrias en el jugo.</p> |          |  |          |   |
| Servir  |          |  |          |   |

## **CAPÍTULO V**

### **5. PROPUESTA**

#### **5.1. Introducción**

La promoción de la ruta turismo- gastronómica de la Parroquia de Urcuquí cantón Urcuquí con el mismo nombre estará basada principalmente en dos estrategias publicitarias que son los banners y los trípticos; estos tienen un fin demostrativo e informativo con el motivo de poder socializar la información entre las personas del sector ya que esta será de manera clara y concisa.

La actividad antes propuesta ayudara a obtener un incremento en las actividades tanto turísticas como gastronómicas de tal manera que se puede abarcar la mayoría de sus componentes, esto facilitara el rescate, la promoción y la difusión de sus costumbres las cuales ayudaran a la conservación de sus tradiciones.

Por otro lado estas actividades dentro del sector ayudarán a crear plazas de trabajo que de manera conjunta mejorara la calidad y manera de vivir de las personas que se vean involucradas de manera directa e indirectamente generando así un incremento económico beneficioso para el sector.

Lo que lograra la implementación de la oferta turística-gastronómica es un desarrollo de la Parroquia de Urcuquí dentro del campo cultural explotando sus propias vivencias y tradiciones de los moradores y así pudiéndose enfocar en toda la riqueza turística, gastronómica y cultural que posee de manera escondida esta parroquia y de esta manera poder ofertar un producto de buena calidad a los viajeros o turistas locales, nacionales e internacionales.

De esta manera existirá un interés y expectativa de todas las personas que lleguen a conocer de este lugar que tipos de exploración y vivencias puedan realizar aquí, debido a que es un sector que tiene una amplia diversidad de distracciones.

Al incrementar la ruta turística-gastronómica va creciendo la expectativa de propios y extraños al poderse imaginar que tendrían una gran oportunidad para abarcar un espacio importante dentro de lo que es la industria gastronómica, como también podrán realizarse micro proyectos familiares que lógicamente tendrían el apoyo de las autoridades, el apoyo de las autoridades del Cantón de Urcuquí y de la Parroquia en si es muy importante para el rescate de lo que algunos ya lo han visto por perdido, el promocionar a los atractivos de la parroquia como destino cultural, gastronómico y turístico promoverá que el vínculo que existe entre personas se estreche aún más.

## 5.2. Ruta turística

### *Tabla N° 52*

#### *Ruta turística*

---

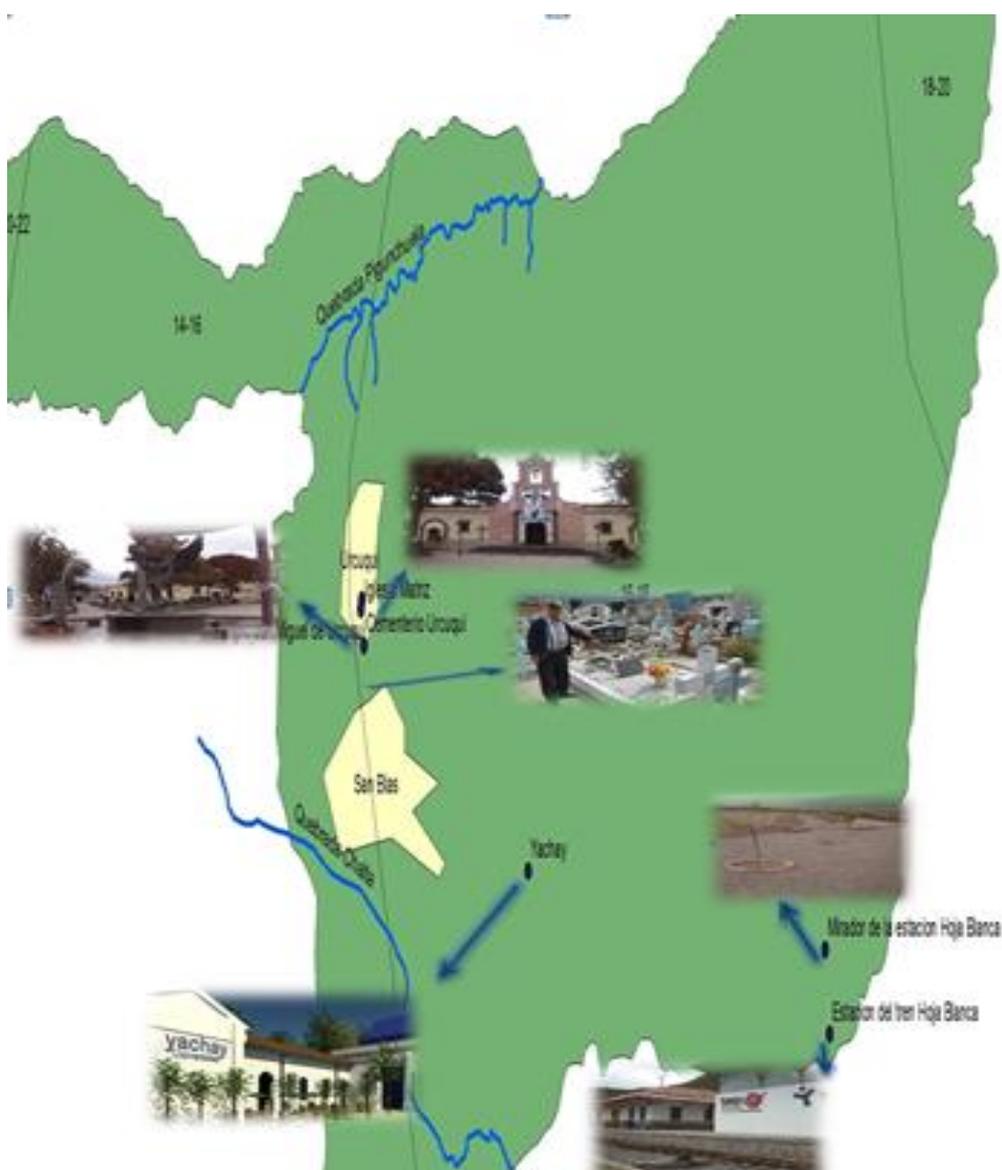
Nombre de la Ruta: Ruta Gastronómica “Urcuquí”

#### DATOS INFORMATIVOS

| LONGITUD     | UBICACIÓN                   | TIEMPO         |
|--------------|-----------------------------|----------------|
| 00 25 019 N  | Parroquia urbana de Urcuquí | 7 horas aprox. |
| 78 11 39.1 O |                             |                |

---

## MAPA



## Itinerario de Ruta Turística- Gastronómica:

---

|       |   |
|-------|---|
| 07:30 | Desayuno: cariucho, choclo con queso y ají de piedra y jugo de mora.                    |
| 08:30 | Concentración en la Iglesia Matriz de Urcuquí para recorrer sus instalaciones.          |
| 09:00 | Salida al Parque San Miguel de Urcuquí, donde podrán fotografiarse y recorrer el mismo. |

---

---

|       |  |
|-------|--|
| 09:30 | Visita al Cementerio, donde se conocerá el Mausoleo.   |
| 10:00 | Refrigerio de media mañana. Tortillas de tiesto con morocho o jugo de tomate.  |
| 10:30 | Visita al Yachay o Ciudad del Conocimiento, conocer su Infraestructura, su historia y dar un paseo por todas sus instalaciones.  |
| 12:00 |  |
| 13:00 | Almuerzo en el Yachay.<br>Sopa de harina de haba o sopa de arroz de cebada.<br>Principal: Cuy Asado o Cordero asado<br>Bebida: Chicha de arroz   |
| 13:30 | Salir a recorrer en bicicleta por la ciclo ruta que llevará al Mirador de la Estación la Hoja Blanca.  |
| 14:30 | Última Parada, la Estación del Tren la Hoja Blanca, aquí se degustará licor artesanal conocido como el guarapo además conoceremos su historia y algunos de los artefactos utilizados en los diferentes Trenes. |
|       | Regreso a Urcuquí  |

---

### **Componentes Turísticos**

Los componentes turísticos más importantes que nos presenta este cantón son:

La iglesia Matriz de Urcuquí, el parque Central “San Miguel Arcángel”, el cementerio, Yachay (Ciudad el Conocimiento), la estación del tren Hoja Blanca con sus miradores y ciclo rutas.

### **Componentes Gastronómicos**

El restaurante la Chozza:

Ofrece una gran variedad de platos tradicionales a los turistas como es: las tortillas de tiesto con dulce de zambo o morocho, caldo de gallina de campo, cordero asado

---

---

acompañado del cariucho o frejol con arroz y pollo frito acompañado con ají de piedra, los cuales los turistas lo pueden apreciar los fines de semana en el almuerzo.

### **Paradas Estratégicas**

La parada estratégica se lo hará en Yachay en donde se brindara un refrigerio Tortillas de tiesto con morocho a mitad de mañana y en la cual se recorrerá una gran parte de la historia de Urcuquí ya que el Yachay está conformada por la unión de varias haciendas como San José y Vicente de Flor que guardan mucha historia acerca de lo que realizaban los moradores. Las puertas de Yachay se abren de miércoles a lunes de 08:30 a 17:30 a los turistas los cuales deberán llenar un formulario de ingreso.

---

## **5.3. Componentes turísticos**

### *Gráfico N° 22*

#### *Iglesia San Miguel*

### **IGLESIA SAN MIGUEL**



Fuente: Investigadores

Ubicación: Calle Gonzales Suarez en Matovelle y Guzmán, Urcuquí.

Se puede llegar caminando, en bicicleta en bus o en auto privado ya que existen vías de primer orden que se conectan directamente para poder conocer este atractivo religioso.

Celebran la eucaristía semanalmente; además llevan a cabo varias actividades entre las más comunes se encuentran los bautizos, matrimonios, primeras comuniones; entre otros.

La reconstrucción de la Iglesia después del terremoto de 1868 se dio en 1875 y concluyo en 1902. (GAD, 2009)

La estructura interna de la iglesia difiere de las demás en su ingreso tiene una forma de cruz latina posee 2 retablos en los cuales se veneran a San Vicente Ferrer y el Calvario.

En la mampara resalta un óleo dedicado a los Milagros de Jesús. Se destacan tres naves separadas por pilastra. En el retablo mayor se venera la imagen del Sagrado Corazón de Jesús, custodiado por el Arcángel San Miguel y la Virgen del Rosario, en el altar derecho la imagen de San José con la Ascensión y Resurrección del Señor y en el altar izquierdo una imitación de la Virgen de Legarda. Ver Anexo 3 Ficha 1

### ***Gráfico N° 23***

#### ***Parque San Miguel***

#### **PARQUE SAN MIGUEL**



**Fuente:** Investigadores

Se encuentra ubicado en la parte central de la parroquia, rodeado de jardines y el monumento de quien es su patrono cuidador San Miguel Arcángel.

Por este sector pasa el afluente más importante de personas que se dirigen a las otras parroquias debido a que las dos calles más importantes del sector por ende es un deleite detenerse a mirar el paisaje y sacarse una foto.

Alrededor del parque se encuentra la iglesia matriz de Urcuquí y el municipio de Urcuquí, existe gran variedad de flora como palmeras, Arupos, y un sinnúmero de flores

La accesibilidad a este atractivo es buena, se puede llegar mediante senderos o las vías de primer orden en cualquier vehículo, a pie o en bicicleta. Ver Anexo 3 Ficha 2

#### ***Gráfico N° 24***

#### ***Cementerio de Urcuquí***

#### **CEMENTERIO DE URCUQUÍ**



Fuente: Investigadores

Se encuentra en las inmediaciones de la Parroquia, está ubicado a la entrada de está dirigiéndose desde Ibarra, es de fácil acceso vehicular se puede llegar en bus, auto particular, bicicleta; cuenta con los servicios básicos(agua, energía, alcantarillado), su estado es conservado y no existen alteraciones en el lugar; aquí existe una capilla pequeña donde se

realizan misas de aniversarios de los difuntos y sus bóvedas algunas construidas hace no mucho tiempo y otras en mal estado por el clima y la edad de sus construcciones.

**Gráfico N° 25**

***Mirador de la Estación la Hoja Blanca***

**MIRADOR DE LA ESTACIÓN**



Fuente: Investigadores

Ubicado en las afueras de Urcuquí, Este majestuoso lugar se encuentra en una zona árida y rocosa, es un sector muy seco y desolado que ha sufrido una renovación en su infraestructura, aquí podemos encontrar maleza como pencas, amores secos y también insectos, podemos llegar a este mediante auto particular, carros 4x4, caminando o en cabalgatas, no existen servicios básicos y su carretera está en muy malas condiciones, se encuentra en la cima de la Estación del Tren la Hoja Blanca y pasando muy cerca de este una ciclo ruta lo cual hace un paseo divertido lleno de colorido, desde aquí se puede divisar la carretera que nos lleva hacia Salinas, como también los túneles por donde pasaba el tren en sus tiempos gloriosos.

**Gráfico N° 26****Estación del Tren “Hoja Blanca”**

## ESTACIÓN DEL TREN “HOJA BLANCA”



Fuente: Investigadores

La estación de Tren Hoja Blanca ubicada en Urcuquí, en la zona de influencia del proyecto Yachay, recibe a cientos de turistas nacionales y extranjeros.

Esta estación ferroviaria se ha convertido en una alternativa de transporte o viaje para turistas nacionales y extranjeros.

Los usuarios pueden disfrutar de espacios de servicio al cliente, museo del tren, exhibición de mesas interactivas de la Ciudad del Conocimiento, cafetería, jardín de flores nativas, áreas verdes, camineras, sitio de mantenimiento de bicicletas y parqueadero.

Además, esta estación inaugurada por el Presidente Rafael Correa ha permitido generar emprendimientos comunitarios como espacios como la cafetería, servicio de alquiler de bicicletas de montaña y paseos a caballo para que los visitantes conozcan Yachay. Sus

instalaciones están conservadas debido a que se ha dado mantenimiento a las instalaciones para poder reabrir sus puertas al público, a este se puede llegar mediante bicicleta, auto particular y auto 4x4 debido a las malas condiciones de la carretera, cuenta con servicios básicos.

**Gráfico N° 27**

**Ciudad del Conocimiento YACHAY**

CIUDAD DEL CONOCIMIENTO YACHAY



Fuente: Autores

En la ciudad del conocimiento Yachay es un área considerada como patrimonio por el valor histórico y cultural que posee y que pertenece a la provincia de Imbabura y el Ecuador. Su infraestructura colonial data de mediados del siglo XVII (1671). El Chalet, lugar que fue habitado por Juan José Flores, quien fue el primer presidente del Ecuador, ahora casa de miles de estudiantes universitario.

