



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD DE CIENCIA ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS

CARRERA DE GASTRONOMÍA

TRABAJO DE GRADO

TEMA: “GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR PARROQUIA CHUGÁ CANTÓN PIMAMPIRO”.

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

Autores: Milton Orlando Chamorro Belalcázar.

Geovanny Gustavo Auz Cabascango.

Asesora: MSC. Guadalupe Rosero.

Ibarra, Diciembre del 2015

RESUMEN EJECUTIVO

El Ecuador posee 4 regiones: Costa, Sierra, Oriente y región Insular, las mismas que se identificaron por su cultura gastronómica diversa en cada una de las regiones. La Provincia de Imbabura se ha caracterizado por tener un clima variado, productos, costumbres y tradiciones. El turismo en la parroquia de Chugá ha mostrado crecimiento dentro de los últimos años, ya que posee lugares de gran atractivo natural, sin embargo una de las líneas del turismo como es la gastronomía que poco a poco ha sido estudiada y desarrollada. La presente investigación tiene como objetivo fundamental Valorar la Gastronomía de la Provincia de Imbabura, Parroquia Chugá, como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador, además de la gastronomía ancestral y típica para ponerla en valor mediante una ruta turística gastronómica que permitió identificar la variada gastronomía relacionada con cada atractivo, para generar nuevas alternativas de turismo nacional e internacional que permite que el patrimonio intangible no desaparezca. La investigación fue de tipo descriptiva, la información se recolectó a través de entrevistas, observación y revisión de fuentes bibliográficas, la muestra estuvo conformada por adultos mayores de 65 años de la parroquia de Chugá. Con los antecedentes encontrados de preparaciones de alimentos que fueron transmitidas de una generación a otra, de esta manera mediante la estandarización de estas recetas se pretende rescatar el patrimonio gastronómico del sector. Se propuso nuevas alternativas de turismo, para que en un futuro la gastronomía sea un eje transversal de la economía de Chugá y con la implementación de la ruta que dará un giro a su economía y su forma de trabajo de los habitantes del sector, para fortalecer el buen vivir. Por otra parte el contexto socio-cultural que existe en la Parroquia de Chugá es de gran valor cultural, el cual con esta investigación se rescató ciertas formas de vivencia relacionadas con la cocina propia del lugar, transmitidas de generación en generación conservando así un mínimo de su patrimonio intangible que es su tradición, sus juegos, sus creencias y su gastronomía.

SUMMARY

iii

SUMMARY

Ecuador has 4 regions: Costa, Sierra, Oriente and Insular, they are identified by their diverse gastronomic culture in each region. The province of Imbabura has been known for having changing weather, products, customs and traditions. Tourism in Chugá has growth in the last few years, since it has several natural attractive places, however gastronomy is one of the lines of tourism that has been studied and developed little by little. The present research has a main objective to value the Gastronomy of the province of Imbabura in Chugá Parish, as Cultural Immaterial Heritage of Ecuador, as well as adding value to ancient and typical cuisine through a gastronomic tour that allows to identify the diverse gastronomy, in order to create new alternatives for national and international tourism, thus keeping the immaterial intact wealth. The investigation was descriptive, the information was gathered through interviews, observation and revision of book sources, the research sample was comprised by adults older than 65 years of age that live in Chugá. With precedents about food preparation that have been passed generation by generation, through standardization of these recipes, so the gastronomic heritage of the area will be recovered. New alternatives for tourism were presented, so gastronomy becomes a dominating axis in Chugá's inhabitants; the gastronomic tour will shape the economy and the way like local workers proceed, thus improving good living. On other notes, the sociocultural context in Chugá has great cultural value, this research is recovering certain life styles related to the local cuisine, and transmitted from one generation to another, keeping a minimum of intangible heritage such as tradition, games, beliefs and gastronomy.



[Handwritten signature]

AUTORÍA

iv

AUTORÍA

Nosotros, Milton Orlando Chamorro Belalcázar portador de la cédula de ciudadanía Nro. 040139438-2, Geovanny Gustavo Auz Cabascango con cedula de ciudadanía Nro. 1003482468 declaramos que el trabajo que presentamos sobre el tema: **“Gastronomía de la provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador parroquia Chugá cantón Pimampiro”** previo a la obtención del Título de Licenciado en Gastronomía., es auténtico, original y las ideas y comentarios de este trabajo de investigación, son de responsabilidad exclusiva del autor.



Milton Orlando Chamorro Belalcázar.

CI: 1711710416



Geovanny Gustavo Auz Cabascango

CI: 100348246-8

AUTORÍA

Yo, Geovanny Gustavo Auz Cabascango portador de la cédula de ciudadanía Nro. 100348246-8, declaro que el trabajo que presento sobre el tema: **“Gastronomía de la provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador parroquia Chugá cantón Pimampiro”** previo a la obtención del Título de Licenciado en Gastronomía., es auténtico, original y las ideas y comentarios de este trabajo de investigación, son de responsabilidad exclusiva del autor.



Geovanny Gustavo Auz Cabascango.

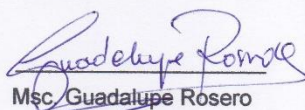
CI: 100348246-8

ACEPTACIÓN DE LA DIRECTORA

En mi calidad de Tutora del Trabajo, presentado por los estudiantes Milton Orlando Chamorro Belalcázar y Geovanny Gustavo Auz Cabascango para optar por el título de Licenciados en Gastronomía, cuyo tema es **"GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR PARROQUIA CHUGÁ, CANTÓN PIMAMPIRO"**.

Doy fe que dicho trabajo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a presentación y evaluación por parte del Jurado Examinador que se designe.

En la ciudad de Ibarra, a los 18 días del mes de Noviembre del 2015.



Msc. Guadalupe Rosero

DIRECTORA DEL TRABAJO DE GRADO

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**

vii


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


Nosotros, Milton Orlando Chamorro Belalcázar con cédula de ciudadanía N° 040139438-2 y Geovanny Gustavo Auz Cabascango con cédula de ciudadanía N° 100348246-8, manifestamos nuestra voluntad de ceder a la Universidad Técnica del Norte los derechos patrimoniales consagrados en la Ley de Propiedad Intelectual del Ecuador, artículos 4, 5, y 6, en calidad de autor del Trabajo de Grado denominado **“GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR PARROQUIA CHUGÁ CANTÓN PIMAMPIRO”**

Que ha sido desarrollada para optar el título de Licenciado en Gastronomía en la Universidad Técnica del Norte, quedando la Universidad facultada para ejercer plenamente los derechos cedidos anteriormente seguidos.

En nuestra condición de autor nos reservamos los derechos morales de la obra antes citada.

En concordancia suscribimos este documento en el momento que hacemos entrega del trabajo final en formato impreso y digital a la biblioteca de la Universidad Técnica del Norte.


Milton Orlando Chamorro Belalcázar
CI: 0401394382
Ibarra, a los 22 días del mes de diciembre del 2015


Geovanny Gustavo Auz Cabascango
CI: 1003482468

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN A FAVOR DE LA

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

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

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

DATOS DE CONTACTO			
CÉDULA DE IDENTIDAD:	0401394382		
APELLIDOS Y NOBRES:	Milton Orlando Chamorro Belalcázar.		
DIRECCIÓN:	Ibarra, El Olivo, Av. María Córdova y Callejón sin salida.		
EMAIL:	chamorromilton@hotmail.com		
TELÉFONO FIJO.	063 011 207	TELÉFONO MÓVIL:	0989091524

DATOS DE CONTACTO			
CÉDULA DE IDENTIDAD:	100348246-8		
APELLIDOS Y NOBRES:	Auz Cabascango Geovanny Gustavo.		
DIRECCIÓN:	Ibarra, Calle del tucán y Otto torres.		
EMAIL:	alfa_3_d@hotmail.com		
TELÉFONO FIJO.	062607599	TELÉFONO MÓVIL:	0984038569

DATOS DE LA OBRA

TÍTULO:	“Gastronomía de la provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador parroquia Chugá cantón Pimampiro”
AUTORES:	Milton Orlando Chamorro Belalcázar y Geovanny Gustavo Auz Cabascango.
FECHA:	22 -12 – 2015
POGRAMA:	PREGRADO
TÍTULO POR EL QUE OPTA:	Licenciado en Gastronomía.
ASESOR/ DIRECTOR: (E)	Msc. Guadalupe Rosero.

2. AUTORIZACIÓN DE USO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD

Nosotros, Milton Orlando Chamorro Belalcázar con cédula de ciudadanía N° 040139438-2 y Geovanny Gustavo Auz Cabascango con cédula N° 1003482468 ,en calidad de autor y titular de los derechos patrimoniales de la obra o trabajo de grado descrito anteriormente, hago la entrega del ejemplar respectivo en formato digital y autorizo a la Universidad Técnica del Norte, la publicación de la obra en el Repositorio Digital Institucional y uso del archivo digital en la biblioteca de la Universidad con fines académicos, para ampliar la disponibilidad del material y como apoyo a la educación, Investigación y extensión; en concordancia con la ley de Educación Superior Artículo 144.

3. CONSTANCIAS

El Autor manifiesta que la obra objeto de la presente autorización es original y se la desarrolló, sin violar derechos de autor de terceros, por lo que la obra es original y que son los titulares de los derechos patrimoniales, asumimos la responsabilidad sobre el

x
contenido de la misma y saldremos en defensa de la universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

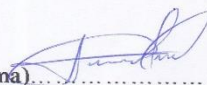
Ibarra, a los 22 días del mes de Diciembre del 2015

LOS AUTORES:

(Firma) 

Milton Chamorro
C.C: 040139438-2

Facultado por resolución de Consejo Universitario _____

(Firma) 

Geovanny Auz.
C.C:100348246-8

DEDICATORIA

Dedicamos este trabajo a Dios y a quienes nos apoyaron, por quienes estamos aquí.

Milton Chamorro

A Dios por haberme dado el consentimiento de vivir, a mis padres por ayudarme en mi proceso de la vida, a mis hermanos por apoyarme siempre en mi trayecto académico y laboral.

Geovanny Auz

A mis Padres a quienes les debo mi profesión algo que me llevaré conmigo a donde vaya, a mis hermanas: Liliana Auz y Mishel Auz, a la Lic. Alexandra Rosales por los aprendizajes compartidos.

AGRADECIMIENTO

Nuestro Agradecimiento a Dios por darnos la sabiduría para realizar y finalizar el trabajo de grado, de manera muy especial a nuestros padres quienes nos han apoyado en todo momento durante estos años de estudio.

Milton Chamorro

A mis Padres: Jorge Chamorro y María Belalcazar, mis hermanos: Benilda, Inés, David, a mis cuñadas y sobrinos respectivamente los mismos que jamás me negaron su apoyo.

De la misma manera; a los docentes quienes supieron brindarme sus mejores conocimientos y de manera especial a la Msc. Guadalupe Rosero quién como directora del trabajo de grado, coopero para hacer realidad este sueño tan anhelado.