Las actuales residencias de los alumnos, antiguamente, fueron las casas de los zafreiros, aquí se construyó el primer Ingenio Azucarero San José; se procesaba la caña de azúcar, panela y aguardiente, pero tras su rehabilitación, se proyecta como la Biblioteca más completa del país.

Visite Yachay, conozca la historia, viva un encuentro con la naturaleza y disfrute los variados sitios turísticos que ofrece la Ciudad del Conocimiento.

### **Gráfico N° 28**

#### ***Ciudad del Conocimiento YACHAY***



Fuente: Autores

### **Horarios de Atención**

Miércoles a Lunes: de 08H30 a 17H30

Para el requerimiento de visitas académicas, se deberá enviar un correo electrónico a la dirección: [turismo@yachay.gob.ec](mailto:turismo@yachay.gob.ec), mediante el cual se deberá enviar un Oficio dirigido al Eco. Ramiro Moncayo, Gerente de Desarrollo Industrial Productivo y Atracción de Inversiones, a fin de formalizar la visita, coordinar los detalles logísticos y confirmar las fechas solicitadas; y para las visitas de todo público se deberá llenar el formulario adjunto.

YACHAY, (palabra quichua que significa conocimiento) se constituirá en el primer HUB de conocimiento de América Latina.

La estación ferroviaria Hoja Blanca ubicada en el límite del polígono de influencia del proyecto Yachay, en el cantón Urcuquí, provincia de Imbabura. Constituirá una atractiva alternativa de transporte o viaje para turistas nacionales y extranjeros

La construcción patrimonial está concluida, lo que era la casa de la hacienda “San José” se transformó en el rectorado de la Universidad Yachay Tech, oficinas, hemeroteca y aulas.

## 5.4. Impactos

### 5.4.1. Análisis de impactos

Para el desarrollo del presente capítulo se ha decidido realizar un análisis de impactos 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:

**Tabla N° 53**

#### *Análisis de impactos*

| VALOR | NIVEL DE IMPACTO       |
|-------|------------------------|
| -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:

1. Para cada ámbito o área determinados, se determina los indicadores de impacto en la respectiva matriz.
2. 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 (si es necesario se aproxima al inmediato superior o inferior)
3. 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.
4. El análisis de impactos culmina con una matriz que representa el impacto global o general del proyecto; matriz en que el eje horizontal están los valores de impacto, mientras que el vertical se ubican las áreas de valor. de igual manera se en cuenta el valor de impacto global dividiendo la sumatoria de niveles de impacto para el número de áreas analizadas.
5. De ésta manera se presenta las matrices para el análisis de impactos del macro proyecto denominado “Gastronomía de la provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador”

### 5.4.2. Impacto Turístico

**Tabla N° 54**

**Impacto Turístico**

| INDICADOR   | NIVEL DE IMPACTO |    |    |   |   |   |   |
|---|------------------|----|----|---|---|---|---|
|   | -3               | -2 | -1 | 0 | 1 | 2 | 3 |
| -Oferta Turística   |                  |    |    |   |   | X |   |
| -Demanda Turística  |                  |    |    |   |   | X |   |
| -Promoción Turística  |                  |    |    |   |   |   | X |
| -Cultura de atención al Cliente   |                  |    |    |   |   |   | X |
| -Nuevos productos y Servicio Turísticos   |                  |    |    |   | X |   |   |
| TOTAL   |                  |    |    |   | 1 | 4 | 6 |
| $\Sigma = 11$   |                  |    |    |   |   |   |   |
| $\text{Nivel de Impacto Turístico} = \frac{\Sigma}{\text{Número de indicadores}}$ |                  |    |    |   |   |   |   |
| $\text{NI} = \frac{11}{5} = 2.2 = 2$  |                  |    |    |   |   |   |   |
| <p>Nivel de Impacto Turístico = Medio Positivo</p>                                |                  |    |    |   |   |   |   |

#### **Análisis General:**

Con relación al turismo se valora en un impacto Medio Positivo debido a que el presente proyecto ayudara a promocionar y dar a conocer los atractivos turísticos del cantón Urcuquí además resaltará los aspectos gastronómicos gracias a la difusión de las nuevas ofertas y demandas turísticas-gastronómicas...

La promoción boca o boca correrá un gran papel en la publicidad de esta parte del cantón; debido a que los turistas luego de su estancia en la parroquia puedan recomendar a sus amigos, familia y allegados, y puedan verla como un potencial atractivo turístico y gastronómico.

El proyecto da la oportunidad de que sus participantes mejoren la atención al cliente, la atención en la hospitalidad y sobre todo que mediante esta fuente de información se oferten nuevos productos el cual es muy importante y de vital importancia para todos los involucrados.

| Indicador                               | Análisis Individual  |
|---|--|
| -Oferta Turística                       | Tienen un impacto medio positivo ya que este proyecto propondrá nuevas alternativas en lo que se refiere a ofertas turísticas como: cabalgatas en las haciendas locales, visita a la estación del tren y miradores cercanos utilizando las ciclo rutas para admirar los verdes paisajes.                               |
| -Demanda Turística                      | Tiene un impacto medio positivo debido a que se logrará incrementar la afluencia de los viajeros con las diferentes ofertas turísticas como: visita a la estación del tren y miradores cercanos utilizando las ciclo rutas para admirar los verdes paisajes; atractivos que se pudo acoger dentro de este proyecto.    |
| -Promoción Turística                    | Tienen un impacto alto positivo, porque se promocionará y difundirá la cultura, costumbres y tradiciones como sus festividades anuales y toda su gastronomía desde su manera de conservar los alimentos hasta su manera de preparar y presentar los mismos; mediante publicidad radial, televisiva y escrita.          |
| -Cultura de atención al Cliente         | Tienen un impacto alto positivo, debido a que es primordial que todos los involucrados en este proyecto aprendan una nueva cultura de atención a los clientes, este proyecto servirá como una guía para los pobladores y acepten el apoyo de las autoridades para alcanzar una mejor imagen del sector y sus negocios. |
| -Nuevos productos y Servicio Turísticos | Tiene un impacto bajo positivo, ya que en el proyecto existen las ideas para poder llevarlas a cabo pero no hay personal capacitado para cumplirlo; los servicios turísticos son demasiado básicos para cumplir cada una de las expectativas de los turistas.  |

### 5.4.3. Impacto Socio Cultural

**Tabla N° 55**

**Impacto Socio Cultural**

| INDICADOR   | NIVEL DE IMPACTO |    |    |   |   |   |   |   |
|---|------------------|----|----|---|---|---|---|---|
|   | -3               | -2 | -1 | 0 | 1 | 2 | 3 |   |
| -Identidad Cultural   |                  |    |    |   |   |   |   | X |
| -Tradición  |                  |    |    |   |   |   | X |   |
| -Costumbres   |                  |    |    |   |   |   | X |   |
| -A culturización  |                  |    |    |   |   |   | X |   |
| -Relaciones Familiares  |                  |    |    |   |   |   | X |   |
| TOTAL   |                  |    |    |   |   |   | 8 | 3 |
| $\Sigma = 11$   |                  |    |    |   |   |   |   |   |
| Nivel de Impacto Socio Cultural = $\frac{\Sigma}{\text{Número de indicadores}}$ |                  |    |    |   |   |   |   |   |
| $NI = \frac{11}{5} = 2.2 = 2$   |                  |    |    |   |   |   |   |   |
| Nivel de impacto Socio Cultural = Medio Positivo                                |                  |    |    |   |   |   |   |   |

### Análisis General

Con relación al impacto Socio Cultural se asigna un valor Medio Positivo debido a que por medio de este proyecto se intenta rescatar, preservar, aplicar y difundir cada conocimiento, costumbre, tradiciones y rituales que formaron parte de su historia.

Es necesario fortalecer la identidad cultura y estrechar las relaciones familiares de los pobladores para recordarles a las nuevas generaciones cuál es su verdadera identidad.

Y por el contrario luchar para erradicar la falta de cultura que desde hace tiempo atrás ha sido un problema sin solución y este trabajo está enfocado en el rescate de valores.

| Indicador              | Análisis Individual   |
|------------------------|---|
| -Identidad Cultural    | Tiene un impacto alto positivo porque este proyecto potencializará la identidad cultural de los pobladores enfocándose en sus tradiciones y valores, refiriéndonos a sus festividades anuales y su significado.   |
| -Tradición             | Tienen un impacto medio positivo puesto que este proyecto permitirá rescatar las preparaciones ancestrales así como los productos con los que se preparaban y su manera más convencional, resaltando el sabor por encima de la apariencia final.  |
| -Costumbres            | Tienen un impacto medio positivo debido a que este proyecto mantendrá y difundirá las costumbres y tradiciones mediante a ruta turística gastronómica que involucra los atractivos turísticos, la gastronomía y todo lo referente a ella; así sus costumbres y tradiciones se transmitirán de generación en generación. |
| -Falta de cultura      | Tiene un impacto medio positivo; gracias a que este proyecto evitará seguir en la pérdida de valores, cultura y tradiciones, los jóvenes serán los encargados de mantener y difundir las tradiciones para las futuras generaciones.   |
| -Relaciones Familiares | Tienen un impacto medio positivo, ya que se enfocará en estrechar las relaciones familiares para crear y mantener su cultura y que esta sea heredada sus próximas generaciones  |

#### 5.4.4. Impactos Económicos

*Tabla N° 56*

*Impactos Económicos*

| INDICADOR           | NIVEL DE IMPACTO |    |    |   |   |   |   |   |
|---------------------|------------------|----|----|---|---|---|---|---|
|                     | -3               | -2 | -1 | 0 | 1 | 2 | 3 |   |
| -Ingresos           |                  |    |    |   |   |   |   | X |
| -Sector productivo  |                  |    |    |   |   | X |   |   |
| -Fuentes de Trabajo |                  |    |    |   |   |   |   | X |
| -PYMES              |                  |    |    |   |   |   |   | X |
| -Consumo Nacional   |                  |    |    |   |   | X |   |   |
| TOTAL               |                  |    |    |   |   | 4 | 9 |   |

$$\Sigma = 13$$

$$\text{Nivel de Impacto Económico} = \frac{\Sigma}{\text{Número de indicadores}}$$

$$\text{NI} = \frac{13}{5} = 2.6 = 3$$

Nivel de Impacto Económico = Alto Positivo

#### **Análisis General**

Con relación al impacto Económico se asigna un impacto Alto Positivo debido a que su economía ya no será solo gracias a la agricultura sino que el turismo será un pilar importante en el desarrollo de las familias; la cultura por consumir primero lo nuestro será primordial para

la gente que visite la parroquia, la calidad de vida de los pobladores de Urcuquí mejorará porque se creará más fuentes de trabajo por la afluencia de turistas nacionales y extranjeros.

La economía del pueblo se realzará y las PYMES tendrán más acogida

| Indicador           | Análisis Individual  |
|---------------------|--|
| -Ingresos           | Tienen un impacto alto positivo debido a que las preparaciones en su mayoría se producen en la zona lo que hace que las ganancias sean más alta, las ventas subirán así que tanto e agricultor como el que prepara estos platillos tradicionales verán grandes cambios.  |
| -Sector productivo  | Tienen un impacto medio positivo debido que al ejecutar el proyecto la productividad incrementara así como el interés por dar a conocer la gastronomía de la zona y por ende ampliar los ingresos de la comunidad.   |
| -Fuentes de Trabajo | Tienen un impacto alto positivo esto se debe a que mediante este proyecto se podrá crear muchas plazas de trabajo, y también este proyecto generara ganancias para los involucrados.   |
| -PYMES              | Tienen un impacto alto positivo; debido a que la gastronomía de Urcuquí no ha sido bien aprovechada debido a la falta de investigación y promoción; el rescate de la gastronomía creara varias micros empresas que aportaran una mejor calidad de vida para quienes la preparen, esta será una buena inversión incluso para empresas privadas. |
| -Consumo Nacional   | Tiene un impacto medio positivo, ya que este proyecto se enfoca y tiene una proyección a lo nacional, a que se consuma lo que produce en esta tierra y este trabajo lo ha desarrollado de esta manera el impacto es muy positivo.  |

### 5.4.5. Impacto Educativo

**Tabla N° 57**

**Impacto Educativo**

| INDICADOR  | NIVEL DE IMPACTO |    |    |   |   |   |   |   |
|--|------------------|----|----|---|---|---|---|---|
|  | -3               | -2 | -1 | 0 | 1 | 2 | 3 |   |
| -Edición de textos   |                  |    |    |   |   | X |   |   |
| -Desempeño de la comunidad   |                  |    |    |   |   |   |   | X |
| -Capacitación  |                  |    |    |   |   | X |   |   |
| -Campo para pasantías  |                  |    |    |   |   | X |   |   |
| Total  |                  |    |    |   |   | 6 | 3 |   |
| $\Sigma = 9$   |                  |    |    |   |   |   |   |   |
| Nivel de Impacto Educativo = $\frac{\Sigma}{\text{Número de indicadores}}$ |                  |    |    |   |   |   |   |   |
| $NI = \frac{9}{4} = 2.2 = 2$   |                  |    |    |   |   |   |   |   |
| Nivel de Impacto Educativo = Medio Positivo                                |                  |    |    |   |   |   |   |   |

### Análisis General.

La edición de textos influirá mucho en el interés de la población por conocer más como era su cultura y sobre todo porque ellos desempeñaran el papel más importante en este proyecto el de rescatar su cultura.

Las personas al estar estrechamente ligadas mostraran interés a las ofertas de este proyecto como son las capacitaciones que serán de acuerdo al tiempo y cantidad de gente, de esta manera se logran crear o modificar lugares que servirán para hacer pasantías a los estudiantes de tal manera es que este análisis educativo tienen un impacto Medio Positivo

| Indicador                  | Análisis  |
|----------------------------|---|
| -Edición de textos         | Tiene un impacto medio positivo, ya que se logrará la creación y producción de nuevos textos los que hablen de la riqueza tanto natural como gastronómica y arquitectónica que posee.   |
| -Desempeño de la comunidad | Tiene un impacto alto positivo, ya que este proyecto se lo hará con la finalidad de que todas las personas del sector se vean involucradas directa o indirectamente en este trabajo.  |
| -Capacitación              | Tiene un impacto un medio positivo; ya que mediante este trabajo se logrará ayudar a la capacitan de los moradores en todos los aspectos relacionados a turismo y gastronomía y de esta manera llegar a poseer más conocimientos.             |
| -Campo para pasantías      | Tiene un impacto medio positivo ya que mediante el proyecto se implementará y creará campos donde las personas que estudien carreras como gastronomía tengan un lugar donde ejecutar sus conocimientos y aportar al desarrollo de los mismos. |

### 5.4.6. Impacto General

**Tabla N° 58**

**Impacto General**

| INDICADOR  | NIVEL DE IMPACTO |    |    |   |   |   |   |   |
|--|------------------|----|----|---|---|---|---|---|
|  | -3               | -2 | -1 | 0 | 1 | 2 | 3 |   |
| -Turístico   |                  |    |    |   |   | X |   |   |
| -Socio Cultural  |                  |    |    |   |   | X |   |   |
| -Económico   |                  |    |    |   |   |   |   | X |
| -Educativo   |                  |    |    |   |   | X |   |   |
| TOTAL  |                  |    |    |   |   | 6 | 3 |   |
| $\Sigma = 9$   |                  |    |    |   |   |   |   |   |
| Nivel de Impacto General = $\frac{\Sigma}{\text{Número de indicadores}}$ |                  |    |    |   |   |   |   |   |
| $NI = \frac{9}{4} = 2.25 = 2$  |                  |    |    |   |   |   |   |   |
| Nivel de Impacto General = Medio Positivo                                |                  |    |    |   |   |   |   |   |

El presente proyecto de Gastronomía de la Provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial de la parroquia de Urcuquí tiene un impacto Medio Positivo.

## CONCLUSIONES

- En base a los objetivos específicos se realizó un inventario gastronómico de la parroquia obteniendo 32 recetas de preparaciones entre ellas sopas, platos principales, bebidas y postres; entre las que resaltan: sopa de gallina de campo, hornado, cordero asado, tortillas de tiesto, morocho, ají de piedra, guarapo y la chica de maíz en algunos casos son platos que contienen memorias familiares y sociales, los procedimientos utilizados en la preparación de las recetas son exactamente los detallados por las personas entrevistadas.
- La ruta turística se realizó en base a los posibles atractivos turísticos y los platos más representativos del sector; en este caso de los componentes turísticos la ruta contienen 5 atractivos naturales y culturales como. La Iglesia de San Miguel Arcángel, EL parque central, El cementerio de Urcuqui, Yachay (Ciudad del Conocimiento), La estación Hoja Blanca y el Mirador de la estación; contiene paradas estratégicas y en el componente gastronómico se detalla los platos que se preparaban diariamente como el cuy asado y el cordero asado, entre otros.
- El proyecto generará un impacto medio positivo, ya que se logrará dinamizar la oferta, la demanda y promoción turística, lo que implica un incremento significativo de ingresos económicos debido a la generación de puestos de trabajo para los habitantes del sector.

## RECOMENDACIONES

- Gestionar el auspicio de las autoridades pertinentes para realizar festivales gastronómicos donde puedan participar las personas de la parroquia de Urcuquí y fomentar sus costumbres y tradiciones ancestrales con respecto a su comida, productos, técnicas de cocción, métodos de conservación.
- Se debe invertir cierto capital monetario para realizar campañas publicitarias de los atractivos turísticos del cantón para dar a conocer las tradiciones y gastronomía realizando afiches, folletos, y en ciertas ocasiones realizando degustaciones de lo que se preparaba.
- Se debe crear una cultura gastronómica para que las personas que visiten los diferentes lugares de Urcuquí admiren la gastronomía ancestral; es necesario crear establecimientos de alojamiento para que los visitantes puedan tener una estadía de más de un día.
- Es necesario concientizar a la gente sobre la gastronomía, sus productos típicos y su valor nutricional, esto se logrará haciendo campañas informativas y alimentarias las cuales ayudarán a crear cuidado de lo que están perdiendo; lo que son y lo que tienen.

## BIBLIOGRAFÍA

### Referencias

- Barrera, J. P. (2010). *Cocinas regionales andinas*. Quito Ecuador: Corporación Editora Nacional.
- Bilet, N. M.-C.-M. (2011). El arte y la ciencia de la cocina Tomo 2. En N. M.-C.-M. Bilet, *El arte y la ciencia de la cocina Tomo 2* (pág. 7). Italia: Taschen.
- Constituyente, A. (2008). *Nueva constitucion Politica del Ecuador*.
- Crhista, A. (1996). *Sabiduría Ambiental*. El cerco del Sol,5.
- Cultura-INPC, I. N. (lunes de abril de 2012). *Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura*. Recuperado el Jueves de Febrero de 2016, de Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura:  
[http://drv.inpc.gob.ec/index.php?option=com\\_content&view=article&id=11&Itemid=114](http://drv.inpc.gob.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=11&Itemid=114)
- Doctissimo. (27 de Septiembre de 2013). *Cocina moderna y tradicional*. Recuperado el 08 de Enero de 2015, de [http://nutricion.doctissimo.es/blog/cocina-tradicional-o-cocina-moderna\\_3254.html](http://nutricion.doctissimo.es/blog/cocina-tradicional-o-cocina-moderna_3254.html)
- Ecuador, M. d. (2013). [www.ministeriodecultura.gob.ec](http://www.ministeriodecultura.gob.ec). Obtenido de [www.ministeriodecultura.gob.ec](http://www.ministeriodecultura.gob.ec): [www.ministeriodecultura.gob.ec](http://www.ministeriodecultura.gob.ec)
- Española, R. A. (2001). *Diccionario de la lengua española tomo I y II*. España- Madrid: ESPASA CALPE, S.A.

Espinosa, M. C. (2013). EL Sabor de la Tradición. En M. C. Espinosa, *EL Sabor de la tradición*.

ABYA YALA.

GAD, S. M. (2009). Iglesia San Miguel de Urququi. *Guía Turística Urququí*, 46-47.

Gallegos, J. F. (2001). *Diccionario de Hostelería*. España: S.A. Ediciones Paraninfo.

Gastronomia, H. d. (Martes de Agosto de 2010). *Gastronomia del Ecuador*. Recuperado el

Viernes de Febrero de 2016, de Gastronomía del Ecuador:  
<http://cdnodanilo.freeoda.com/blog/?p=63>

Gillespie, C. (2001). *European Gastronomy into the 21st Century*. Oxford: Heinemann.

Guagala, M. C.-A. (2009). *Estudio y promoción de variedades de Chicha de Imbabura*. Ibarra:

S/ N.

Gularte, H. C. (2009). *Áreas gastronómicas : la gastronomía del siglo XXI : una visión técnica del nuevo escenario comercial*. Buenos Aires: Nobuko.

Guzman, A. (2000). *El mapa de las Chichas*. Recuperado el Viernes de Noviembre de 2015,

de <http://www.elcomercio.com/tendencias/chicha-ecuador-gastronomia-bebida-tradicion.html>

INEC, I. N. (2010). *Adultos mayores*. Imbabura.

Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, I. (2010). Censo de población y vivienda. Ibarra,

Imbabura, Ecuador.

Jesús F, G., & Peyrolón, R. (2009). *Diccionario de Hostelería*. Madrid - España: Thomson

Paraninfo S.A.

Lujan, N. (1971). *Viajes por las cocinas del mundo*. Salvat S.A.

- Maldonado, P. A. (2011). La Gastronomía de la Provincia de Imbabura. En P. A. Maldonado, *La Gastronomía de la Provincia de Imbabura* (págs. 28-29). Quito: UTE.
- Montecinos, A. (2011). *Planificación del Turismo Gastronómico Sostenible*.
- Monzo, J. M. (2011). Gastronomía y Nutrición. En J. M. Monzo, *Gastronomía y Nutrición* (págs. 11-12). Madrid: Síntesis S.A.
- Mundo, E. E. (27 de Septiembre de 2013). *Comida Típica Ecuador*. Recuperado el 8 de Enero de 2015, de <http://ecuatorianoselmundo.wordpress.com/ecuador-y-su-historia/gastronomia/189-2/>
- Myhrhold Nathan, Y. C. (2011). *Modernist Cuisine. El arte y la ciencia de la cocina*. Italia: Taschen.
- Nathan Myhrvold, C. Y. (2011). *Modernist Cuisine: el arte y la ciencia de la cocina. Volumen I*. Taschen.
- Patrimonio, M. d. (2013). Patrimonio Alimentario. *Come sano, come con identidad*, 2.
- Ramos, M. C. (11 de Noviembre de 2011). *Buenas Tareas*. Recuperado el 9 de Enero de 2015, de <http://www.buenastareas.com/ensayos/cocina-ancestral-ecuatoriana/3123004.html>
- Turismo, M. d. (2014). *Plandetur 2020*. Quito: Banco Interamericano de Desarrollo.
- UNESCO. (1982). Declaración de México sobre las políticas culturales. *Conferencia mundial sobre las políticas culturales*, (pág. 1). México D.F.
- UNESCO. (2003). Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*, (pág. 2). París.
- Urcuqui, G. M. (2009). Urcuqui Cabecera Cantonal. *Guía Turística de Urcuqui*, 54.

# ANEXOS

*Anexo 1: Modelo de Entrevista (levantamiento de Inventario gastronómico)*

ENTREVISTA LEVANTAMIENTO DEL INVENTARIO GATRONÓMICO

Fuente:

Fecha:

Lugar:

Elaborado por

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

## ***Anexo 2: Modelo de entrevista (Contexto socio Cultural)***

### 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?

### REGISTROS DOCUMENTALES ASOCIADOS

A partir de las referencias bibliográficas y del análisis de la información recolectada en campo, señale dónde se conoce o practica esas tradiciones. Indique cuál es su origen probable. Cómo surgió la tradición, de dónde, cuándo y por qué. Si encuentra versiones diferentes, descríbalas todas.

Usar bibliografía de fuente primaria para sustentar el objetivo diagnóstico denominado ruta gastronómica.

En base a ésta información proponer la ruta gastronómica que se considere pertinente.

**Anexo 3: Ficha de Inventario de Atractivos Turísticos**

Ficha 1. Iglesia San Miguel de Urcuquí

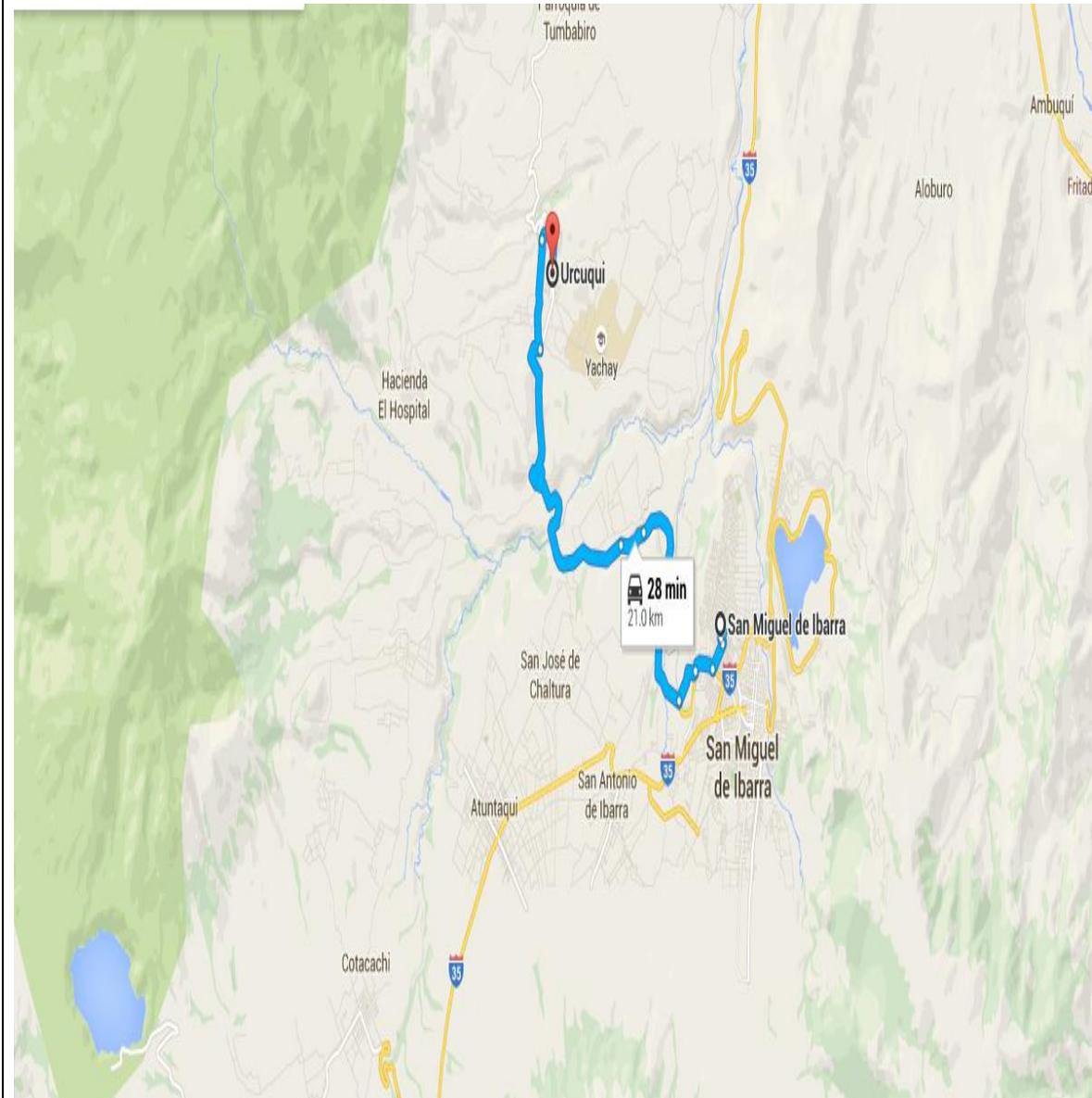
|   |   |   |  |   |  |
|---|---|---|--|---|--|
|  |   | <b>UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE</b><br><b>FACAE</b><br><b>CARRERA DE GASTRONOMÍA</b> |  |  |  |
| <b>FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS</b>                             |   |   |  |   |  |
| <b>1. DATOS GENERALES</b>   |   |   |  |   |  |
| Encuestador:  | Tatiana Onofre Ch.- Jonathan Marroquín V. |   | Fecha:   | 24/02/2015  |  |
| Supervisor:   | Msc. Alejandra Gómez                      |   | No. Ficha  | 001   |  |
| Atractivo:  | Iglesia “San Miguel de Urcuquí”           |   | Propietario  | IMU   |  |
| Categoría:<br>Manifestaciones<br>Culturales                                       | Tipo:<br>Histórica                        |   | Subtipo:<br>Arquitectura Religiosa   |   |  |
| <b>2. UBICACIÓN</b>   |   |   |  |   |  |
| LONGITUD:   | 00 25 03.7 N, 78 11 38.7 O                |   | LATITUD:   | 00 25.061 N, 78 11.645 O  |  |
| Provincia:<br>Imbabura  | Cantón:<br>Urcuquí                        |   | Localidad<br>Parroquia de Urcuquí  |   |  |
| Calle:<br>González Suarez   | Número:<br>S/N                            |   | Transversal:<br>Matovelle y Guzmán   |   |  |
| <b>3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO</b>                               |   |   |  |   |  |
| Nombre del poblado:   | San Blas                                  |   | Distancia (km)   | 2 km  |  |
| <b>4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO</b>                                   |   |   |  |   |  |
| Altura (m.s.n.m.)   | 3180 m                                    |   | Temperatura (°C):  | 19°   |  |
| 1   | Tamaño:                                   |   |  |   |  |
| 2   | Calidad del Agua:                         |   | Buena Agua Potable   |   |  |
| 3   | Flora y Fauna:                            |   | Animales de Crianza Domestica  |   |  |
| 4   | Descripción                               |   | Su ingreso tiene una forma de cruz, se veneran a San Vicente Ferrer y el Calvario. |   |  |
| 5   | Descripción de sus riberas:               |   | Se encuentra en el pie del parque central de Urcuquí.                              |   |  |
| 6   | Islas existentes                          |   | No   |   |  |