Geovanny Auz

A mis Padres: Gustavo Auz, a mi madre Blanca Cabascango a mis hermanas Liliana Auz y Mishel Auz a mi amigo Fernando Lasso por aconsejarme de volver a estudiar, a Fausto Salazar y Pablo Salazar dos amigos incondicionales por ayudarme en los momentos de dificultad en la universidad a mis amigos con quienes hemos pasado buenos y malos momentos en la carrera a Jessica Castillo, Antonio Chamorro, Amparito Conlago, José Boada, Mayra Pulamarin, mis mejores amigos quienes fueron las personas que me dieron fuerzas para afrontar muchos obstáculos y dificultades a mi amigo Milton Chamorro por hacer este trabajo con migo, agradezco a Hugo Benalcázar por facilitarme excelentes libros para elaborar este trabajo.

ÍNDICE GENERAL

RESUMEN EJECUTIVO	ii
SUMMARY	iii
AUTORÍA	iv
CERTIFICACIÓN DEL ASESOR.....	¡Error! Marcador no definido.
CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR DEL TRABAJO DEGRADO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE	¡Error! Marcador no definido.
AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE.....	viii
1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA	viii
2. AUTORIZACIÓN DE USO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD	ix
3. CONSTANCIAS	ix
DEDICATORIA.....	xi
AGRADECIMIENTO	xii
ÍNDICE GENERAL	xiii
ÍNDICE DE TABLAS.....	xvi
ÍNDICE DE GRÁFICOS	xviii
ÍNDICE DE ANEXOS	xviii
INTRODUCCIÓN.....	xx
CAPÍTULO I.....	22
1. EL PROBLEMA	22
1.1. Tema	22
1.2. Contextualización del problema	22
1.3. Planteamiento del problema	23
1.4. Objetivos.....	24
1.4.1. General.....	24
1.4.2. Específicos:.....	24
1.5. Pregunta directriz.....	24
1.6. Justificación.....	24
CAPÍTULO II.....	26
2. MARCO TEORICO	26
2.1. Teoría existente.....	26
2.1.1. Gastronomía	26

2.1.2. Historia de la gastronomía.....	27
2.1.3. Gastronomía del Ecuador	28
2.1.4. Gastronomía de Imbabura	33
2.1.5. Gastronomía de Chugá	35
2.1.6. Gastronomía ancestral	37
2.1.7. Gastronomía típica.....	38
2.1.8. Gastronomía tradicional	39
2.1.9. Cultura y patrimonio.....	39
2.1.10. Patrimonio intangible	41
2.1.11. Patrimonio gastronómico.....	42
2.1.12. Ruta turística.....	43
2.1.13. Turismo gastronómico.....	44
2.2. Marco jurídico	44
2.3. Glosario de términos.....	51
CAPÍTULO III.....	54
3. METODOLOGIA.....	54
3.1. Diseño.....	54
3.1.1. Temporalidad.....	54
3.1.2. Naturaleza.....	54
3.2. Población	54
3.2.1. Muestra de estudio.....	55
3.3. Métodos	56
3.3.1. Teóricos	56
3.3.2. Empíricos.....	56
3.3.3. Matemáticos	56
3.4. Estrategias.....	57
3.4.1. Observación	57
3.4.2. Entrevista.....	57
3.5. Instrumentos	57
3.5.1. Cuestionario:.....	57
3.5.2. Fichas de inventario:.....	57
3.5.3. Video grabadora	58
CAPITULO IV	59
4. ANALISIS DE DATOS	59

4.1. Plan de procesamiento de datos.....	59
4.2. Tabulación y análisis de resultados.	60
4.3. Informe final de procesos, tabulación y análisis.....	80
4.4. Discusión	81
4.5. Recetas estándar	85
CAPITULO V	102
5. PROPUESTA	102
5.1. Introducción.....	102
5.2. Ruta turística.....	103
5.3. Componentes turísticos.....	105
5.4. Impactos	111
5.4.1. Impacto turístico	113
5.4.2. Impacto socio-cultural.	115
5.4.3. Impacto económico.....	117
5.4.4. Impacto educativo.....	119
5.5. Informe de impactos	120
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	122
CONCLUSIONES.....	122
RECOMENDACIONES	124
BIBLIOGRAFÍA	125
LIKONGRAFÍA.....	127
ANEXOS	129

ÍNDICE DE TABLAS

1. Qué alimentos ancestrales existían en la zona.....	60
2. Qué alimentos se producen actualmente.	61
3. Cuáles son los métodos de conservación de alimentos que existían.	62
4. Cuál es la temporada en la que cosechan los alimentos.	63
5. Qué tipos de especias se usan en las preparaciones de comidas y bebidas de la zona.	64
6. Cuáles son las comidas y bebidas que se preparan en la zona	66
7. Técnicas de elaboración.....	68
8. Utensilios que se usan para elaborar las comidas y bebidas.....	69
9. Cuáles (incluir fechas) son las manifestaciones culturales de la zona y qué alimentos o bebidas se relacionan con éstas.	70
10. Quiénes intervienen en las preparaciones de los alimentos.....	71
11. Cómo o a quién se transmiten los conocimientos.....	72
12. Cómo influyen las preparaciones de las comidas y bebidas en el comportamiento de la comunidad.	73
13. Desde cuándo se prepara.	74
14. En qué utensilios o cuáles son las características en las que se los sirve	75
15. Qué recuerdos asociados tiene con relación a los alimentos preparados	77
16. Qué significado tiene el plato.	78
17. Qué historia conoce del plato	79
18. Caldo de gallina de campo.....	85
19. Empanada de viento.....	87
20. Chicha de jora.....	88
21. Cuy asado con papas	89
22. Receta del champús	91
23. Receta de colada de choclo con sal.	93
24. Receta de morocho con leche.	94
25. Receta de pan con panela y queso.	95
26. Receta de envuelto de mote en hoja de vicundo.....	96
27. Receta de harina de cebada con queso.....	97
28. Sopa de arroz de cebada.	98
29. Tortillas de tiesto.	99

30. Choclo con queso.	100
31. Guarapo.	101
32. Ruta turística de Chugá	103
33. Impacto turístico.....	113
34. Impacto socio-cultural.....	115
35. Impacto económico.....	117
36. Impacto educativo.....	119

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1 Qué alimentos ancestrales existían en la zona.....	60
Gráfico 2 Qué alimentos se producen actualmente.	61
Gráfico 3 Cuáles son los métodos de conservación de alimentos que existían.	62
Gráfico 4 Cuál es la temporada en la que cosechan los alimentos.	63
Gráfico 5 Qué tipos de especias se usan en las preparaciones de comidas y bebidas de la zona.....	64
Gráfico 6 Cuáles son las comidas y bebidas que se preparan en la zona (incluir sopas, platos principales, postres, panes, otros).	66
Gráfico 7 Técnicas de elaboración.	68
Gráfico 8 Utensilios que se usan para elaborar las comidas y bebidas.	69
Gráfico 9 Cuáles (incluir fechas) son las manifestaciones culturales de la zona y qué alimentos o bebidas se relacionan con éstas.	70
Gráfico 10 Quiénes intervienen en las preparaciones de los alimentos.	71
Gráfico 11 Cómo o a quién se transmiten los conocimientos.	72
Gráfico 12 Cómo influyen las preparaciones de las comidas y bebidas en el comportamiento de la comunidad.....	73
Gráfico 13 Desde cuándo se prepara.	74
Gráfico 14 En qué utensilios o cuáles son las características en las que se los sirve.	75
Gráfico 15 Qué recuerdos asociados tiene con relación a los alimentos preparados.	77
Gráfico 16 Qué significado tiene el plato.	78
Gráfico 17 Qué historia conoce del plato.	79

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO 1 Formato para el diseño de ruta	130
ANEXO 2 Formato de receta estándar	131
ANEXO 3 Ficha para inventario de atractivos turísticos	132
ANEXO 4 Fotos de las entrevistas a pobladores de la parroquia de Chugá	135
ANEXO 5 Entrevista levantamiento del inventario gastronómico	142
ANEXO 6 Fichas de los atractivos turísticos	145
ANEXO 7 Tríptico	157
ANEXO Banner.....	158
ANEXO 9 Certificado de Urkund.	159
Anexo 10. Certificado de la aceptación del tema.	160
Anexo 11. Certificado de revisión ortográfica.	161
Anexo 12. Certificado del CAI Traducción de Español a Ingles.	162

INTRODUCCIÓN

El proyecto consiste en valorar la gastronomía de la Provincia de Imbabura como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador Parroquia Chugá Cantón Pimampiro, porque el limitado conocimiento gastronómico de la Parroquia de Chugá ha mermado el interés del desarrollo turístico, la falta de una guía detallada ha disminuido la afluencia de turistas, realizamos la estandarización de las recetas encontradas en el sector para plasmarlas en la implementación de una ruta turística gastronómica, para mejorar la situación socio-cultural y mantener viva la gastronomía y el turismo en la Parroquia de Chugá, que está estructurada en los siguientes capítulos a continuación.

El primer capítulo comprende el problema, del cual se formula el tema, la contextualización del problema, la pregunta directriz y la justificación que hace referencia a los antecedentes, la situación actual y las perspectivas de la Parroquia de Chugá. Cada contexto representa un argumento confiable contribuyendo a plasmar los objetivos.

El segundo capítulo comprende el marco teórico, fundamentando la investigación con la teoría existente, permitiendo el desarrollo analítico de documentos confiables como libros, publicaciones en sitios web sintetizando la historia de la gastronomía, turismo y la cultura de la provincia de Imbabura, cantón Pimampiro parroquia de Chugá.

El tercer capítulo corresponde a la metodología, la cual provee las herramientas necesarias para el desarrollo del proyecto aplicando técnicas de investigación como diseño, temporalidad, naturaleza, población; para ello se aplicó también diversos métodos, estrategias e instrumentos los cuales aportan al desarrollo y fundamentación de la investigación de la Parroquia de Chugá.

El cuarto capítulo nos muestra el análisis de la recolección de datos obtenidos en entrevistas aplicadas a autoridades y adultos mayores de 50 años en adelante que hayan habitado la mayoría de tiempo en la parroquia de Chugá, datos que son analizados mediante la tabulación, los mismos que nos permitan realizar el inventario gastronómico y turístico de la provincia de Imbabura del Cantón Pimampiro Parroquia de Chugá y su contexto socio cultural de las comunidades que conforman la Parroquia de Chugá.

El quinto capítulo, comprende la propuesta de una ruta turística gastronómica que se conforma por atractivos naturales y culturales de todas las comunidades de la parroquia de Chugá, se realizó un análisis de los datos de varios indicadores como aspectos positivos y negativos, que permitirá analizar de forma técnica y prospectiva los impactos que el proyecto genere en las áreas social, cultural, turística, gastronómica, económica y educativa que causará a futuro.

CAPÍTULO I

1. EL PROBLEMA

1.1. Tema

La Gastronomía de la Provincia de Imbabura Como Patrimonio Cultural Inmaterial Del Ecuador Parroquia Chugá Cantón Pimampiro

1.2. Contextualización del problema

En el pasado la falta de medidas que permitan salvaguardar los elementos del patrimonio cultural intangible como el gastronómico que conlleva a la responsabilidad de conservar los saberes ancestrales propios de cada sector, nuestra investigación pretende rescatar preparaciones propias de Chugá, que se están perdiendo por la influencia de otras culturas, la desvalorización de ciertos productos, la modernidad y el limitado conocimiento de las preparaciones de ciertos sectores rurales alejados del centro de la parroquia de Chugá, la gran mayoría de personas se dedican al cultivo de productos como la mora, aguacate, mandarina , limón granadillas, choclos.