| 7  | Actividades varias:          | Misas y festividades(Matrimonio, Bautizos primeras comunión, velorios) |         |      |             |     |        |             |          |         |  |  |
|--|------------------------------|--|---------|------|-------------|-----|--------|-------------|----------|---------|--|--|
| 8  | Puentes y puertos:           | No   |         |      |             |     |        |             |          |         |  |  |
| 9  | Navegabilidad:               | No   |         |      |             |     |        |             |          |         |  |  |
| 10   | Rápidos:                     | No   |         |      |             |     |        |             |          |         |  |  |
| 11   | Cañones:                     | No   |         |      |             |     |        |             |          |         |  |  |
| 12   | Vados:                       | No   |         |      |             |     |        |             |          |         |  |  |
| 5. USOS (simbolismo)                                 |                              |  |         |      |             |     |        |             |          |         |  |  |
| ESTADO DE CONSERVACIÓN                               |                              |  |         |      |             |     |        |             |          |         |  |  |
| 1  | Alterado                     |  |         |      |             |     |        |             |          |         |  |  |
| 2  | No alterado                  | X  |         |      |             |     |        |             |          |         |  |  |
| 3  | Conservado                   |  |         |      |             |     |        |             |          |         |  |  |
| 4  | En proceso de deterioro      | X  |         |      |             |     |        |             |          |         |  |  |
| 5  | Causas del deterioro         | Falta de cuidado   |         |      |             |     |        |             |          |         |  |  |
| 6.   | Ha sido declarado patrimonio |  |         |      |             |     |        | Nombre      |          |         |  |  |
|  | Si                           |  |         |      |             |     | Fecha  |             |          |         |  |  |
|  | No                           | X  |         |      |             |     |        | Categoría   |          |         |  |  |
| 6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO                  |                              |  |         |      |             |     |        |             |          |         |  |  |
| Tipo   | Subtipo                      | Estado vías  |         |      | TRANSPORTE  |     |        | FRECUENCIAS |          |         |  |  |
|  |                              | Bueno  | Regular | Malo |             | Día | Semana | Me          | Eventual | Ninguna |  |  |
| Terrestre  | Asfalto                      | X  |         |      | Bus         | X   |        |             |          |         |  |  |
|  | Lastrado                     |  |         | X    | Automóvil   | X   |        |             |          |         |  |  |
|  | Empedrado                    |  | X       |      | 4x4         |     |        |             |          |         |  |  |
|  | Sendero                      |  | X       |      | Tren        |     |        |             |          |         |  |  |
| Acuático   | Marítimo                     | --   | --      | --   | Barco       |     |        |             |          | X       |  |  |
|  | Fluvial                      | --   | --      | --   | Bote        |     |        |             |          | X       |  |  |
|  |                              |  |         |      | Canoa       |     |        |             |          | X       |  |  |
|  |                              |  |         |      | Otros       |     |        |             |          | X       |  |  |
|  |                              |  |         |      | Avión       |     |        |             |          | X       |  |  |
|  |                              |  |         |      | Avioneta    |     |        |             |          | X       |  |  |
|  |                              |  |         |      | Helicóptero |     |        |             |          | X       |  |  |
| 7. FACILIDADES TURÍSTICAS                            |                              |  |         |      |             |     |        |             |          |         |  |  |
| Ruta de buses desde la población más cercana(Ibarra) |                              |  |         |      |             |     |        |             |          |         |  |  |

|   |            |                        |   |                             |            |                     |   |        |            |       |
|---|------------|------------------------|---|-----------------------------|------------|---------------------|---|--------|------------|-------|
| Desde:<br>Ibarra                            |            | Hasta:<br>Urcuquí      |   | Frecuencia:<br>Cada 15 min. |            | Distancia:<br>50 km |   |        |            |       |
|   | Lujo       |                        | Primera   |                             | Segunda    | Tercera             |   | Cuarta |            |       |
| Servicios                                   | No. Estab. | Plaza                  | No. Estab.  | Plaza                       | No. Estab. | Plaza               | No. Estab.                              | Plaza  | No. Estab. | Plaza |
| Alojamiento                                 |            |                        |   |                             |            |                     |   |        |            |       |
| Alimentación                                |            |                        |   |                             |            |                     |   |        |            |       |
| 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                                       |            |                        | 1 Día   |                             |            |                     | Bus- camionetas- bicicletas o caminando |        |            |       |
| Provincial                                  |            |                        | 1 Día   |                             |            |                     | Bus- Vehículo propio                    |        |            |       |
| Nacional                                    |            |                        | 1 Día   |                             |            |                     | Bus- Vehículo propio                    |        |            |       |
| Internacional                               |            |                        | 1 Día   |                             |            |                     | Bus                                     |        |            |       |
| Indique si cuenta con                       |            |                        |   |                             |            |                     |   |        |            |       |
| Agencia de viajes                           |            | Almacenes de artesanía |   |                             | Correo     |                     | Fax, fono, internet                     |        |            |       |
| No  |            | Si                     |   |                             | No         |                     | Si                                      |        |            |       |
| Señale si el atractivo turístico se difunde |            |                        |   |                             |            |                     |   |        |            |       |
| Local                                       |            |                        | X   |                             |            |                     |   |        |            |       |
| Provincial                                  |            |                        | X   |                             |            |                     |   |        |            |       |
| Nacional                                    |            |                        | X   |                             |            |                     |   |        |            |       |
| Internacional                               |            |                        | X   |                             |            |                     |   |        |            |       |
| Observaciones                               |            |                        |   |                             |            |                     |   |        |            |       |

La reconstrucción de la Iglesia después del terremoto de 1868 se dio en 1875 y concluyó en 1902. GAD San Miguel de Urcuquí (2009)

Dibujar ruta



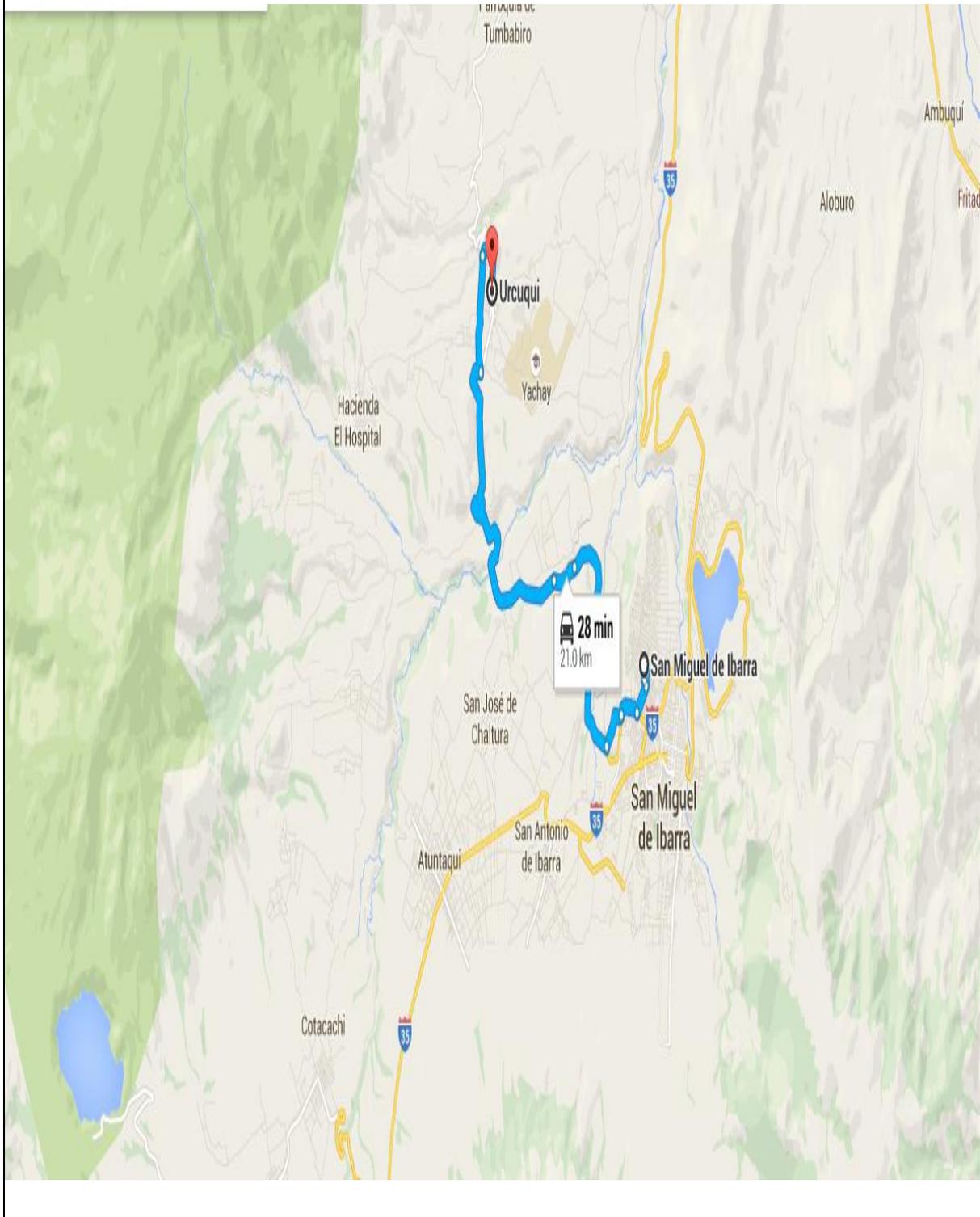
## Ficha 2. Parque “San Miguel de Urcuquí”

|   |   |   |                           |
|---|---|---|---------------------------|
|  <p style="text-align: center;">UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE<br/>FACAE<br/>CARRERA DE GASTRONOMÍA</p>  |   |   |                           |
| <b>FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS</b>   |   |   |                           |
| <b>1. DATOS GENERALES</b>   |   |   |                           |
| Encuestador:  | Tatiana Onofre Ch.- Jonathan Marroquín V. | Fecha:  | 24/02/2015                |
| Supervisor:   | Msc. Alejandra Gómez                      | No. Ficha   | 002                       |
| Atractivo:  | Parque “San Miguel de Urcuquí”            | Propietario   | IMU                       |
| Categoría:<br>Atractivo Natural   | Tipo:<br>Civil                            | Subtipo:  |                           |
| <b>2. UBICACIÓN</b>   |   |   |                           |
| LONGITUD:   | 00 25 01.9N, 78 11 39.1 O                 | LATITUD:  | 00 25. 032 N, 78 11.651 O |
| Provincia:<br>Imbabura  | Cantón:<br>Urcuquí                        | Localidad<br>Parroquia de Urcuquí   |                           |
| Calle:<br>González Suarez   | Número:<br>S/N                            | Transversal:<br>Matovelle y Guzmán  |                           |
| <b>3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO</b>   |   |   |                           |
| Nombre del poblado:   | San Blas                                  | Distancia   | 2 km                      |
| <b>4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO</b>   |   |   |                           |
| Altura (m.s.n.m.)   | 3180 m                                    | Temperatura (°C):   | 19°                       |
| 1   | Tamaño:                                   |   |                           |
| 2   | Calidad del Agua:                         | Buena Agua Potable  |                           |
| 3   | Flora y Fauna:                            | Flora: Arupos, Mosquera, palmeras<br>Fauna: Insectos, palomas, tórtolas, pájaros vagos, gorriones, golondrinas. |                           |
| 4   | Descripción del paisaje:                  | Se encuentra en el centro de Urcuquí, es el centro del comercio de la parroquia hay tiendas, farmacia           |                           |
| 5   | Descripción de sus riberas:               | Se encuentra en el pie de la iglesia “San Miguel de Urcuquí” y del Municipio de Urcuquí...                      |                           |
| 6   | Islas existentes                          | No  |                           |
| 7   | Actividades varias:                       | Fiestas y procesiones   |                           |
| 8   | Puentes y puertos:                        | No  |                           |
| 9   | Navegabilidad:                            | No  |                           |

| 10   | Rápidos:                     | No                |            |                             |             |     |                     |         |              |             |
|--|------------------------------|-------------------|------------|-----------------------------|-------------|-----|---------------------|---------|--------------|-------------|
| 11   | Cañones:                     | No                |            |                             |             |     |                     |         |              |             |
| 12   | Vados:                       | No                |            |                             |             |     |                     |         |              |             |
| 5. USOS (simbolismo)                         |                              |                   |            |                             |             |     |                     |         |              |             |
| ESTADO DE CONSERVACIÓN                       |                              |                   |            |                             |             |     |                     |         |              |             |
| 1  | Alterado                     | X                 |            |                             |             |     |                     |         |              |             |
| 2  | No alterado                  |                   |            |                             |             |     |                     |         |              |             |
| 3  | Conservado                   | X                 |            |                             |             |     |                     |         |              |             |
| 4  | En proceso de deterioro      |                   |            |                             |             |     |                     |         |              |             |
| 5  | Causas del deterioro         |                   |            |                             |             |     |                     |         |              |             |
| 6.   | Ha sido declarado patrimonio |                   |            |                             |             |     |                     |         |              |             |
|  | Nombre                       |                   |            |                             |             |     |                     |         |              |             |
|  | Si                           | Fecha             |            |                             |             |     |                     |         |              |             |
|  | No                           | X                 |            |                             |             |     |                     |         |              |             |
|  | Categoría                    |                   |            |                             |             |     |                     |         |              |             |
| 6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO          |                              |                   |            |                             |             |     |                     |         |              |             |
| Tipo   | Subtipo                      | Estado vías       | TRANSPORTE |                             |             |     | FRECUENCIAS         |         |              |             |
|  |                              | Bueno             | Regular    | Malo                        |             | Día | Semana              | Me<br>s | Event<br>ual | Ningu<br>na |
| Terrestre                                    | Asfalto                      | X                 |            |                             | Bus         | X   |                     |         |              |             |
|  | Lastrado                     |                   |            | X                           | Automóvil   | X   |                     |         |              |             |
|  | Empedrado                    |                   | X          |                             | 4x4         |     |                     |         |              |             |
|  | Sendero                      |                   | X          |                             | Tren        |     |                     |         | X            |             |
| Acuático                                     | Marítimo                     | --                | --         | --                          | Barco       |     |                     |         |              | X           |
|  | Fluvial                      | --                | --         | --                          | Bote        |     |                     |         |              | X           |
|  |                              |                   |            |                             | Canoa       |     |                     |         |              | X           |
|  |                              |                   |            |                             | Otros       |     |                     |         |              | X           |
|  |                              |                   |            |                             | Avión       |     |                     |         |              | X           |
|  |                              |                   |            |                             | Avioneta    |     |                     |         |              | X           |
|  |                              |                   |            |                             | Helicóptero |     |                     |         |              | X           |
| 7. FACILIDADES TURÍSTICAS                    |                              |                   |            |                             |             |     |                     |         |              |             |
| Ruta de buses desde la población más cercana |                              |                   |            |                             |             |     |                     |         |              |             |
| Desde:<br>Ibarra                             |                              | Hasta:<br>Urcuquí |            | Frecuencia:<br>Cada 15 min. |             |     | Distancia:<br>50 km |         |              |             |

| Servicios                                   | Lujo       |                        | Primera   |       | Segunda    | Tercera |   | Cuarta |            |       |
|---|------------|------------------------|---|-------|------------|---------|---|--------|------------|-------|
|   | No. Estab. | Plaza                  | No. Estab.  | Plaza | No. Estab. | Plaza   | No. Estab.                              | Plaza  | No. Estab. | Plaza |
| Alojamiento                                 |            |                        |   |       |            |         |   |        |            |       |
| Alimentación                                |            |                        |   |       |            |         |   |        |            |       |
| 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                                       |            |                        | 1 Día   |       |            |         | Bus- camionetas- bicicletas o caminando |        |            |       |
| Provincial                                  |            |                        | 1 Día   |       |            |         | Bus- Vehículo propio                    |        |            |       |
| Nacional                                    |            |                        | 1 Día   |       |            |         | Bus- Vehículo propio                    |        |            |       |
| Internacional                               |            |                        | 1 Día   |       |            |         | Bus                                     |        |            |       |
| Indique si cuenta con                       |            |                        |   |       |            |         |   |        |            |       |
| Agencia de viajes                           |            | Almacenes de artesanía |   |       | Correo     |         | Fax, fono, internet                     |        |            |       |
| No  |            | Si                     |   |       | No         |         | Si                                      |        |            |       |
| Señale si el atractivo turístico se difunde |            |                        |   |       |            |         |   |        |            |       |
| Local                                       |            |                        | X   |       |            |         |   |        |            |       |
| Provincial                                  |            |                        | X   |       |            |         |   |        |            |       |
| Nacional                                    |            |                        | X   |       |            |         |   |        |            |       |
| Internacional                               |            |                        | X   |       |            |         |   |        |            |       |
| Observaciones                               |            |                        |   |       |            |         |   |        |            |       |

Dibujar ruta





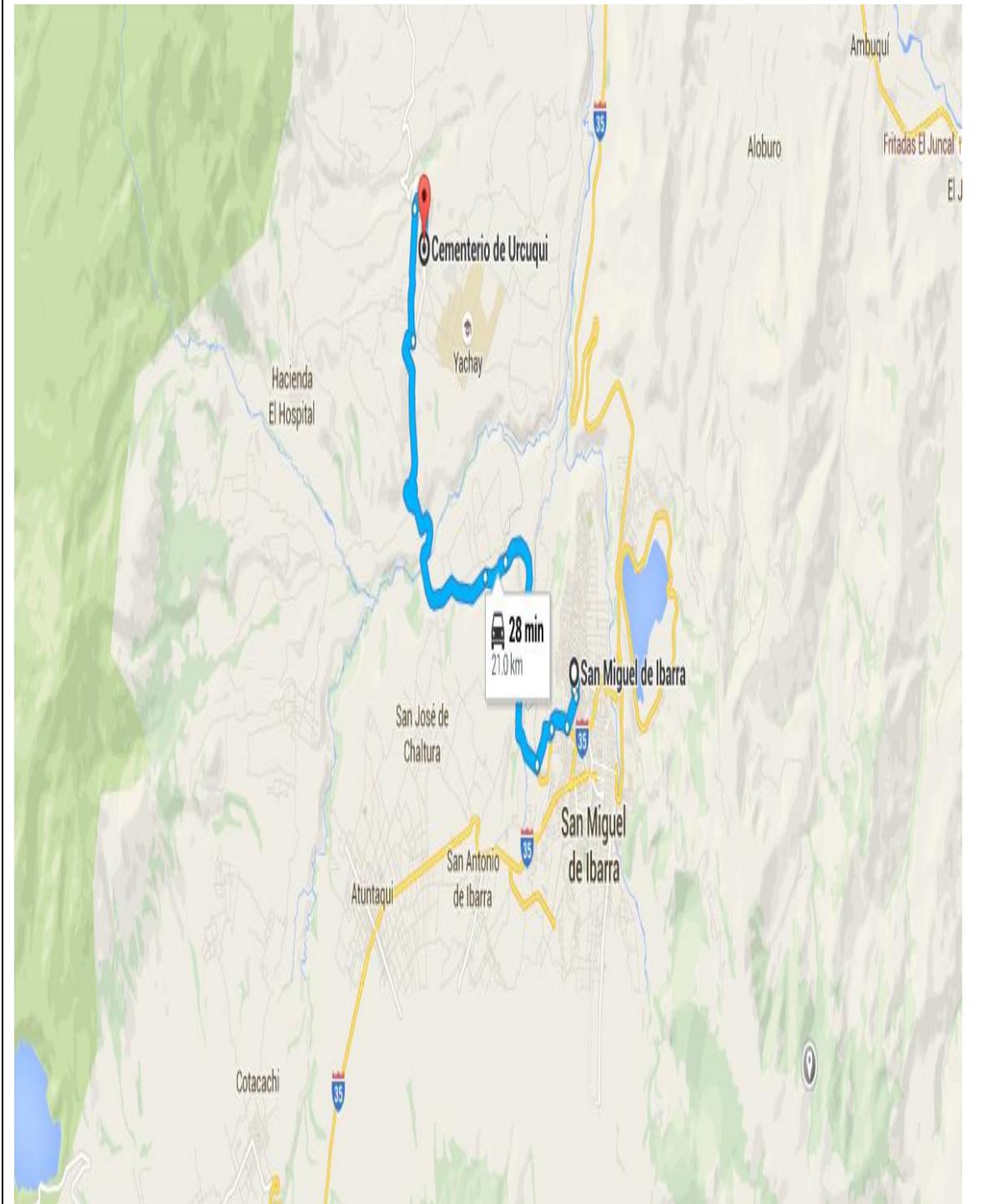
## Ficha 3. Cementerio de Urcuquí

|   |   |   |                          |
|---|---|---|--------------------------|
|  <p style="text-align: center;">UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE<br/>FACAE<br/>CARRERA DE GASTRONOMÍA</p>  |   |   |                          |
| <b>FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS</b>   |   |   |                          |
| <b>1. DATOS GENERALES</b>   |   |   |                          |
| Encuestador:  | Tatiana Onofre Ch.- Jonathan Marroquín V. | Fecha:  | 24/02/2015               |
| Supervisor:   | Msc. Alejandra Gómez                      | No. Ficha   | 003                      |
| Atractivo:  | Cementerio de Urcuquí                     | Propietario   | IMU                      |
| Categoría:<br>Religioso   | Tipo:<br>Jardín                           | Subtipo:  |                          |
| <b>2. UBICACIÓN</b>   |   |   |                          |
| LONGITUD:   | 00 24 55.7 N, 78 11 38.7 O                | LATITUD:  | 00 24.928 N, 78 11.629 O |
| Provincia:<br>Imbabura  | Cantón:<br>Urcuquí                        | Localidad<br>Parroquia de Urcuquí   |                          |
| Calle:<br>Vía Yachay  | Número:<br>S/N                            | Transversal:<br>Calle Guzmán  |                          |
| <b>3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO</b>   |   |   |                          |
| Nombre del poblado:   | San Blas                                  | Distancia   | 2 km                     |
| <b>4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO</b>   |   |   |                          |
| Altura (m.s.n.m.)   | 3180 m                                    | Temperatura (°C):   | 19°                      |
| 1   | Tamaño:                                   |   |                          |
| 2   | Calidad del Agua:                         | Buena Agua Potable  |                          |
| 3   | Flora y Fauna:                            | Flora: palmeras, flores. Rosas, claveles.<br>Fauna: Insectos, palomas, tórtolas, pájaros vagos, gorriones, golondrinas. |                          |
| 4   | Descripción del paisaje:                  | Es el camposanto de la parroquia existe una capilla pequeña dentro del mismo  |                          |
| 5   | Descripción de sus riberas:               | Se encuentra a la entrada de la parroquia y por aquí pasa la vía que se dirige al Yachay.                               |                          |
| 6   | Islas existentes                          | No  |                          |
| 7   | Actividades varias:                       | Misas y procesiones   |                          |
| 8   | Puentes y puertos:                        | No  |                          |
| 9   | Navegabilidad:                            | No  |                          |

| 10   | Rápidos:                     | No                |            |                             |             |         |                     |        |          |         |
|--|------------------------------|-------------------|------------|-----------------------------|-------------|---------|---------------------|--------|----------|---------|
| 11   | Cañones:                     | No                |            |                             |             |         |                     |        |          |         |
| 12   | Vados:                       | No                |            |                             |             |         |                     |        |          |         |
| 5. USOS (simbolismo)                         |                              |                   |            |                             |             |         |                     |        |          |         |
| ESTADO DE CONSERVACIÓN                       |                              |                   |            |                             |             |         |                     |        |          |         |
| 1  | Alterado                     | X                 |            |                             |             |         |                     |        |          |         |
| 2  | No alterado                  |                   |            |                             |             |         |                     |        |          |         |
| 3  | Conservado                   | X                 |            |                             |             |         |                     |        |          |         |
| 4  | En proceso de deterioro      |                   |            |                             |             |         |                     |        |          |         |
| 5  | Causas del deterioro         |                   |            |                             |             |         |                     |        |          |         |
| 6.   | Ha sido declarado patrimonio |                   |            |                             |             |         |                     |        |          |         |
|  | Nombre                       |                   |            |                             |             |         |                     |        |          |         |
|  | Si                           | Fecha             |            |                             |             |         |                     |        |          |         |
|  | No                           | X                 |            |                             |             |         |                     |        |          |         |
|  | Categoría                    |                   |            |                             |             |         |                     |        |          |         |
| 6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO          |                              |                   |            |                             |             |         |                     |        |          |         |
| Tipo   | Subtipo                      | Estado vías       | TRANSPORTE |                             |             |         | FRECUENCIAS         |        |          |         |
|  |                              | Bueno             | Regular    | Malo                        |             | Día     | Semana              | Me     | Eventual | Ninguna |
| Terrestre                                    | Asfalto                      | X                 |            |                             | Bus         | X       |                     |        |          |         |
|  | Lastrado                     |                   |            | X                           | Automóvil   | X       |                     |        |          |         |
|  | Empedrado                    |                   | X          |                             | 4x4         |         |                     |        |          |         |
|  | Sendero                      |                   | X          |                             | Tren        |         |                     |        | X        |         |
| Acuático                                     | Marítimo                     | --                | --         | --                          | Barco       |         |                     |        |          | X       |
|  | Fluvial                      | --                | --         | --                          | Bote        |         |                     |        |          | X       |
|  |                              |                   |            |                             | Canoa       |         |                     |        |          | X       |
|  |                              |                   |            |                             | Otros       |         |                     |        |          | X       |
|  |                              |                   |            |                             | Avión       |         |                     |        |          | X       |
|  |                              |                   |            |                             | Avioneta    |         |                     |        |          | X       |
|  |                              |                   |            |                             | Helicóptero |         |                     |        |          | X       |
| 7. FACILIDADES TURÍSTICAS                    |                              |                   |            |                             |             |         |                     |        |          |         |
| Ruta de buses desde la población más cercana |                              |                   |            |                             |             |         |                     |        |          |         |
| Desde:<br>Ibarra                             |                              | Hasta:<br>Urcuquí |            | Frecuencia:<br>Cada 15 min. |             |         | Distancia:<br>50 km |        |          |         |
| Lujo   |                              | Primera           |            | Segunda                     |             | Tercera |                     | Cuarta |          |         |

| Servicios                                   | No. Estab. | Plaza                  | No. Estab.  | Plaza | No. Estab. | Plaza | No. Estab.                              | Plaza | No. Estab. | Plaza |
|---|------------|------------------------|---|-------|------------|-------|---|-------|------------|-------|
| Alojamiento                                 |            |                        |   |       |            |       |   |       |            |       |
| Alimentación                                |            |                        |   |       |            |       |   |       |            |       |
| 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                                       |            |                        | 1 Día   |       |            |       | Bus- camionetas- bicicletas o caminando |       |            |       |
| Provincial                                  |            |                        | 1 Día   |       |            |       | Bus- Vehículo propio                    |       |            |       |
| Nacional                                    |            |                        | 1 Día   |       |            |       | Bus- Vehículo propio                    |       |            |       |
| Internacional                               |            |                        | 1 Día   |       |            |       | Bus                                     |       |            |       |
| Indique si cuenta con                       |            |                        |   |       |            |       |   |       |            |       |
| Agencia de viajes                           |            | Almacenes de artesanía |   |       | Correo     |       | Fax, fono, internet                     |       |            |       |
| No  |            | No                     |   |       | No         |       | No                                      |       |            |       |
| Señale si el atractivo turístico se difunde |            |                        |   |       |            |       |   |       |            |       |
| Local                                       |            |                        | X   |       |            |       |   |       |            |       |
| Provincial                                  |            |                        | X   |       |            |       |   |       |            |       |
| Nacional                                    |            |                        | X   |       |            |       |   |       |            |       |
| Internacional                               |            |                        | X   |       |            |       |   |       |            |       |
| Observaciones                               |            |                        |   |       |            |       |   |       |            |       |