La parroquia de Chugá en la actualidad posee un gran potencial gastronómico, pero, que aún no se ha explotado. En los últimos años se ve un aumento significativo de la producción de frutas y de la actividad ganadera. De hecho, la ganadería ofrece seguridad alimentaria e ingresos diarios y los cultivos perennes necesitan menos insumos y son más resistentes. Los cultivos transitorios al contrario perdieron importancia por razones de mercado, de dificultad para la producción e inestabilidad de precio.

Es necesario la creación de microempresas turísticas y hoteleras en el sector, los productos se pueden vender de una mejor manera, para generar mayores ingresos a los pobladores, a más de dignificar el sacrificio arduo de los agricultores, a fin de atender las necesidades de la población y aprovechar óptimamente las potencialidades existentes en cada ámbito contribuyendo así a la mejora del campo turístico.

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. (Ministerio de Turismo, 2014).

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

El limitado desarrollo gastronómico auténtico y sostenible de la zona de Chugá, la gastronomía y los atractivos turísticos son los principales entes del sector.

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

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

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

1.4. Objetivos

1.4.1. General

Valorar la Gastronomía de la provincia de Imbabura como Patrimonio cultural inmaterial del Ecuador, Cantón Pimampiro, Parroquia de Chugá.

1.4.2. Específicos:

- Sentar las bases técnicas, conceptuales y científicas relacionadas a la gastronomía de la parroquia de Chugá.
- Realizar el inventario gastronómico de la Parroquia de Chugá y su contexto socio cultural.
- Diseñar la ruta gastronómica de la Parroquia de Chugá.
- Analizar técnica y prospectivamente los impactos que el proyecto genere en las áreas social, cultural, turística, gastronómica, económica y educativa

1.5. Pregunta directriz

¿Cómo aportará la Ruta Turística gastronómica para salvaguardar la identidad cultural de la Parroquia de Chugá Cantón Pimampiro?

1.6. Justificación

La Parroquia de Chugá está conformada por seis comunidades como: Guagalá, Pan de Azúcar, El Sitio, San Francisco de los Palmares, San Onofre y Palmar Chico tales comunidades ubicadas al norte del país, en la provincia de Imbabura Cantón Pimampiro

En toda su extensión posee lugares atractivos naturales como lagunas, montañas, bosques, ríos y manifestaciones culturales.

Cada uno de estos lugares está acompañado por infraestructura de apoyo como carreteras, caminos, que caracterizan y comunican a cada uno de los sectores. El turismo y la gastronomía, ejes fundamentales del desarrollo económico de los pueblos motivan la creatividad y fomentan la comercialización de servicios sustentables.

No existió la responsabilidad de salvaguardar la identidad gastronómica, esto nos da la pauta para poder realizar el estudio y poder salvaguardar la gastronomía de la parroquia de Chugá.

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

El presente proyecto permitirá el desarrollo del turismo gastronómico, reactivando de esta forma la economía de la población. Permitirá incentivar el cultivo de productos autóctonos y ricos en nutrientes, mejorando el estilo de vida y rescatando la identidad cultural.

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

CAPÍTULO II

2. MARCO TEORICO

2.1. Teoría existente

2.1.1. Gastronomía

“Gastronomía es el conocimiento del arte de comer, y el gastrónomo es la persona conocedora del arte de comer”. (Diccionario de la Lengua Española, 2001).

La gastronomía es el arte de comer bien, el consumo de productos orgánicos y naturales hace que las personas tengan una buena salud y de esa manera reducción de enfermedades, la alimentación variada más con conocimiento de sus propiedades y las técnicas de la transformación de los alimentos en un plato.

El Gastrónomo es el responsable de cuidar la salud de los demás mediante su conocimiento.

“Gastronomía es un arte de transformar alimentos para elaborar diversas preparaciones, es una restructuración de los alimentos al unir varios ingredientes y formar un alimento para el deguste de las personas.” (Barrera J. P., Cocinas regionales andinas, 2010)

Hace referencia a transformar los alimentos y elaborar platos o preparaciones de una forma segura con la capacidad de fusionar ingredientes para el deguste de las personas.

La gastronomía forma parte de la vida de los pueblos al tener una estrecha relación con la alimentación diaria de cada individuo, en la actualidad ciertos alimentos han sido

reemplazados, sin embargo cada comunidad disputa día a día para mantener una cultura gastronómica que trascienda con el pasar del tiempo.

2.1.2. Historia de la gastronomía

“Los primeros panaderos fueron de Grecia, ellos tenían una diosa Deméter a la que le ofrendaban los panes recién horneados, frutos, miel y la lana hilada: Utilizaban en sus preparaciones los frutos secos como: las almendras, las pasas, los piñones, las nueces, las avellanas y los higos. Las especias importadas: la pimienta el jengibre, el clavo de olor, la nuez moscada, la canela, la mostaza y el azafrán, las otras especias y hierbas aromáticas como el orégano, el tomillo y la albahaca. En esta época se destacan los caldos y salsas muy condimentadas que acompañaban platos con las carnes y pescados más variados.

El menaje que utilizaban fueron: El mantel, platos de barro, platos de madera, el tenedor durante mucho tiempo no se utilizó y fue considerado: afeminado, hoy en día es muy utilizado” (Graciela Martínez de Flores Escobar, 2012).

La historia relata de los primeros cocineros fueron panaderos griegos, porque ellos adoraban a su diosa Deméter quien era la diosa de los granos, los frutos comestibles y los pastos. Ella les enseñó a los hombres los principios de la agricultura, preparar la tierra para plantar y cosechar para que abandonaran la vida nómada, ellos le ofrendaban a ella los panes recién elaborados, frutos, miel y la lana hilada.

Por su ubicación en Grecia se producía mucho los frutos secos como las almendras, las pasas, los piñones, las nueces, las avellanas y los higos y en mayor volumen debido a su clima el trigo era la base de su alimentación es por eso de que los primeros cocineros fueron panaderos ellos se encargaban de la transformación de la harina de trigo en pan.

Para dar mejor sabor a su comida importaban especias como el jengibre, el clavo de olor, la nuez moscada, la canela, la mostaza y el azafrán, las otras especias y hierbas aromáticas

como el orégano, el tomillo y la albahaca la mayoría de estas eran considerados cosa de pobres que por aquello recurrían a la recolección de hiervas aromáticas.

La tecnología de los alimentos se destacaron de la elaboración de caldos y salsas, hoy se conoce como fondos, fumets, salsas frías, salsas calientes.

“La historia de la gastronomía o alimentación revela la estrecha relación de esta con la evolución del hombre y su proceso de civilización”. (Lujan, 1997)

La gastronomía en la historia y el tiempo al igual que el hombre fue evolucionando, permitiendo la elaboración de nuevas preparaciones con los alimentos todo esto debido al movimiento de personas de un lugar a otro, conllevando a un proceso de una evolución gastronómica que paso a paso nos ha llevado a ser parte de la transformación y combinación de ciertos alimentos, los cuales nos ayudan a identificar las culturas y los pueblos ya que cada uno conserva técnicas, costumbres y tradiciones que hacen que cada preparación puede ser distinguida de un lugar a otro.

La influencia culinaria Europea especialmente la española ha tenido un aporte relevante a nuestra cocina, con la introducción de alimentos e intercambio de productos y animales los cuales eran de uso limitado para las generaciones pasadas y en la actualidad forman parte de la alimentación cotidiana de cada familia.

2.1.3. Gastronomía del Ecuador

“A lo largo de la historia del Ecuador, la diversidad de sus productos, de su gente y sus paisajes, un país en donde posee productos como: el cacao fino de aroma, langostino dulce, café de altura, papas y maíces endémicos, productos y especies mega diversos de la Amazonía, rosas y ajíes, así también el país posee platos emblemáticos como el locro, la cazuela, el mahito, la fritada, la horchata”. (Estrella, 2007)

“Ecuador es un país, mega diverso por sus zonas climáticas, es interesante que en un solo país pueden encontrarse 4 regiones como: costa, sierra, oriente y una región insular, estos factores climáticos conllevan a la producción de distintos alimentos con características únicas como un café cultivado en una isla volcánica en el archipiélago de Galápagos, cacao producido de una manera orgánica en la provincia del Gajas, también podemos encontrar pepinos de mar, camarones, atún y variedad de peces en el golfo de Guayaquil, hasta llegar a la Amazonía, que cruzando el río Amazonas para poder degustar la gastronomía que nos ofrece como: mahitos, pinchos de mayones asados, seco de guanta.

El Ecuador también posee platos emblemáticos como el locro, cazuela, mahito, fritada y horchata.

Uno de los platos principales de la cocina ecuatoriana es el locro ha existido desde la época preincásica y quizá hasta incásica”. (Barrera J. , 2011)

El locro es un plato principal y emblemático del Ecuador que ha existido desde la época preincásica y quizá desde la incásica, este plato a pesar de ser tradicional y forma de prepararlo en la época de la conquista y la esclavitud que perduró por muchos años en nuestro país y que logró mantenerse vivo de generación en generación, aunque para los españoles era la comida de esclavos por tal razón que ellos no lo consumían.

La gastronomía del Ecuador se ha tomado como referencia a la gastronomía de Quito, esta se divide en:

La cocina prehispánica

“Este periodo comprendido entre 1000 a.C. - 1533 d.C.

Algunos platos prehispánicos de Quito como: Locro de mashua, Locro con hojas tiernas de quinua, Mazamorra de maíz, Tostado, Churos, Chicha de capulí, Chuchuca, Tamal, Cuzos". (Barrera J. , 2011)

En el periodo prehispánico del Ecuador en dónde existió la cultura Valdivia que fue la cultura más grande de la costa hasta el empuje de los incas, que mantuvieron a las culturas bajo el mando de Huayna Cápac. Que mantuvieron la organización de su pueblo, entre sus platos se pudo encontrar Locro de mashua, Locro con hojas tiernas de quinua, Mazamorra de maíz, Tostado, Churos, Chicha de capulí, Chuchuca, Tamal, Cuzos.

Cocina Colonial

"El periodo de la real audiencia de Quito entre el siglo XVI y al XIX aproximada mente. Con la llegada de los españoles la introducción del trigo para la elaboración de panes y también las primeras cervezas, la introducción del ajo y el cerdo deslumbran los paladares, a los locros se les añade la leche y el queso. Con la llegada de otros productos de España como la caña de azúcar que permitió elaboración de colaciones y garrapiñadas". (Barrera J. , 2011)

"Algunos platos de la cocina Colonial como: Chuchuca, Caldo de gallina, Pan de salvado de trigo, Carne colorada, Empanadas, Cuy asado, Cecina, Menestras, Ají natural con sal (como condimento)" (Barrera J. , 2011)

La conquista española del siglo XVI, dio cambios a la gastronomía ecuatoriana, con la introducción de nuevos productos como: trigo, ajo y cerdo los que hacen de ello la pérdida de algunos platos prehispánicos y la aparición de nuevos platos como incrementar al locro la leche y el queso.

Los españoles en sus viajes traían más y más productos como la caña de azúcar que permitió la elaboración de una amplia gama de postres y bebidas lo cual es fusión de culturas

y productos para la elaboración de aquellos productos. Se comienza a utilizar la fritura, el uso de ollas y platos.

Cocina republicana de Quito

“En la gran Colombia en 1822, algunos utensilios de esta época son ollas de bronce, cubiertos de plata, pailas.

Algunos platos de la cocina republicana de Quito como: Buñuelos de papa, Rosero, Quesadillas, Chanfaina, Conejo, Molo de calabaza” (Barrera J. , 2011)

La cocina republicana de Quito es una fusión de sabores, culturas y aromas exquisitos que se origina en épocas prehispánicas y pasa de periodo tras periodo, como la época de la Gran Colombia, en la cual se sintetiza y madura en la etapa Republicana, se utilizó utensilios de esta época como: ollas de bronce, cubiertos de plata, pailas. Platos que más resaltaron de la cocina Republicana de Quito como: Buñuelos de papa, Rosero, Quesadillas, Chanfaina, Conejo y Molo de calabaza.

Platos y bebidas del Ecuador

Algunas comidas y bebidas ecuatorianas, especialmente las que se hacen durante los días de fiesta tradicionales que son expresiones rituales. Estos platos y bebidas se relacionan con el culto solar de los antiguos aborígenes y con el culto cristiano.

Durante el carnaval se consume en Cuenca el mote pata y en Tungurahua el Juncho, en Semana Santa se acostumbra la Fanesca, en Corpus Christi el Champús y en Quito y Cuenca el Rosero.

“En festividades importantes como: Carnaval, que por tradición se consume el Juncho, patas Emborrajadas; Semana santa, el arroz con leche, dulce de higos, fanesca, el molo, Corpus Christi, el champús, el rosero; Finados, la colada morada, el pan de finados

Navidad, buñuelos de harina de maíz, buñuelos fritos, pristiños; Año viejo, escabeche de baños de agua santa, Emborrajados, tamal”. (Barrera, *la cocina del ecuador recetas y lecturas*, 2014)

La Historia de la gastronomía ecuatoriana va muy relacionada con la tradición, festividades, y temas religiosos, implantados con la esclavitud en épocas de la conquista española hacia nuestros antepasados, cabe mencionar que algunos platos como el loco de papas se conservó hasta la actualidad.

Las festividades y las tradiciones de otros lugares como la fanesca y dulce de higos son relacionados a nivel de otros países como los europeos y asiáticos.

Cocina Contemporánea ecuatoriana

“El uso de espumas, esferificación y técnicas actuales que se utilizan en todo el mundo platos como un loco de papas con una espuma de queso, un sorbete de chamburo esto dentro del respeto a nuestra identidad de nuestro pueblo”. (Comité Organizador, 2014)

Ecuador posee una cultura gastronómica auténtica propia de cada pueblo, con preparaciones que en la mayoría de los pueblos son elaboradas de una forma rudimentaria, en algunas de las comunidades sobre todo en las áreas rurales todavía conservan algunas tradiciones como la cocción de los alimentos en leña y usos de algunos utensilios como las ollas de barro y cucharas de madera para la elaboración de ciertas preparaciones que en su gran mayoría son usadas en ocasiones especiales como: matrimonios, bautizos aportando a la tradición de cada comunidad, actos que son considerados de unión familiar y evocación de su cultura.

“Gastronomía ecuatoriana o cocina criolla, es una de las cocinas más versátiles del mundo, gracias al aporte español e indígena, clima que poseemos y las regiones naturales claramente marcadas con la diversidad más grande de frutas, verduras, granos, especias, animales que

podemos encontrar en cualquier época del año y así poder degustar en cualquier momento u ocasión de la gran y extensa variedad culinaria ecuatoriana”. (Castro, 2004)

La cocina ecuatoriana es muy variada debido a la variedad de productos, la tradición que se mantiene para la elaboración de preparaciones fusionando cada producto de acuerdo al lugar, pueblo o región, la variedad culinaria es extensa en todo el país es por tal motivo que se pretende estandarizar recetas de cada lugar para lograr definir una gastronomía variada y diversa que existe en nuestro país.

2.1.4. Gastronomía de Imbabura

“La provincia de Imbabura posee una gran diversidad de productos los más importantes son: arveja, fréjol, maíz seco, maíz suave, papa, cebolla, zanahoria, calabazas, guayaba, Aguacates un sin número de productos y variedad de frutas ya que posee climas cálidos como fríos, en los cuales encontramos platos típicos como las carnes coloradas el caldo de pata, tortillas de maíz, nogadas, arrope de mora, helados de paila, chicha del Yamor y de jora, las empanadas de Morocho”. (Lictor, 2009)

La gastronomía en la Provincia de Imbabura se ha visto enriquecida por la variedad de productos que se puede obtener gracias a la variedad de clima que posee la provincia, de esta manera contribuyendo gastronómicamente a obtener elaboraciones con productos propios permitiendo tener un crecimiento representativo en la preparación de recetas auténticas de cada pueblo.

“La gastronomía también es muy variada y entre las especialidades culinarias que el turista puede degustar como: las deliciosas fritadas, las carnes coloradas y el cuy asado con papas.” (Imbabura, 2010-2011)

En Imbabura la mayoría de preparaciones están entrelazadas a un suceso tradicional o costumbres de los antepasados como por ejemplo la chicha del Yamor que está ligada a las

fiestas de Otavalo. Cotacachi cuenta con su tradicional bebida chicha de jora la cual es típica en sus fiestas, igualmente podemos destacar las exquisitas fritadas de Atuntaqui las cuales nos han dado renombre internacional, se muestran en ella la cultura, enlace de la mezcla de una variedad de ingredientes en una misma preparación.

Métodos.

“Algunos alimentos necesitan someterse a temperaturas más o menos elevadas con el fin de hacerlos más digestivos o esterilizarlos. La cocción comienza a los 36 grados, a partir de esta temperatura la mayoría de las bacterias se exterminan. Métodos más importantes en la cocina son: asado, breseado para proporcionar a la carne el aspecto dorado característico de la carne asada, es girarla ligeramente sin voltearla mientras se cocina. Se utiliza una plancha de metal o parrilla, que debe ser muy buena conductora de calor y en la parte de abajo una fuente de calor (carbón, fuego vivo) que debe ser igual, hervido es más común en los pobladores, fritura en abundante aceite o manteca es una cocción utilizando algún elemento graso en abundancia (manteca, aceite, etc.). Se deben tomar precauciones porque, aunque es una cocción fácil, se pueden cometer errores que echarían a perder el alimento que se está preparando. Esta técnica cumple dos finalidades, obtener un color dorado (capa rígida y crujiente), y cocer el interior del alimento salteado” (Barrera J. , 2010)

Técnicas

“En la provincia de Imbabura se emplean técnicas en la elaboración y cocción de algunos alimentos son: asar a la brasa, pachamanca que consiste en asar con piedras calientes y recubrir con tierra, fermentado es una técnica utilizada desde tiempo de los incas, tostado es una técnica que consiste en tostar maíz, fréjol, maní”. (Barrera J. , 2010)

Productos

“La agricultura que es la base de la economía de la provincia de Imbabura, ofrece productos variados: maíz, trigo, cebada, fréjol, anís, legumbres, hortalizas, tomate riñón, cabuya, alfalfa;

frutas como: papaya, piña, caña de azúcar, ciruela, guabo, aguacate, plátano, naranja, cacao y café. La actividad ganadera es rentable gracias a los buenos pastizales existentes, que han ayudado a la crianza de ganado vacuno ovino y porcino”. (Magap, 2015)

2.1.5. Gastronomía de Pimampiro

“La parroquia rural Chugá pertenece al cantón Pimampiro, provincia de Imbabura, tiene una superficie de 47,97 Km², se encuentra dividida en las siguientes comunidades: El Sitio, San Onofre, San Francisco de los Palmares, Palmar Chico, Guagalá y Pan de Azúcar”. (Pimampiro, 2015)

“Se encontró conformada por varios grupos indígenas, uno de los grupos más significativos son los Chapis por ser grandes comerciantes que vivían del intercambio de productos. El pueblo Chapí vendría a constituir el pueblo de los Pimampiros entre los años de 1.920 a 1.930, llegaron migrantes de Colombia, Carchi, Imbabura, Cayambe y Pimampiro a establecerse en el lugar”. (Pimampiro, 2015)

Dentro de la gastronomía en el cantón San Pedro de Pimampiro también se puede deleitar: Mote pringa, morcillas, vicundos, quimbolitos, empanadas y dulce de chigualcán”. (Imbabura M. d., 2015)

“Platos típicos: caldo de gallina, cuy con papas y últimamente el hornado, bebida de guayusa y los hervidos”. (Pimampiro, 2015)

2.1.6. Gastronomía de Chugá

“La historia de creación de Chugá comienza en 1930 en dónde se conformó por el asentamiento de una organización de personas de Imbabura, Carchi y el vecino país de Colombia, los cuales laboraron en la hacienda de Pimampiro, que con mucho esfuerzo y luego de superar conflictos con terratenientes de la zona, los moradores conjuntamente con los trabajadores de esta comunidad lograron obtener terrenos para sus viviendas y para cultivos. Con ayuda de la ley

Agraria y del IERAC una entidad pública la cual les otorgó escrituras, con la que conformaron una comunidad de trabajadores que le dieron el reconocimiento como centro parroquial luego de 20 años. Durante varios años los moradores de la parroquia han tenido que realizar muchos esfuerzos para mejora vías de acceso, viviendas, sectores en especial el sector cruz en donde se encuentra el sector conocido como “pueblo antiguo” a la comunidad”. (Guerrero & Paspuel, 2012).

“Las festividades de la Parroquia de Chugá más importantes como: fiesta de Inocentes, Guagua Negro, Carnaval y cultura por la vida, fiestas aniversarios de cantonización.- Inti Raymi, día de los difuntos, fiesta de fin de año”. (Imbabura M. d., 2015)

“Los platos más importantes de la Parroquia de Chugá son: Fréjol cargabello con arroz, Cuy con papas, hornado con mote o tortillas de papa, Caldo de gallina de campo, papas gigantes asadas con mapagüira, tortillas de pepa de zambo.

El caldo de gallina de campo, empanadas de viento, chicha de jora, cuy asado con papas, champus, colada de choclo con sal, morocho con leche, pan con panel y queso envuelto de mote en hoja de vicundo, máchica de harina de cebada con queso sopa de arroz de cebada, choclo con queso y guarapo. (Chuga, 2015)

“Las fiestas que movilizan a toda la población son: el aniversario de la parroquia, fiestas de Vicente Ferrer.Fiesta de la guagua negra en los primeros días de enero”. (Pimampiro, 2015)

La Parroquia de Chugá se conformó por un grupo de indígenas que fueron los Chapis quienes habitaron desde 1920 hasta 1930, de ahí comenzó su organización y su formación como Parroquia luego de superar los con los terratenientes, los platos más importantes de la Parroquia son: Fréjol cargabello con arroz, Cuy con papas, hornado con mote o tortillas de papa, Caldo de gallina de campo, papas gigantes asadas con mapagüira, tortillas de pepa de zambo, mote

pringa, morcillas, vicundos, quimbolitos, empanadas, dulce de chigualcán platos significativos que sobresalen en la Parroquia de Chugá.