Dibujar ruta





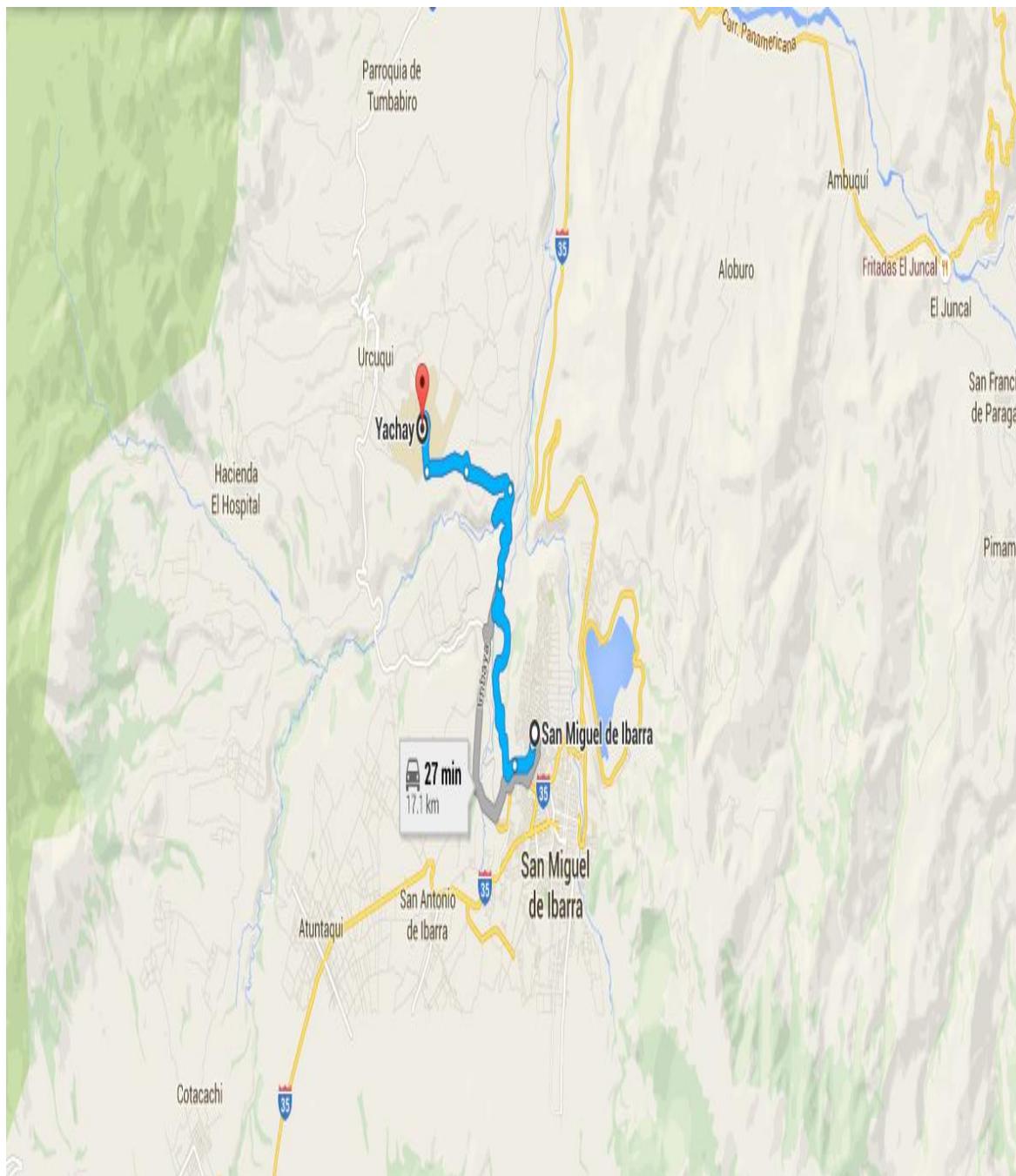
## Ficha 4. Yachay (Ciudad del Conocimiento)

|   |   |   |                          |
|---|---|---|--------------------------|
|  <p style="text-align: center;">UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE<br/>FACAE<br/>CARRERA DE GASTRONOMÍA</p>  |   |   |                          |
| <b>FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS</b>   |   |   |                          |
| <b>1. DATOS GENERALES</b>   |   |   |                          |
| Encuestador:  | Tatiana Onofre Ch.- Jonathan Marroquín V. | Fecha:  | 24/02/2015               |
| Supervisor:   | Msc. Alejandra Gómez                      | No. Ficha   | 004                      |
| Atractivo:  | Yachay “Ciudad del Conocimiento”          | Propietario   | IMU                      |
| Categoría:<br>Universidad   | Tipo:<br>Investigativo                    | Subtipo:<br>Industrial  |                          |
| <b>2. UBICACIÓN</b>   |   |   |                          |
| LONGITUD:   | 00 24 15.9 N, 78 10 30.8 O                | LATITUD:  | 00 24.266 N, 78 10.514 O |
| Provincia:<br>Imbabura  | Cantón:<br>Urcuquí                        | Localidad<br>Parroquia de Urcuquí   |                          |
| Calle:<br>Vía Yachay  | Número:<br>S/N                            | Transversal:<br>Vía Yachay  |                          |
| <b>3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO</b>   |   |   |                          |
| Nombre del poblado:   | San Blas                                  | Distancia   | 2 km                     |
| <b>4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO</b>   |   |   |                          |
| Altura (m.s.n.m.)   | 3180 m                                    | Temperatura (°C):   | 19°                      |
| 1   | Tamaño:                                   |   |                          |
| 2   | Calidad del Agua:                         | Buena Agua Potable  |                          |
| 3   | Flora y Fauna:                            | Flora: Arupos, palmeras, claveles, rosas, lirios, árboles frutales, plantaciones de brócoli.<br>Fauna: Insectos, palomas, tórtolas, gorriones, golondrinas, vacas, cerdos, caballos y perros. |                          |
| 4   | Descripción del paisaje:                  | La ciudad del conocimiento cuenta con edificios modernos, canchas deportivas y cultivos.  |                          |
| 5   | Descripción de sus riberas:               | Infraestructura de 1671, aquí existió el primer ingenio azucarero y es la unión de 4 haciendas.   |                          |
| 6   | Islas existentes                          | No  |                          |
| 7   | Actividades varias:                       | Investigaciones, agricultura y de construcción  |                          |
| 8   | Puentes y puertos:                        | No  |                          |
| 9   | Navegabilidad:                            | No  |                          |

| 10   | Rápidos:                     | No          |                  |      |                             |     |             |                     |              |             |
|--|------------------------------|-------------|------------------|------|-----------------------------|-----|-------------|---------------------|--------------|-------------|
| 11   | Cañones:                     | No          |                  |      |                             |     |             |                     |              |             |
| 12   | Vados:                       | No          |                  |      |                             |     |             |                     |              |             |
| 5. USOS (simbolismo)                         |                              |             |                  |      |                             |     |             |                     |              |             |
| ESTADO DE CONSERVACIÓN                       |                              |             |                  |      |                             |     |             |                     |              |             |
| 1  | Alterado                     | X           |                  |      |                             |     |             |                     |              |             |
| 2  | No alterado                  |             |                  |      |                             |     |             |                     |              |             |
| 3  | Conservado                   | X           |                  |      |                             |     |             |                     |              |             |
| 4  | En proceso de deterioro      |             |                  |      |                             |     |             |                     |              |             |
| 5  | Causas del deterioro         |             |                  |      |                             |     |             |                     |              |             |
| 6.   | Ha sido declarado patrimonio |             |                  |      |                             |     |             |                     |              |             |
|  | Nombre                       |             |                  |      |                             |     |             |                     |              |             |
|  | Si                           | Fecha       |                  |      |                             |     |             |                     |              |             |
|  | No                           | Categoría   |                  |      |                             |     |             |                     |              |             |
| 6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO          |                              |             |                  |      |                             |     |             |                     |              |             |
| Tipo   | Subtipo                      | Estado vías | TRANSPORTE       |      |                             |     | FRECUENCIAS |                     |              |             |
|  |                              | Bueno       | Regular          | Malo |                             | Día | Semana      | Me<br>s             | Event<br>ual | Ningu<br>na |
| Terrestre                                    | Asfalto                      | X           |                  |      | Bus                         | X   |             |                     |              |             |
|  | Lastrado                     |             |                  | X    | Automóvil                   | X   |             |                     |              |             |
|  | Empedrado                    |             | X                |      | 4x4                         | X   |             |                     |              |             |
|  | Sendero                      |             | X                |      | Tren                        |     |             |                     | X            |             |
| Acuático                                     | Marítimo                     | --          | --               | --   | Barco                       |     |             |                     |              | X           |
|  | Fluvial                      | --          | --               | --   | Bote                        |     |             |                     |              | X           |
|  |                              |             |                  |      | Canoa                       |     |             |                     |              | X           |
|  |                              |             |                  |      | Otros                       |     |             |                     |              | X           |
|  |                              |             |                  |      | Avión                       |     |             |                     |              | X           |
|  |                              |             |                  |      | Avioneta                    |     |             |                     |              | X           |
|  |                              |             |                  |      | Helicóptero                 |     |             |                     |              | X           |
| 7. FACILIDADES TURÍSTICAS                    |                              |             |                  |      |                             |     |             |                     |              |             |
| Ruta de buses desde la población más cercana |                              |             |                  |      |                             |     |             |                     |              |             |
| Desde:<br>Centro de Urucuí                   |                              |             | Hasta:<br>Yachay |      | Frecuencia:<br>Cada 30 min. |     |             | Distancia:<br>5 km. |              |             |

| Servicios                                   | Lujo       |                        | Primera   |       | Segunda    | Tercera |   | Cuarta |            |       |
|---|------------|------------------------|---|-------|------------|---------|---|--------|------------|-------|
|   | No. Estab. | Plaza                  | No. Estab.  | Plaza | No. Estab. | Plaza   | No. Estab.                              | Plaza  | No. Estab. | Plaza |
| Alojamiento                                 |            |                        |   |       |            |         |   |        |            |       |
| Alimentación                                |            |                        |   |       |            |         |   |        |            |       |
| 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                                       |            |                        | 1 Día   |       |            |         | Bus- camionetas- bicicletas o caminando |        |            |       |
| Provincial                                  |            |                        | 1 Día   |       |            |         | Bus- Vehículo propio                    |        |            |       |
| Nacional                                    |            |                        | 1 Día   |       |            |         | Bus- Vehículo propio                    |        |            |       |
| Internacional                               |            |                        | 1 Día   |       |            |         | Bus                                     |        |            |       |
| Indique si cuenta con                       |            |                        |   |       |            |         |   |        |            |       |
| Agencia de viajes                           |            | Almacenes de artesanía |   |       | Correo     |         | Fax, fono, internet                     |        |            |       |
| No  |            | Si                     |   |       | No         |         | Si                                      |        |            |       |
| Señale si el atractivo turístico se difunde |            |                        |   |       |            |         |   |        |            |       |
| Local                                       |            |                        | X   |       |            |         |   |        |            |       |
| Provincial                                  |            |                        | X   |       |            |         |   |        |            |       |
| Nacional                                    |            |                        | X   |       |            |         |   |        |            |       |
| Internacional                               |            |                        | X   |       |            |         |   |        |            |       |
| Observaciones                               |            |                        |   |       |            |         |   |        |            |       |

Dibujar ruta



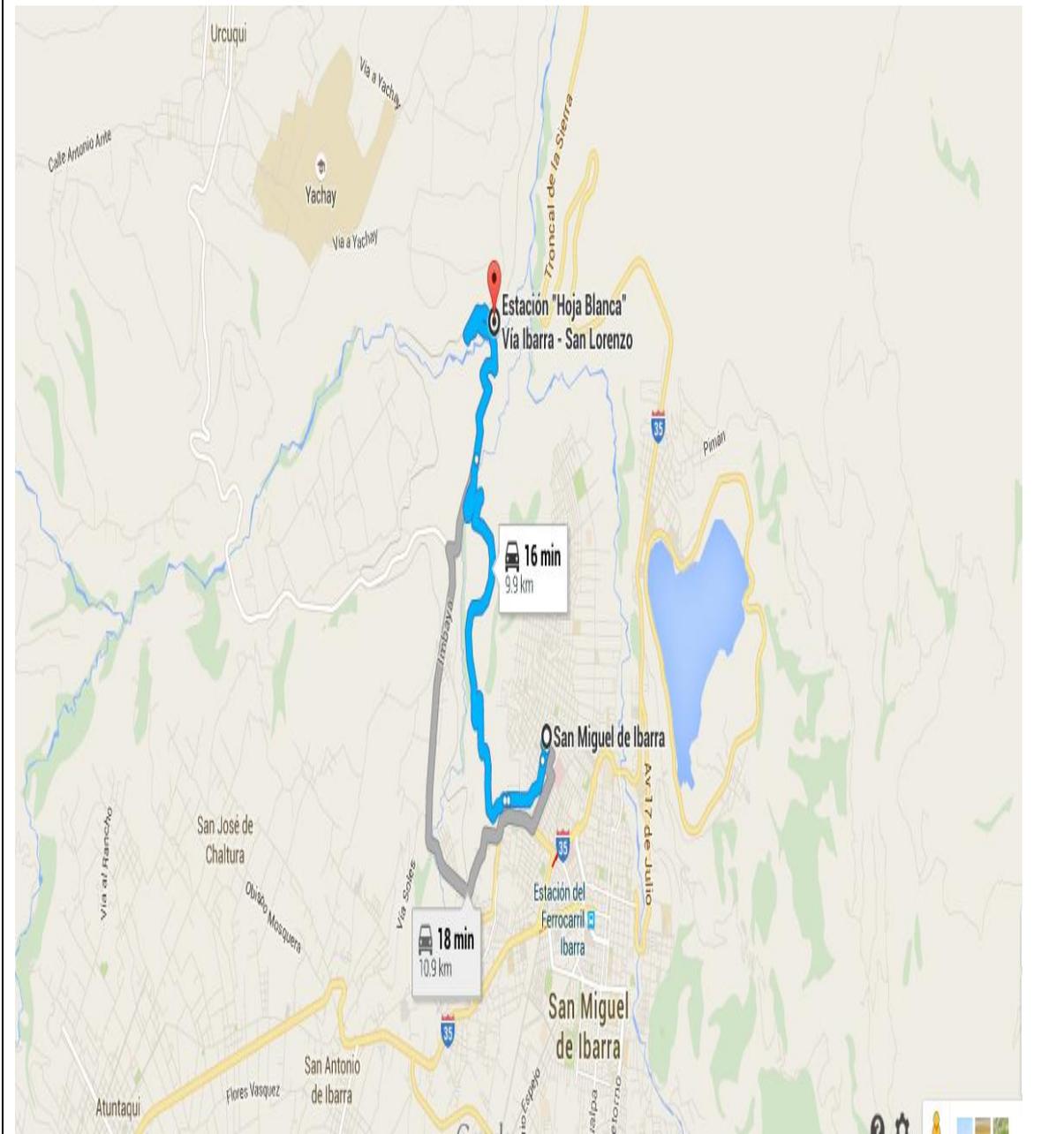
## Ficha 5. Mirador de la Estación “Hoja Blanca”