2.1.7. Gastronomía ancestral

“El conocimiento ancestral de los ingredientes de la cocina prehispánica nos ha ido dotando de un orgullo que si bien existía y ahora es el eje fundamental de nuestra identidad. La sofisticación del conocimiento para la expresión cultural que es la gastronomía, no puede sino mostrar la grandeza de los pueblos que nos precedieron”. (Chiza, 2013)

La gastronomía al igual que el hombre fue evolucionando, permitiendo la creación de nuevas preparaciones con los alimentos desde hace muchos siglos atrás incluyéndonos en un proceso de evolución gastronómica que paso a paso nos ha llevado a ser parte de la transformación y combinación de ciertos alimentos de consumo diario, los cuales ayudan a identificar a las culturas y los pueblos de una manera única ya que cada uno conserva técnicas costumbres y tradiciones que hacen que cada preparación puede ser distinguida gastronómicamente de una región o un pueblo, que también nos permite transportarse a épocas rudimentarias en dónde podemos tener un encuentro con formas y estilos que han ido marcando precedentes que nos permiten revivir tiempos en dónde los principales utensilios de cocina eran de barro, su principal instrumento para la cocción eran los hornos y cocinas de leña los cuales marcan un antes y un después en la historia gastronómica ancestral que nos permite conocer en su plenitud las costumbres y técnicas que cada pueblo usaba para la elaboración de cada preparación.

“Los ingredientes que América han contribuido al mundo y que han cambiado la gastronomía mundial. Aquellos ingredientes, modos de cocinar e instrumentos usados desde antes de la colonia y que persisten en nuestros días siguen siendo utilizados pero con sabores únicos y auténticos que impulsan a identificar los productos que han transformado la gastronomía mundial”. (Master Chef Ramos, 2011).

Los ingredientes ecuatorianos que se han fusionado con la gastronomía mundial han dado un giro, con la introducción de ingredientes de otros lugares al igual la gastronomía ecuatoriana también ha cambiado.

Aún existe la forma de elaborar los alimentos como lo hacían nuestros ancestros es por eso que el sabor de la cocina ecuatoriana es único y que se puede diferenciar de otros lugares y países.

2.1.8. Gastronomía típica

Típica: *“Que es peculiar o característico de una persona, de un lugar, de una cosa. Se llama a aquellos platillos con características muy especiales y únicas que se tienden a realizar con frecuencia en un lugar”*. (Gallego, 1993)

El término típico hace referencia, que es característico de una cosa, los platos tradicionales se hacen típicos cuando se los elabora con productos propios de la zona, que hacen que el plato sea tradicional y se convierta en típico.

“Los productos típicos representan cómo se puede buscar competitividad y sostenibilidad al mismo tiempo, para favorecer un reordenamiento de los sistemas productivos, dando un mayor poder de negociación a los agricultores artesanos y grupos rurales”. (Barrera J. , 2010).

La cocina típica también conocida como cocina natural dentro de nuestro entorno, forma parte de una tendencia transformista, versátil que nos ha permitido con el transcurso del tiempo dar valores agregados a una multitud de preparaciones típicas de cada región mismas que en su gran mayoría están elaboradas a base de productos propios de la zona.

2.1.9. Gastronomía tradicional

“Una comida tradicional es aquel platillo que se prepara en fechas especiales, dependiendo de la región o país en que vivas, dichas comidas por lo general han pasado de generación en generación sin que varíen sus ingredientes y forma de prepararse”. (Gallego, 1993).

La cocina tradicional constituye una forma de significado en lo cotidiano, rescatándolo solo en fechas ceremoniales, tiempo en el cual se lleva a cabo una forma ritualizada y que responde a reglas más fijas.

“Hobsbawn indica la diferencia entre tradición, rutina y costumbre. La tradición es más invariable porque al pasado al que se remite real o inventado impone prácticas fijas, la costumbre es menos rígida, es más permisiva en su variabilidad y la rutina es simplemente una repetición que no tiene una función ritual”. (Carrillo, 1996).

Los orígenes de la cocina tradicional del Ecuador se remontan a periodos prehispánicos y colonial, la mayoría de platos en el siglo XXI todavía conservaban las características de aquellas épocas. En la actualidad estas comidas están sujetas a la región, territorio o comunidad determinada.

2.1.10. Cultura y patrimonio

Patrimonio, según el diccionario de la Real Academia de la lengua española es “hacienda que alguien ha heredado de sus ascendientes. Conjunto de bienes propios adquiridos por cualquier título” (Naranjo, 2010)

“El conjunto de modo de vida, costumbres, conocimientos y el conjunto de manifestaciones en que se expresa la vida tradicional de un pueblo.” (Naranjo, 2010)

Cada individuo desde el momento de su concepción adquiere identidad cultural la cual le permitirá su desarrollo a lo largo de su trayectoria de vida lo que le aprobará tener una distinción de etnia, costumbres según el ambiente que se desenvuelva manteniendo viva su identidad y transfiriéndolas a las nuevas generaciones mediante la práctica de los valores adquiridos por cada individuo dando esto lugar a conservar la cultura.

“El patrimonio cultural engloba la literatura, el arte, monumentos, museos, arquitectura religiosa, civil, militar, industrial o popular, la música, las danzas, las celebraciones festivas, las costumbres, gastronomía, leyendas y rituales, es decir, todo el conjunto de elementos simbólicos que ayudan a configurar la identidad cultural del territorio en el que se hallan una vez legitimados socialmente”. (García, 2011)

El estado ecuatoriano se ha encargado de conservar el patrimonio cultural y natural de la nación, promoviendo eventos a través de actos culturales, gastronómicos, musicales, bailes tradicionales, que han permitido que se mantengan latentes de esta manera evitando la desvalorización de costumbres con el pasar del tiempo, el estado ha declarado patrimonio natural e intangible.

“El patrimonio cultural pertenece, por lo tanto al campo de lo imaginario y lo simbólico. No es un conjunto de objetos, es una relación particular que surge entre objetos y sujetos, marcada por el sentido de apropiación humana y no de la propiedad jurídica”. (Ministerio coordinador de patrimonio, el Ministerio de cultura y la Organización de Estados Iberoamericanos (OEI, 2011)

En el Ecuador el Ministerio de Turismo se ha encargado de impulsar programas y actividades que son de gran ayuda para el rescate y difusión de tradiciones culturales que forman parte del patrimonio de la nación promoviendo de esta manera espacios para el arte

gastronómico, danzas, rituales y música que forman parte de la cultura de cada pueblo, convirtiéndonos en un país pluri étnico y pluri cultural.

2.1.11. Patrimonio intangible

“Son los bienes más difíciles de conservar y proteger, puesto que están en permanente cambio o modificación.” (Gallego, 1993)

Se define como patrimonio intangible a aquello que se trasmite de generación en generación y estas son recreadas permanentemente en función de su entorno con la naturaleza y su historia.

“El espacio cultural es un lugar o conjunto de lugares donde se produce con regularidad la manifestación de una expresión tradicional o popular. Una forma de expresión tradicional o popular es una manifestación cultural estrechamente relacionada con las lenguas, literatura, música, bailes, juegos, mitología, ritos, costumbres, y las etnias”. (Schlüter, 2011).

Proclamación de las obras maestras del patrimonio oral intangible de la humanidad, la proclamación distingue los tipos de manifestaciones del patrimonio cultural intangible: un espacio cultural y una forma de expresión cultural tradicional o popular.

En primer lugar se establece como parte del patrimonio cultural del Ecuador, las lenguas, formas de expresión, tradición oral, manifestaciones culturales, rituales y fiestas que son propias de nuestros pueblos ancestrales. En el caso de la lengua, esto especialmente converge con lo “estipulado en el artículo 2 de la norma suprema del Estado, cuando dispone: el castellano, el kichwua y el shuar son idiomas oficiales de relación intercultural; los demás idiomas ancestrales son de uso oficial para los pueblos indígenas en las zonas donde habitan”. (Ecuador, 2014)

Se evidencia que esta norma está dirigida a proteger las lenguas ancestrales ecuatorianas, la que están perdiendo ya que se habla más el español esto sumado a la pérdida lamentable de ciertas tradiciones, rituales y fiestas que con el paso del tiempo se han visto sustituidas por otras fiestas y tradiciones.

La constitución de la República del Ecuador ampara al patrimonio intangible, aquellas cosas invisibles que forma parte de las culturas las cuales son transmitidas con el pasar del tiempo, para poder ser representadas de muchas maneras a través del arte, rituales, modos de vida, tradiciones, música que caracterizan a una cultura permitiendo que cada ser humano adquiera el sentido de pertenencia a una comunidad o un pueblo.

2.1.12. Patrimonio gastronómico

“El patrimonio gastronómico cada vez se lo está revalorizando y con mayor énfasis, dando a conocer que también forma parte de la cultura de un pueblo y no solo es el hecho de alimentar el cuerpo, de conocer más sobre las raíces culinarias que se están desapareciendo, gracias a su forma de preparación, el tipo de clima, el suelo y otros factores han contribuido para conservar recetas que existieron hace años y que a pesar de ellos perduran en algunas familias y son un símbolo que diferencia y hacen más atractivo e interesante a un pueblo”. (Schlüter R, 2011)

Cada pueblo, territorio o comunidad conserva su patrimonio gastronómico es decir preparaciones culinarias que con el pasar del tiempo se han mantenido por ser parte de su cultura no solo su forma tradicional de elaboración sino también recalcan los alimentos naturales, nativos de cada región.

En la Parroquia de Chugá la agricultura a pesar de ser una actividad dura se la sigue realizando gracias al tipo de clima y suelo fértil que han contribuido para aprovechar al máximo las tierras y producir alimentos ricos en nutrientes naturales con productos de excelente calidad, los cuales contribuyen a elaborar preparaciones gastronómicas con productos de la zona.

“El valor cultural inherente y añadido por el hombre a los alimentos, su cultivo, empaque, preparación, presentación, fechas u ocasiones en los que se come o bebe, recetas, rituales que responden a unas expectativas tácitas, forman parte de una memoria común y produce sentimientos o emociones similares”. (Gallego, 1993)

Las familias de la Parroquia de Chugá conservan en sus elaboraciones culinarias, preparaciones de sus antepasados que aún con el paso del tiempo siguen formando parte de su cultura, cabe recalcar que en algunas familias todavía se conserva aquellos utensilios de cocina, que heredaron de sus abuelos o padres tales como: las ollas de barro, los pundos, cucharas de madera, pilches, piedras de moler que forman parte de la cultura gastronómica de este pueblo.

2.1.13. Ruta turística

“Las Rutas Gastronómicas, son itinerarios preparados, en las que seguimos la pista a una zona gastronómica concreta, ruta en la que nos adentramos en las tradiciones y cultura del lugar, deleitándonos con lo mejor de sus fogones”. (Gallego, 1993)

Imbabura por sus maravillosos paisajes, páramos, cascadas y volcanes atrae una gran cantidad de turistas tanto extranjeros como nacionales permitiendo ser esta una actividad de grandes ingresos económicos, a Imbabura se lo conoce por ser la provincia de los lagos, puesto que ofrece hermosos lugares en los cuales se puede desarrollar actividades deportivas como tracking, ascenso a montañas, pescas deportivas.