|   |   |  |                           |
|---|---|--|---------------------------|
|  <p style="text-align: center;">UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE<br/>FACAE<br/>CARRERA DE GASTRONOMÍA</p>  |   |  |                           |
| <b>FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS</b>   |   |  |                           |
| <b>1. DATOS GENERALES</b>   |   |  |                           |
| Encuestador:  | Tatiana Onofre Ch.- Jonathan Marroquín V. | Fecha:   | 24/02/2015                |
| Supervisor:   | Ing. Gabriela Zumárraga                   | No. Ficha  | 005                       |
| Atractivo:  | Mirador Estación Hoja Blanca              | Propietario  | IMU                       |
| Categoría:<br>Mirador   | Tipo:                                     | Subtipo:   |                           |
| <b>2. UBICACIÓN</b>   |   |  |                           |
| LONGITUD:   | 00 24 02.1 N, 78 08 29.5 O                | LATITUD:   | 00 24 .035 N, 78 08.492 O |
| Provincia:<br>Imbabura  | Cantón:<br>Urcuquí                        | Localidad<br>Parroquia de Urcuquí  |                           |
| Calle:<br>Vía Yachay  | Número:<br>S/N                            | Transversal:   |                           |
| <b>3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO</b>   |   |  |                           |
| Nombre del poblado:   | San Blas                                  | Distancia  | 2 km                      |
| <b>4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO</b>   |   |  |                           |
| Altura (m.s.n.m.)   | 3180 m                                    | Temperatura (°C):  | 19°                       |
| 1   | Tamaño:                                   |  |                           |
| 2   | Calidad del Agua:                         | Buena Agua Potable   |                           |
| 3   | Flora y Fauna:                            | Flora: existe maleza como: pencas, amores secos, ya que es un sector seco y árido dentro del mirador encontramos arboles pequeños.<br>Fauna: Insectos, pájaros, gorriones. |                           |
| 4   | Descripción del paisaje:                  | Se encuentra en un sector árido y seco pero de aquí se puede divisar la panamericana vía Salinas.  |                           |
| 5   | Descripción de sus riberas:               | Cerca de la estación la Hoja Blanca, por aquí pasa una ciclo ruta y lleva a los túneles del tren.  |                           |
| 6   | Islas existentes                          | No   |                           |
| 7   | Actividades varias:                       | Fiestas y procesiones  |                           |
| 8   | Puentes y puertos:                        | No   |                           |
| 9   | Navegabilidad:                            | No   |                           |

| 10   | Rápidos:                     | No                |            |                             |             |         |                     |         |              |             |
|--|------------------------------|-------------------|------------|-----------------------------|-------------|---------|---------------------|---------|--------------|-------------|
| 11   | Cañones:                     | No                |            |                             |             |         |                     |         |              |             |
| 12   | Vados:                       | No                |            |                             |             |         |                     |         |              |             |
| 5. USOS (simbolismo)                         |                              |                   |            |                             |             |         |                     |         |              |             |
| ESTADO DE CONSERVACIÓN                       |                              |                   |            |                             |             |         |                     |         |              |             |
| 1  | Alterado                     | X                 |            |                             |             |         |                     |         |              |             |
| 2  | No alterado                  |                   |            |                             |             |         |                     |         |              |             |
| 3  | Conservado                   | X                 |            |                             |             |         |                     |         |              |             |
| 4  | En proceso de deterioro      |                   |            |                             |             |         |                     |         |              |             |
| 5  | Causas del deterioro         |                   |            |                             |             |         |                     |         |              |             |
| 6.   | Ha sido declarado patrimonio |                   |            |                             |             |         |                     |         |              |             |
|  | Nombre                       |                   |            |                             |             |         |                     |         |              |             |
|  | Si                           | Fecha             |            |                             |             |         |                     |         |              |             |
|  | No                           | X                 |            |                             |             |         |                     |         |              |             |
|  | Categoría                    |                   |            |                             |             |         |                     |         |              |             |
| 6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO          |                              |                   |            |                             |             |         |                     |         |              |             |
| Tipo   | Subtipo                      | Estado vías       | TRANSPORTE |                             |             |         | FRECUENCIAS         |         |              |             |
|  |                              | Bueno             | Regular    | Malo                        |             | Día     | Semana              | Me<br>s | Event<br>ual | Ningu<br>na |
| Terrestre                                    | Asfalto                      |                   |            | X                           | Bus         | X       |                     |         |              |             |
|  | Lastrado                     |                   |            | X                           | Automóvil   | X       |                     |         |              |             |
|  | Empedrado                    |                   | X          |                             | 4x4         | X       |                     |         |              |             |
|  | Sendero                      |                   | X          |                             | Tren        |         |                     |         | X            |             |
| Acuático                                     | Marítimo                     | --                | --         | --                          | Barco       |         |                     |         |              | X           |
|  | Fluvial                      | --                | --         | --                          | Bote        |         |                     |         |              | X           |
|  |                              |                   |            |                             | Canoa       |         |                     |         |              | X           |
|  |                              |                   |            |                             | Otros       |         |                     |         |              | X           |
|  |                              |                   |            |                             | Avión       |         |                     |         |              | X           |
|  |                              |                   |            |                             | Avioneta    |         |                     |         |              | X           |
|  |                              |                   |            |                             | Helicóptero |         |                     |         |              | X           |
| 7. FACILIDADES TURÍSTICAS                    |                              |                   |            |                             |             |         |                     |         |              |             |
| Ruta de buses desde la población más cercana |                              |                   |            |                             |             |         |                     |         |              |             |
| Desde:<br>Ibarra                             |                              | Hasta:<br>Urcuquí |            | Frecuencia:<br>Cada 15 min. |             |         | Distancia:<br>50 km |         |              |             |
| Lujo   |                              | Primera           |            | Segunda                     |             | Tercera |                     | Cuarta  |              |             |

| Servicios                                   | No. Estab. | Plaza                  | No. Estab.  | Plaza | No. Estab. | Plaza | No. Estab.                              | Plaza | No. Estab. | Plaza |
|---|------------|------------------------|---|-------|------------|-------|---|-------|------------|-------|
| Alojamiento                                 |            |                        |   |       |            |       |   |       |            |       |
| Alimentación                                |            |                        |   |       |            |       |   |       |            |       |
| Esparcimiento                               |            |                        |   |       |            |       |   |       |            |       |
| Tarifa promedio                             |            |                        |   |       |            |       |   |       |            |       |
| Por hotel \$                                |            |                        |   |       |            |       |   |       |            |       |
| Promedio días                               |            |                        |   |       |            |       |   |       |            |       |
| Tarifa promedio                             |            |                        |   |       |            |       |   |       |            |       |
| En alimentación                             |            |                        |   |       |            |       |   |       |            |       |
| Estadía hotel                               |            |                        |   |       |            |       |   |       |            |       |
| Infraestructura básica                      |            |                        |   |       |            |       |   |       |            |       |
| Agua  |            | No                     |   |       |            |       |   |       |            |       |
| Energía                                     |            | No                     |   |       |            |       |   |       |            |       |
| Alcantarillado                              |            | No                     |   |       |            |       |   |       |            |       |
| 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 Día   |       |            |       | Bus- camionetas- bicicletas o caminando |       |            |       |
| Provincial                                  |            |                        | 1 Día   |       |            |       | Bus- Vehículo propio                    |       |            |       |
| Nacional                                    |            |                        | 1 Día   |       |            |       | Bus- Vehículo propio                    |       |            |       |
| Internacional                               |            |                        | 1 Día   |       |            |       | Bus                                     |       |            |       |
| Indique si cuenta con                       |            |                        |   |       |            |       |   |       |            |       |
| Agencia de viajes                           |            | Almacenes de artesanía |   |       | Correo     |       | Fax, fono, internet                     |       |            |       |
| No  |            | Si                     |   |       | No         |       | Si                                      |       |            |       |
| Señale si el atractivo turístico se difunde |            |                        |   |       |            |       |   |       |            |       |
| Local                                       |            |                        | X   |       |            |       |   |       |            |       |
| Provincial                                  |            |                        | X   |       |            |       |   |       |            |       |
| Nacional                                    |            |                        | X   |       |            |       |   |       |            |       |
| Internacional                               |            |                        | X   |       |            |       |   |       |            |       |
| Observaciones                               |            |                        |   |       |            |       |   |       |            |       |

Dibujar ruta



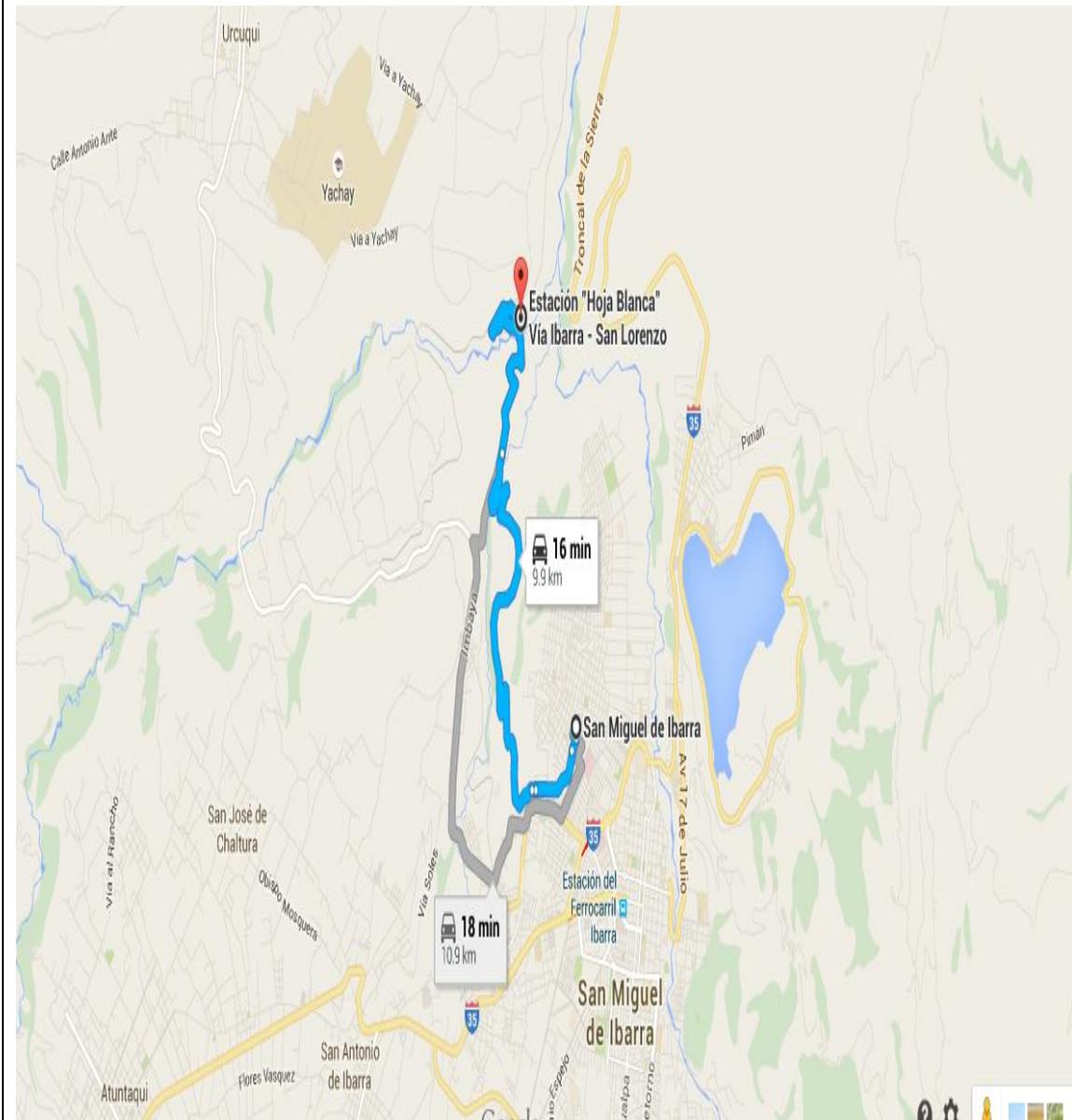
## Ficha 6. Estación del tren “Hoja Blanca”

|  <div style="text-align: center;">           UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE<br/>           FACAE<br/>           CARRERA DE GASTRONOMÍA         </div>  |   |   |                          |
|---|---|---|--------------------------|
| FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS  |   |   |                          |
| 1. DATOS GENERALES  |   |   |                          |
| Encuestador:  | Tatiana Onofre Ch.- Jonathan Marroquín V. | Fecha:  | 24/02/2015               |
| Supervisor:   | Ing. Alejandra Gómez                      | No. Ficha   | 006                      |
| Atractivo:  | Estación del tren “ Hoja Blanca”          | Propietario   | IMU                      |
| Categoría:<br>Estación de tren  | Tipo:                                     | Subtipo:  |                          |
| 2. UBICACIÓN  |   |   |                          |
| LONGITUD:   | 00 24 02.1 N, 78 08 29.5 O                | LATITUD:  | 00 24.035 N, 78 08.492 O |
| Provincia:<br>Imbabura  | Cantón:<br>Urcuquí                        | Localidad<br>Parroquia de Urcuquí   |                          |
| Calle:<br>Vía Yachay  | Número:<br>S/N                            | Transversal:  |                          |
| 3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO  |   |   |                          |
| Nombre del poblado:   | San Blas                                  | Distancia   | 2 km                     |
| 4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO  |   |   |                          |
| Altura (m.s.n.m.)   | 3180 m                                    | Temperatura (°C):   | 19°                      |
| 1   | Tamaño:                                   |   |                          |
| 2   | Calidad del Agua:                         | Buena Agua Potable  |                          |
| 3   | Flora y Fauna:                            | Flora: Jardines llenos de lirios, y flores silvestres, hierba.<br>Fauna: Insectos, tórtolas, pájaros, gorriones, golondrinas. |                          |
| 4   | Descripción del paisaje:                  | Existe un museo del tren, jardín con flores nativas, áreas verdes y parqueadero.  |                          |
| 5   | Descripción de sus riberas:               | Esta colinda con Yachay y el mirador de la Estación también está cerca de la vía a Salinas.                                   |                          |
| 6   | Islas existentes                          | No  |                          |
| 7   | Actividades varias:                       | Fiestas y procesiones   |                          |
| 8   | Puentes y puertos:                        | No  |                          |
| 9   | Navegabilidad:                            | No  |                          |