“Un amplio menú gastronómico en cada ciudad, pueblo y parroquia dándole un valor agregado al patrimonio gastronómico y cultural de la provincia”. (Constitucion, 2008)

“La ruta turística puede ser definida como un itinerario o temario propio de una comunidad o área geográfica, que permite el conocimiento de sus valores y atractivos más particulares, capaz

de atraer más visitantes y motivar su desplazamiento a lo largo de ella visitando los atractivos, realizando actividades y utilizando los servicios que han sido utilizados con este objeto”. (Zurita, 2010)

Chugá es una parroquia llena de belleza natural que nos invita a mantenernos en contacto con la naturaleza a través de sus montañas, páramos, lagunas y haciendas, haciendo que esta sea una excelente alternativa turística tanto interna como externa, además esta parroquia se caracteriza por la amabilidad de la gente.

2.1.14. Turismo gastronómico

Turismo Gastronómico es: “La visita a productos primarios y secundarios de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos donde la degustación de platos y la experimentación de los atributos de una región especializada en la producción de alimentos es la razón principal para la realización de un viaje” (Ministerio de Turismo, 2014).

“Dentro del turismo gastronómico también podemos encontrar el etnoturismo, sistema de identificación de diversas etnias existentes en una región o país y relación en sus diversas variantes con la cultura y el patrimonio”. (Zurita, 2010)

La apuesta por un turismo etnogastronómico, es una posibilidad de turismo ecológico, un turismo ecológico, un turismo cultural, un turismo gastronómico y enológico, desde una vertiente saludable y económicamente rentable.

2.2. Marco jurídico

La constitución y artículos relacionados

“Art. 3.-Son deberes primordiales del Estado”: (Constitución del Ecuador 2008)

“1. Garantizar sin discriminación alguna el efectivo goce de los derechos establecidos en la Constitución y en los instrumentos internacionales, en particular la educación, la salud, la alimentación, la seguridad social y el agua para sus habitantes.

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

El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria”. (Constitución del Ecuador 2008)

“Art. 281.- La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiados de forma permanente”. (Constitución del Ecuador 2008)

“Para ello, será responsabilidad del Estado:

- 1. Impulsar la producción, transformación agroalimentaria y pesquera de las pequeñas y medianas unidades de producción, comunitarias y de la economía social y solidaria.*
- 2. Adoptar políticas fiscales, tributarias y arancelarias que protejan al sector agroalimentario y pesquero nacional, para evitar la dependencia de importaciones de alimentos.*
- 7. Precautelar que los animales destinados a la alimentación humana estén sanos y sean criados en un entorno saludable.*
- 8. Asegurar el desarrollo de la investigación científica y de la innovación tecnológica apropiada para garantizar la soberanía alimentaria.*
- 9. Regular bajo normas de bioseguridad el uso y desarrollo de biotecnología, así como su experimentación, uso y comercialización.*

10. *Fortalecer el desarrollo de organizaciones y redes de productores y de consumidores, así como la de comercialización y distribución de alimentos que promueva la equidad entre espacios rurales y urbanos.*

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

12. *Dotar de alimentos a las poblaciones víctimas de desastres naturales o antrópicos que pongan en riesgo el acceso a la alimentación. Los alimentos recibidos de ayuda internacional no deberán afectar la salud ni el futuro de la producción de alimentos producidos localmente”.*
(Constitución del Ecuador 2008)

“Art. 385.-- El sistema nacional de ciencia, tecnología, innovación y saberes ancestrales, en el marco del respeto al ambiente, la naturaleza, la vida, las culturas y la soberanía, tendrá como finalidad:

1. *Generar, adaptar y difundir conocimientos científicos y tecnológicos.*

2. *Recuperar, fortalecer y potenciar los saberes ancestrales.*

3. *Desarrollar tecnologías e innovaciones que impulsen la producción nacional, eleven la eficiencia y productividad, mejoren la calidad de vida y contribuyan a la realización del buen vivir”.* (Constitucion, 2008)

Sección Cuarta Cultura y Ciencia

“Art. 377 que: El sistema nacional de cultura tiene como finalidad fortalecer la identidad nacional; proteger y promover la diversidad de las expresiones culturales; incentivar la libre creación artística y la producción, difusión, distribución y disfrute de bienes y servicios culturales; y salvaguardar la memoria social y el patrimonio cultural. Se garantiza el ejercicio pleno de los derechos culturales”. (Constitucion, 2008)

“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”.*

“Objetivo 3.- Mejorar la calidad de vida de la población.

Mejorar la calidad de vida de la población es un reto amplio que demanda la consolidación de los logros alcanzados en los últimos seis años y medio, mediante el fortalecimiento de políticas intersectoriales y la consolidación del Sistema Nacional de Inclusión y Equidad Social.

La Constitución, en el artículo 66, establece “el derecho a una vida digna, que asegure la salud, alimentación y nutrición, agua potable, vivienda, saneamiento ambiental, educación, trabajo, empleo, descanso y ocio, cultura física, vestido, seguridad social y otros servicios sociales necesarios”. Por ello, mejorar la calidad de vida de la población es un proceso multidimensional y complejo.

Mejorar la calidad de vida de la población es un reto amplio que demanda la consolidación de los logros alcanzados en los últimos seis años y medio, mediante el fortalecimiento de políticas intersectoriales y la consolidación del Sistema Nacional de Inclusión y Equidad Social. Para su logro, este objetivo plantea mejorar la calidad y calidez de los servicios sociales de atención, garantizar la salud de la población desde la generación de un ambiente y prácticas saludables; fortalecer el ordenamiento territorial, considerando la capacidad de Mejorar la calidad de vida de la población acogida de los territorios y el equilibrio urbano-rural para garantizar el acceso a un hábitat adecuado y una vivienda digna; avanzar en la

gestión integral de riesgos y fomentar la movilidad sustentable y segura”. (Planificación., 2013)

“Objetivo 5.- Construir espacios de encuentro común y fortalecer la identidad nacional, las identidades diversas, la plurinacionalidad y la interculturalidad El compromiso del Estado es promover políticas que aseguren las condiciones para la expresión igualitaria de la diversidad. La construcción de una identidad nacional en la diversidad requiere la constante circulación de los elementos simbólicos que nos representan: las memorias colectivas e individuales y el patrimonio cultural tangible e intangible.

El espacio público –físico, mediático y simbólico–, conformado con claros estímulos a la participación, la interlocución, la deliberación, el respeto y la expresión diversa, es el sitio en el que se puede construir una cultura de convivencia democrática, intercultural y creativa entre sujetos libres que se reconocen y respetan recíprocamente como iguales (art. 23). Todas las personas tienen derecho a desarrollar nuestra capacidad creativa, al ejercicio digno y sostenido de las actividades culturales y artísticas (art. 22) y a participar en la vida cultural de la comunidad (art. 24).

El compromiso del Estado es promover políticas que aseguren las condiciones de posibilidad para la expresión igualitaria de la diversidad (arts. 16 y 17). La construcción de una identidad nacional en la diversidad requiere la constante circulación de los elementos simbólicos que nos representan: las memorias colectivas e individuales y el patrimonio cultural tangible e intangible. La protección y circulación de estos elementos se impulsa mediante políticas de fomento a la investigación, museos, bibliotecas, archivos, sitios y fondos especializados (art. 380). Además de los bienes arqueológicos y monumentales y de las tradiciones intangibles, como la música y la cocina tradicional, la identidad nacional se nutre de nociones contemporáneas de patrimonio. Aquí, las industrias culturales permiten la construcción de

contenidos simbólicos alternativos que subvierten la hegemonía de las ideologías dominantes y dominadoras. Un país que busca reconstruir su estructura económica debe sostener el cambio en la capacidad de edificar el país simbólico, en un entorno de protección de los circuitos de circulación de contenidos (Movimiento Alianza PAIS, 2012: 163-165). Esto implica también una gestión democrática de los espacios radioeléctrico y audiovisual (arts. 16 y 17).

Este objetivo propone estrategias para fortalecer la identidad plurinacional e intercultural, mediante la preservación y revitalización del patrimonio y de las diversas memorias colectivas e individuales, así como mediante el impulso de industrias culturales con contenidos diversos e incluyentes”. (Planificación., 2013)

“Objetivo 7.- Garantizar los derechos de la naturaleza y promover la sostenibilidad ambiental territorial y global.

Con la Constitución de 2008, Ecuador asume el liderazgo mundial en el reconocimiento de los derechos de la naturaleza, como una respuesta contundente al estado actual de la misma, orientando sus esfuerzos al respeto integral de su existencia, a su mantenimiento y a la regeneración de sus ciclos vitales y procesos evolutivos (arts. 71-74). Esta propuesta se enmarca en un contexto en el que la gestión del gobierno se orienta al cumplimiento de los principios y derechos del Buen Vivir o Sumak Kawsay (art. 14). Dentro de estos, son primordiales la interculturalidad y la convivencia armónica con la naturaleza, con un giro en la visión predominante de la naturaleza, entendida solo como proveedora de recursos a un enfoque más integral y biocéntrico, en el que la naturaleza es definida como “el espacio donde se realiza la vida” (art. 71).

La política pública ambiental impulsa la conservación, la valoración y el uso sustentable del patrimonio natural, de los servicios ecosistémicos y de la biodiversidad. Para ello es necesario

el establecimiento de garantías, normativas, estándares y procedimientos de protección y sanción efectivos al cumplimiento de los derechos de la naturaleza. También hay que reforzar las intervenciones de gestión ambiental en los territorios, incrementando la eficiencia y eficacia en el manejo y la administración del Sistema Nacional de Áreas Protegidas (SNAP) y la recuperación de los ecosistemas.

El presente objetivo propone el derecho ciudadano a vivir en un ambiente sano, libre de contaminación y sustentable, y la garantía de los derechos de la naturaleza, a través de una planificación integral que conserve los hábitats, gestione de manera eficiente los recursos, repare de manera integral e instaure sistemas de vida en una armonía real con la naturaleza”. (Planificación., 2013)

“Objetivo 8.- Consolidar el sistema económico social y solidario, de forma sostenible.

El sistema económico mundial requiere renovar su concepción priorizando a la igualdad en las relaciones de poder –tanto entre países como al interior de ellos–, a la (re)distribución y al ser humano, sobre el crecimiento económico y el capital (Senplades, 2009). Esta nueva concepción permitirá la concreción de aspectos como la inclusión económica y social de millones de personas, la transformación del modo de producción de los países del Sur, el fortalecimiento de las finanzas públicas, la regulación del sistema económico y la justicia e igualdad en las condiciones laborales.