| 10   | Rápidos:                     | No                |            |                             |             |     |                     |         |              |             |
|--|------------------------------|-------------------|------------|-----------------------------|-------------|-----|---------------------|---------|--------------|-------------|
| 11   | Cañones:                     | No                |            |                             |             |     |                     |         |              |             |
| 12   | Vados:                       | No                |            |                             |             |     |                     |         |              |             |
| 5. USOS (simbolismo)                         |                              |                   |            |                             |             |     |                     |         |              |             |
| ESTADO DE CONSERVACIÓN                       |                              |                   |            |                             |             |     |                     |         |              |             |
| 1  | Alterado                     | X                 |            |                             |             |     |                     |         |              |             |
| 2  | No alterado                  |                   |            |                             |             |     |                     |         |              |             |
| 3  | Conservado                   | X                 |            |                             |             |     |                     |         |              |             |
| 4  | En proceso de deterioro      |                   |            |                             |             |     |                     |         |              |             |
| 5  | Causas del deterioro         |                   |            |                             |             |     |                     |         |              |             |
| 6.   | Ha sido declarado patrimonio |                   |            |                             |             |     |                     |         |              |             |
|  | Nombre                       |                   |            |                             |             |     |                     |         |              |             |
|  | Si                           | Fecha             |            |                             |             |     |                     |         |              |             |
|  | No                           | X                 |            |                             |             |     |                     |         |              |             |
|  | Categoría                    |                   |            |                             |             |     |                     |         |              |             |
| 6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO          |                              |                   |            |                             |             |     |                     |         |              |             |
| Tipo   | Subtipo                      | Estado vías       | TRANSPORTE |                             |             |     | FRECUENCIAS         |         |              |             |
|  |                              | Bueno             | Regular    | Malo                        |             | Día | Semana              | Me<br>s | Event<br>ual | Ningu<br>na |
| Terrestre                                    | Asfalto                      |                   |            | X                           | Bus         | X   |                     |         |              |             |
|  | Lastrado                     |                   |            | X                           | Automóvil   | X   |                     |         |              |             |
|  | Empedrado                    |                   |            | X                           | 4x4         | X   |                     |         |              |             |
|  | Sendero                      | X                 |            |                             | Tren        |     |                     |         | X            |             |
| Acuático                                     | Marítimo                     | --                | --         | --                          | Barco       |     |                     |         |              | X           |
|  | Fluvial                      | --                | --         | --                          | Bote        |     |                     |         |              | X           |
|  |                              |                   |            |                             | Canoa       |     |                     |         |              | X           |
|  |                              |                   |            |                             | Otros       |     |                     |         |              | X           |
|  |                              |                   |            |                             | Avión       |     |                     |         |              | X           |
|  |                              |                   |            |                             | Avioneta    |     |                     |         |              | X           |
|  |                              |                   |            |                             | Helicóptero |     |                     |         |              | X           |
| 7. FACILIDADES TURÍSTICAS                    |                              |                   |            |                             |             |     |                     |         |              |             |
| Ruta de buses desde la población más cercana |                              |                   |            |                             |             |     |                     |         |              |             |
| Desde:<br>Ibarra                             |                              | Hasta:<br>Urcuquí |            | Frecuencia:<br>Cada 15 min. |             |     | Distancia:<br>50 km |         |              |             |
|  | Lujo                         |                   | Primera    |                             | Segunda     |     | Tercera             |         | Cuarta       |             |

| Servicios                                   | No. Estab. | Plaza                  | No. Estab.  | Plaza | No. Estab. | Plaza | No. Estab.                              | Plaza | No. Estab. | Plaza |
|---|------------|------------------------|---|-------|------------|-------|---|-------|------------|-------|
| Alojamiento                                 |            |                        |   |       |            |       |   |       |            |       |
| Alimentación                                |            |                        |   |       |            |       |   |       |            |       |
| Esparcimiento                               |            |                        |   |       |            |       |   |       |            |       |
| Tarifa promedio                             |            |                        |   |       |            |       |   |       |            |       |
| Por hotel \$                                |            |                        |   |       |            |       |   |       |            |       |
| Promedio días                               |            |                        |   |       |            |       |   |       |            |       |
| Tarifa promedio                             |            |                        |   |       |            |       |   |       |            |       |
| En alimentación                             |            |                        |   |       |            |       |   |       |            |       |
| Estadía hotel                               |            |                        |   |       |            |       |   |       |            |       |
| Infraestructura básica                      |            |                        |   |       |            |       |   |       |            |       |
| Agua  |            | No                     |   |       |            |       |   |       |            |       |
| Energía                                     |            | No                     |   |       |            |       |   |       |            |       |
| Alcantarillado                              |            | No                     |   |       |            |       |   |       |            |       |
| 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 Día   |       |            |       | Bus- camionetas- bicicletas o caminando |       |            |       |
| Provincial                                  |            |                        | 1 Día   |       |            |       | Bus- Vehículo propio                    |       |            |       |
| Nacional                                    |            |                        | 1 Día   |       |            |       | Bus- Vehículo propio                    |       |            |       |
| Internacional                               |            |                        | 1 Día   |       |            |       | Bus                                     |       |            |       |
| Indique si cuenta con                       |            |                        |   |       |            |       |   |       |            |       |
| Agencia de viajes                           |            | Almacenes de artesanía |   |       | Correo     |       | Fax, fono, internet                     |       |            |       |
| No  |            | Si                     |   |       | No         |       | Si                                      |       |            |       |
| Señale si el atractivo turístico se difunde |            |                        |   |       |            |       |   |       |            |       |
| Local                                       |            |                        | X   |       |            |       |   |       |            |       |
| Provincial                                  |            |                        | X   |       |            |       |   |       |            |       |
| Nacional                                    |            |                        | X   |       |            |       |   |       |            |       |
| Internacional                               |            |                        | X   |       |            |       |   |       |            |       |
| Observaciones                               |            |                        |   |       |            |       |   |       |            |       |

## Dibujar ruta



*Anexo 4: Fotos de Entrevistados*



Hogar de Adultos Mayores “Urcuquí”



Sr. Edilberto Gordillo 87 años



Sr. Gonzalo Tambango 73 años



Sra. Mariana Viracocha 76 años



Sr. Miguel Ángel Salazar y Sr. José Rafael Imbaquingo



Sr Miguel Ángel Quelal

## Anexo 5: Tríptico

# TIRO

|  |   |  |
|--|---|--|
| <h3>Itinerario</h3> <ul style="list-style-type: none"> <li>« 7:30 » Desayuno: cariacho, choclo con queso, ají de piedra y jugo de mora.</li> <li>« 8:30 » Concentración en la Iglesia Matriz de Urcuquí para recorrer sus instalaciones.</li> <li>« 9:00 » Salida al Parque san Miguel de Urcuquí, donde podrán fotografiarse y recorrer el mismo.</li> <li>« 9:30 » Visita al Cementerio, donde se conocerá el Mausoleo.</li> <li>« 10:00 » Refrigerio de media mañana: tortillas de tiesto con morocho o jugo de tomate.</li> <li>« 10:30 » Visita al Yachay o Ciudad del Conocimiento, conocer su infraestructura, su historia y dar un paseo por las instalaciones</li> <li>« 12:00 » Almuerzo en el Yachay: sopa de harina de haba, arroz de cebada.<br/>Principal: Cuy asado o cordero asado.<br/>Bebida: Chicha de arroz</li> <li>« 13:00 » Recorrido por la cielo ruta la cual nos llevará al Mirador de la Estación La Hoja Blanca</li> <li>« 13:30 » Última parada la estación del tren la "Hoja Blanca", conoceremos su historia y algunos artefactos utilizados en los diferentes trenes.</li> <li>« 14:30 » Última parada la estación del tren la "Hoja Blanca", conoceremos su historia y algunos artefactos utilizados en los diferentes trenes.</li> </ul> |  <p>Elaborado por:<br/>Tatiana Onofre<br/>Jonathan Marroquín</p> | <h3>Ruta Turística<br/>Gastronómica</h3>  <h3>San Miguel de Urcuquí</h3> <p>Gastronomía de la Provincia de Imbabura como patrimonio inmaterial del Ecuador, Parroquia Urcuquí</p>  |
|--|---|--|

# RETIRO

|  |  |  |
|--|--|--|
| <h2 style="text-align: center;">Gastronomía de Urcuquí</h2> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p><b>Cuy Asado</b></p>  </div> <div style="width: 45%;"> <p><b>Hornado</b></p>  </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p><b>Caldo de Gallina</b></p>  </div> <div style="width: 45%;"> <p><b>Cordero Asado</b></p>  </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p><b>Tortillas de Tiesto</b></p>  </div> <div style="width: 45%;">  </div> </div> | <h3 style="text-align: center;">Atractivos Turísticos de Urcuquí</h3> <p style="text-align: center;"><b>Iglesia San Miguel de Urcuquí</b></p>  <p>Ubicación: Calle Matovelle y Guzmán, aquí se celebra la eucaristía semanalmente; además llevan a cabo varias actividades entre las más comunes los bautizos, matrimonios, primeras comuniones; entre otros</p> <p style="text-align: center;"><b>Parque San Miguel</b></p> <p>Este maravilloso lugar se encuentra ubicado en la parte central de la parroquia, rodeado de los hermosos jardines y el momento de quien es su patrono cuidador San Miguel Arcángel</p>  <p style="text-align: center;"><b>Cementerio de Urcuquí</b></p>  <p>La estación de Tren Hoja blanca ubicada en Urcuquí, en la zona de influencia del proyecto Yachay, recibe a cientos de turistas nacionales y extranjeros</p> | <h3 style="text-align: center;">Componentes Turísticos de Urcuquí</h3> <h4 style="text-align: center;">Componentes Turísticos</h4> <p>los componentes turísticos más importantes que nos presenta este cantón son: La iglesia Matriz de Urcuquí, el parque Central, el cementerio, Yachay (Ciudad del Conocimiento), la estación del tren Hoja Blanca con sus miradores y ciclo rutas</p> <h4 style="text-align: center;">Componentes Gastronómicos</h4> <p>El restaurante la Chozza: Ofrece una gran variedad de platos tradicionales a los turistas como es: las tortillas de tiesto con morocho, caldo de gallina de campo, cordero asado acompañado de carunchu, los cuales los turistas lo pueden apreciar los fines de semana.</p> <h4 style="text-align: center;">Paradas Estratégicas</h4> <p>La parada estratégica se lo hará en Yachay en donde se brindará un refrigerio a mitad de mañana y en la cual se recorrerá una gran parte de la historia de Urcuquí ya que el Yachay está conformada por la unión de varias haciendas como San José y Vicente de Flor que guardan mucha historia acerca de lo que realizaban los moradores. Las puertas de Yachay se abren de miércoles a lunes de 8:30 a 17:30</p> |
|--|--|--|

Anexo 6: Banner



## Gastronomía de la Provincia de Imbabura como patrimonio inmaterial del Ecuador, Parroquia Urcuquí



Autores: Tatiana Onofre Ch.- Jonathan Marroquín V.  
 Afiliación: Universidad Técnica del Norte UTN, Ibarra Ecuador

**INTRODUCCIÓN**  
 En la provincia de Imbabura, parroquia de Urcuquí poseen una riquísima y variada cultura gastronómica, su comida auténtica es cocida por igual en cazuelas de barro y en viejos y ahumados peroles. Una cocina, en fin, con tradición de siglos y en la que se han fundido o mejor dicho, se han cocido sustancias, condimentos y experiencias que han ido perdiéndose pero mediante este proyecto se trata de rescatar cada uno de sus sabores.

**OBJETIVO**  
 Valorar la Gastronomía de la provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador parroquia de Urcuquí.

**Objetivos específicos**

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

**Diseño**  
 Cuantitativa- Cualitativa  
 Métodos Teóricos  
 Inductivo - Deductivo- Analítico Sintético  
 Métodos Matemáticos  
 Métodos Empíricos  
 Instrumentos de levantamiento de datos :  
 Entrevistas, ficha de inventario turístico, video grabadora, recetas estándar

**Bibliografía**

Ruano, J. P. (2016). *Cocinas regionales ecuatorias*. Quito Ecuador: Corporación Editora Nacional.  
 Siles, N. M. C. (2013). *El arte y la ciencia de la cocina*. Lima: T. Bello. Tachón.  
 Chantreton, A. (2005). *Nueva enciclopedia Política del Ecuador*.  
 Córdoba, A. (1996). *Sociología General*. El tema de hoy.  
 Cultura Ecuatoriana, E. N. datos de abril de 2012. Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura. Recuperado el jueves de febrero de 2016, de Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura: <http://inpc.gub.ek.cr/boletines/ingles/comunicacion/comunicacion-13>.  
 Enciclopedia. (27 de septiembre de 2013). *Cocina andina y tradicional*. Recuperado el día de Enero de 2015, de <http://www.encyclopedias.com/ingles/traditional-cocina-andina>

**Pregunta directriz**  
 ¿El rescate de la identidad cultural de la parroquia de Urcuquí provincia de Imbabura permitirá valorizar e impulsar la gastronomía ancestral y típica del sector?

**RESULTADOS:**  
 Los resultados han indicado que la parroquia de Urcuquí posee una rica y variada cultura gastronómica, con la información recopilada mediante las entrevistas se obtuvieron 32 platillos de los cuales se reconocen a 9 como platos sobresalientes. La ruta turística-gastronómica tiene una duración de un día, y esta compuesta por paradas estratégicas para conocer mejor la historia de la parroquia, atractivos que forman parte de los componentes naturales y culturales de Urcuquí.