El sistema económico social y solidario, además de establecer una serie de principios y pautas de interacción social, busca alternativas de acumulación, redistribución y regulación, y nuevas formas de coordinación democrática de la sociedad. En esta perspectiva, el régimen económico no tiene primacía en sí mismo; por el contrario, se subordina y sirve a la vida de los seres humanos y de la naturaleza” (Senplades, 2009: 329) (Planificación., 2013)

“El reconocimiento de que existe una crisis real de la magnitud que hoy enfrentamos implica plantearnos también las formas de encararla de manera global, con una actitud abierta y generosa, mundialmente colectiva y llena de esperanza para la humanidad. Un enfoque como el propuesto por Rifkin (2010), quien rescata el altruismo de los seres humanos por sobre el egoísmo que sirve de sustento al mercado capitalista” (Falconí, 2013: 3). (Planificación., 2013)

2.3. Glosario de términos

Aromatizar.- *Proceso que se realiza al agregar hierbas, especias con el propósito de perfumar una preparación. (Azafran, 2015)*

Azafrán.- *Especia que se obtiene de los estigmas de la flor llamada Rosa del azafrán. (Azafran, 2015)*

Bioseguridad.- *Son protocolos de seguridad para contribuir a la prevención de riesgos. (Larousse, 2007)*

Brunoise.- *Una forma de cortar las verduras en pequeños dados. (Larousse, 2007)*

Cuaresma.- *Se conoce al periodo litúrgico de preparación de la Pascua de Resurrección. (Definicion Abc, 2015)*

Démeter.- *Era o es, la diosa griega de los granos, frutos comestibles y los pastos. (Mimo, 2011)*

Fermentación.- *Es un proceso de oxidación incompleta en los alimentos. (Definicion Abc, 2015)*

Fogón.- *Sitio en las cocinas donde se hacía el fuego para guisar. (reference)*

Fritada.- *Un plato típico de Ecuador, a base de carne de cerdo. (ventura)*

Gastronomía.- *Es la conjunción de aspectos culinarios con aspectos culturales que hacen a cada sociedad o comunidad. (Definicion Abc, 2015)*

Horchata.- *Bebida de hojas secas y de los frutos de hierbas aromáticas. (Definicion Abc, 2015)*

Horneados.- *Cocinar en el horno. (Definicion Abc, 2015)*

Itinerario.- *Horario específico de una ruta. (Definicion Abc, 2015)*

Jora.- *Bebida alcohólica que resulta de la fermentación del maíz en agua azucarada. (Definicion Abc, 2015)*

Mahito.- *Pez de agua dulce cocido en hoja de bijao al carbón. (Definicion Abc, 2015)*

Mashua.- *Es una planta propia de los Andes de Perú, Bolivia y Ecuador. Su consumo se evidencia desde la época prehispánica, lo cual se muestra a través de representaciones cerámicas. (Zizek, 2015)*

Parrilla.- *Rejilla de hierro que se pone sobre el carbón para asar o tostar alimentos. (Definicion Abc, 2015)*

Patrimonio.- *Conjunto de bienes que una persona ha heredado de sus ascendientes. (reference)*

Perecederos.- *Alimento que tiene un mínimo de tiempo para su consumo. (Definicion Abc, 2015)*

Quinua.- *Planta anual de la familia de las Quenopodiáceas, que existe en América. (Definicion Abc, 2015)*

Rosero.- *Esta bebida se elabora con maíz y frutas. El maíz es sometido a un proceso de lavado y molido finamente y luego se cocina para que tome la consistencia de una colada. Se complementa con especias. (Jara, 2012)*

Salvaguardar.- *Defender, proteger, amparar. (Definicion Abc, 2015)*

Tamiz.- *Cedazo muy fino. (Definicion Abc, 2015)*

Tortillas.- *Torta de harina de maíz, hecha con levadura y cocida en el horno (Definicion Abc, 2015)*

Tradición.- *Comunicación de hechos históricos y elementos socioculturales de generación en generación, (Definicion Abc, 2015)*

CAPÍTULO III

3. METODOLOGIA

3.1. Diseño

El diseño de la metodología que se utilizó en el desarrollo del proyecto de investigación es descriptivo, mediante la observación nos ayudó a especificar y analizar los datos relevantes a tomarse en cuenta en la gastronomía, turismo y el contexto cultural de la parroquia de Chugá.

3.1.1. Temporalidad

El tiempo que duro la investigación fue de 15 meses consecutivos iniciando en el mes de Julio del 2014, culminando en Octubre del 2015 tiempo utilizado para la recopilación y ordenamiento de datos así como para realizar su análisis, argumentaciones y llegar a las conclusiones y recomendaciones.

3.1.2. Naturaleza

Es no experimental porque se busca información empírica, sistemática, que describan los procesos gastronómicos que ya han existido, dado a que nuestra investigación solo recolecta datos culturales y gastronómicos de la parroquia de Chugá esta información no es manipulable para así salvaguardar los saberes de generaciones anteriores.

3.2. Población

La presente investigación fue de tipo descriptivo transversal. La población de estudio está conformada por 32227 adultos mayores de los 6 cantones de la provincia de Imbabura, de acuerdo el Censo de Población y Vivienda del año 2010. (INEC 2010).

En la Parroquia de Chugá la población es de 471 adultos mayores de acuerdo al el Censo de Población y Vivienda del año 2010. (INEC 2010).

3.2.1. Muestra de estudio

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

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

Dónde:

n = Es el tamaño de la muestra a determinarse

N = Universo o población

Z = Nivel de confianza 1.95

P y Q = Constante de la varianza, 50

e = Margen de error, 5

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

$$1. \quad n = \frac{322270000}{815650}$$

n = 395 encuestas

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

Por lo tanto a la Parroquia de Chugá le corresponde 10 entrevistas pero para una mayor argumentación y validación sobre la recopilación de la información este proyecto fue elaborado en base a 20 entrevistas realizadas a los adultos mayores de la parroquia de Chugá.

3.3. Métodos

3.3.1. Teóricos

Inductivo.

La estructura del marco teórico nos facilita la investigación sobre la historia de la gastronomía de Imbabura, tomando como referencia a los datos obtenidos sobre la gastronomía de la Parroquia de Chugá, para discernir y formular las conclusiones generales.

Deductivo.

Mediante los conceptos sobre la gastronomía deducimos que la gastronomía de Chugá pertenece a la gastronomía típica, utilizando productos de la zona para la elaboración de platos representativos como: el cuy con papas y el caldo de gallina.

3.3.2. Empíricos

El método empírico de mediación es aquel que mediante la observación y relación de una forma directa con los pobladores, que nos proporcionaron datos de productos por lo cual nos permite comparar los productos y las preparaciones y determinar platos relevantes de la Parroquia de Chugá y llegar a la estandarización de recetas de los mismos

3.3.3. Matemáticos

Con la graficación de pasteles se logra demostrar los datos obtenidos de la tabulación en las entrevistas también consistió en el empleo de los números para representar los hechos investigados. La investigación de los impactos generados estadísticamente para calificar el tipo de impacto es difícil porque no se puede recurrir a la experiencia y no se dispone más que de la observación.

3.4. Estrategias

3.4.1. Observación

Para el levantamiento del inventario gastronómico, se visitaron los principales lugares con presencia de platos tradicionales, fiestas y folklore. Para identificar su valor, histórico y cultural. La información se recolectó mediante el método de observación y plasmó en fichas de inventario cultural.

3.4.2. Entrevista

Mediante el método de entrevista se recolectó la información, estas se las realizó a una muestra de adultos mayores de la parroquia de Chugá del cantón de Pimampiro de la provincia de Imbabura, la cual ayudó a comparar la información obtenida mediante libros, páginas web, con los testimonios de los habitantes de la parroquia en estudio.

3.5. Instrumentos

3.5.1. Cuestionario:

Se formuló un cuestionario debidamente estructurado que fue aplicado en la entrevista dirigida a aquellas personas mayores de 50 años que habitan en el sector de Chugá del cantón Pimampiro de la provincia de Imbabura que aportaron con información relevante para la elaboración del proyecto.

3.5.2. Fichas de inventario:

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

3.5.3. Video grabadora

Se utilizó grabaciones de video para recopilar los datos de la entrevista a 20 personas mayores de 50 años que habitan en la parroquia de Chugá.

CAPÍTULO IV

4. ANÁLISIS DE DATOS

4.1. Plan de procesamiento de datos.

Se empezó realizando la investigación para el levantamiento del inventario gastronómico, se visitaron los principales lugares de Chugá con el fin de rescatar la información de platos tradicionales, festivos, también para identificar su valor, histórico y cultural. La información se recogió a través del método de observación y plasmándolas en fichas de inventario cultural, se recolectó toda la información posible mediante entrevistas, estas se la realizó tomando una muestra de los adultos mayores de la parroquia, la cual ayudó a recabar la información para aplicarlas ordenadamente en la investigación, el recorrido se lo realizó con el uso de un vehículo 4x4 para el fácil acceso de comunidad en comunidad y minimizar el tiempo en el transporte.

4.2. Tabulación y análisis de resultados.

Tabla 1

Qué alimentos ancestrales existían en la zona.

Producto	Datos
Sambo	8
Melloco	13
Cuy	13
Morocho	7
Maiz	13
Cebada	8
Trigo	5
Venado	3
Cuchucho	4
Gallina	5
Pavo	3
Fréjol	2
Papa	15

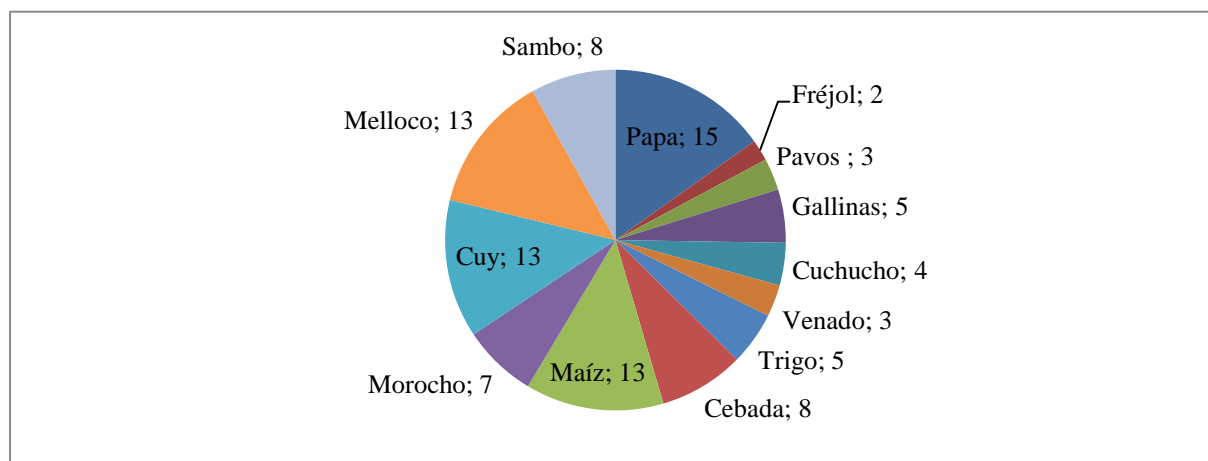


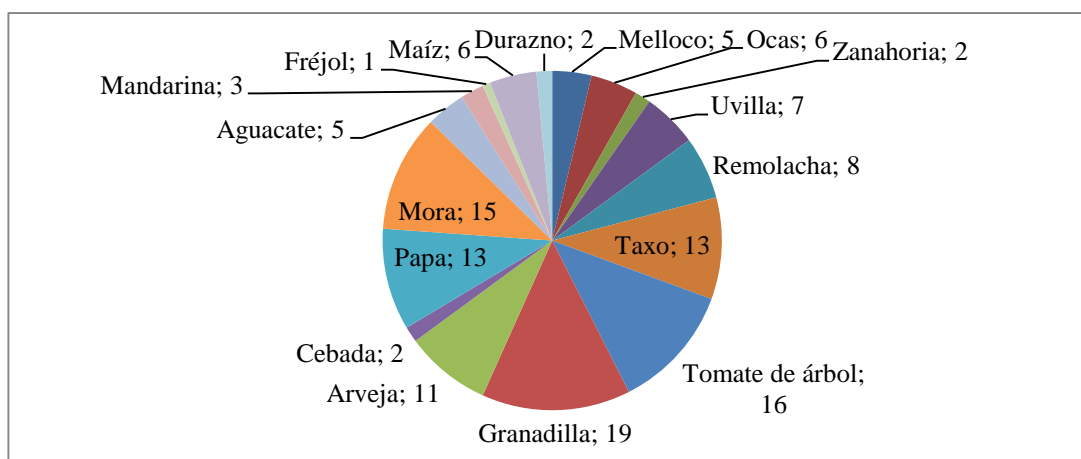
Gráfico 1 *Qué alimentos ancestrales existían en la zona.*

Fuente: Milton Chamorro, Geovanny Auz (Datos obtenidos de 20 entrevistas.)

En el gráfico se observa que la mayoría de preparaciones gastronómicas de la Parroquia de Chugá se elaboraban con productos ancestrales: papa, melloco, el cuy lo preparaban en festividades arcaicas, el maíz es el que tiene mayor producción ya que el sector posee un clima frío a comparación de los demás productos como: fréjol, morocho blanco, trigo, cebada, los cuales hay una poca existencia de animales como: cuchucho, gallinas, soches, de consumo regular en esta zona debido a la variedad de clima.

Tabla 2**Qué alimentos se producen actualmente.**

Producto	Cantidad
Maíz	6
Frejol	1
Mandarina	3
Aguacate	5
Mora	15
Papa	13
Cabada	2
Arveja	11
Granadilla	19
Tomate de árbol	16
Taxo	13
Remolacha	8
Uvilla	7
Zanahoria	2
Ocas	6
Mellocos	5
Durazno	2

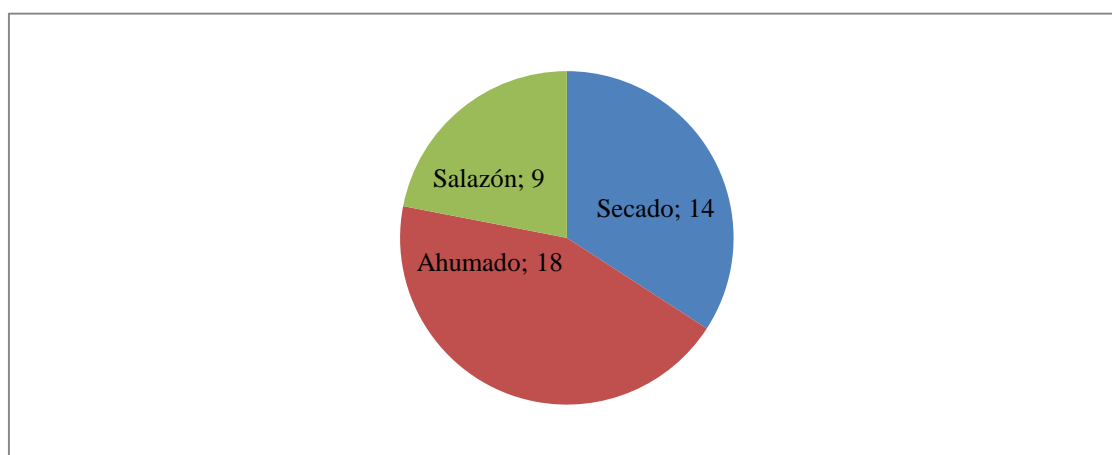
**Gráfico 2 Qué alimentos se producen actualmente.**

Fuente: Milton Chamorro, Geovanny Auz (Datos obtenidos de 20 entrevistas.)

La granadilla suave, el tomate de árbol, el taxo y la mora son los productos de mayor producción en esta zona, los cuales se han convertido con el pasar del tiempo en productos básicos para sustentar la economía. El maíz, papas, cebada, ocas, mellocos, fréjol y arveja son los productos que conforman preparaciones típicas que forman parte de la gastronomía de la parroquia. Los productos de menor producción en esta zona son: durazno, mandarinas, aguacate, remolachas y uvillas.

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

Producto	Cantidad
Salazón	7
Ahumado	18
Secado	14

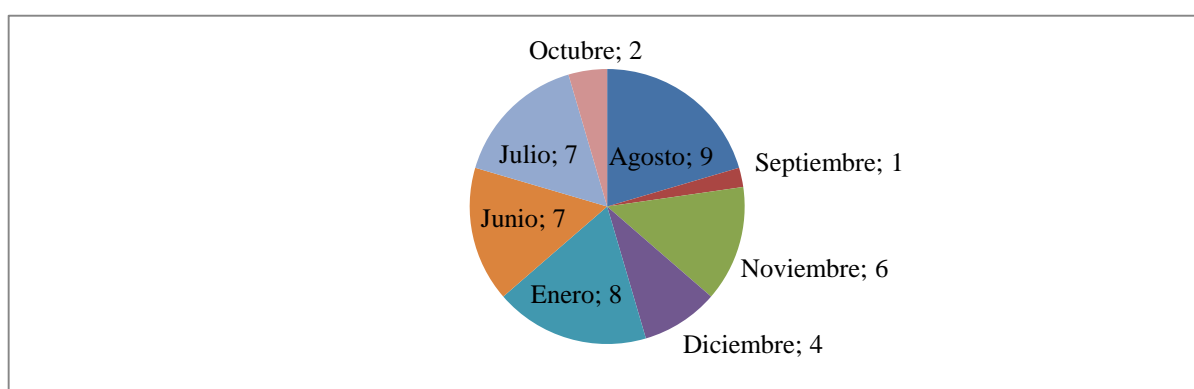
**Gráfico 3** *Cuáles son los métodos de conservación de alimentos que existían.*

Fuente: Milton Chamorro, Geovanny Auz (Datos obtenidos de 20 entrevistas.)

La cocina tradicional de la parroquia de Chugá utilizaba métodos de conservación para los alimentos, que permitían alargar el periodo de vida útil de cada uno de los productos, la mayoría de personas han venido utilizando el método del secado utilizado en la gran mayoría para secar los granos y carne expuestos al sol, también se contaba con los pundos de barro en los cuales se ponía a fermentar todo tipo de bebidas en especial la chicha de jora. Secado al sol, método de conservación utilizada por los habitantes indígenas, la cual les permitía secar ciertos productos como: maíz, habas, morocho, lenteja, de forma artesanal, consistía en tender el producto sobre una estera por algunos días en forma directa al sol, otro método de conservación que usaban los habitantes era el secado en soberado, el cual consistía en atar las mazorcas de maíz y colocarlas sobre el techo de las casas por varios días hasta que ellos deseen usarlas. También acostumbraban a secar pequeñas piezas de carne poniendo condimento que consistía de ajo, comino y abundante sal sea en filete o trozos grandes, por un tiempo prolongado de tres a cuatro semanas.

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

Producto	Cantidad
Octubre	2
Julio	7
Junio	7
Enero	8
Diciembre	4
Noviembre	6
Septiembre	1
Agosto	9

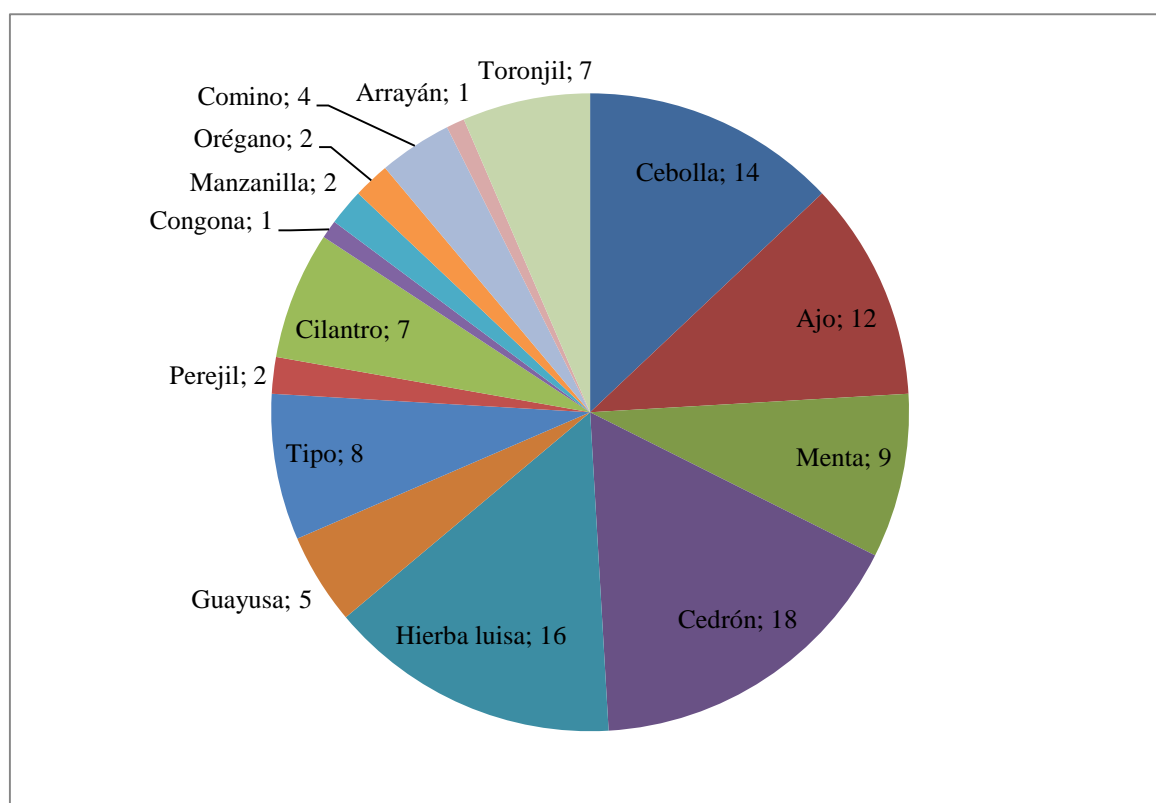
***Gráfico 4 Cuál es la temporada en la que cosechan los alimentos.***

Fuente: Milton Chamorro, Geovanny Auz (Datos obtenidos de 20 entrevistas.)

La mayoría de las costumbres y tradiciones se ha basado en costumbres ancestrales, las cuales se guían por el calendario de cosechas o almanaque lunar que para ellos inicia en los meses de agosto, enero, junio, julio y noviembre, meses en los cuales inicia el calendario de siembras y de cosechas denominado el solsticio de verano, el cual según sus creencias permite tener una mayor fructificación de cada producto sembrado. En menor porcentaje de siembra por el verano y la sequía se siembra en los meses de septiembre, octubre u diciembre. El terreno se prepara en forma manual y mecánica. Algunas comunidades disponen de agua de riego lo cual les permite diversificar y mantener su producción durante todo el año, en el caso de las comunidades que no disponen de agua se dedica a los cultivos de árboles frutales. Tenemos estas fechas ya que los productores tienen cultivos perennes como aguacate, limones etc. y cultivos estacionarios como maíz, ocas etc.

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

Producto	Cantidad
Toronjil	7
Arrayán	1
Comino	4
Orégano	2
Manzanilla	2
Congona	1
Cilantro	7
Prejil	2
Tipo	8
Guayusa	5
Hierba luisa	16
Cedrón	18
Menta	9
Ajo	12
Cebolla	14

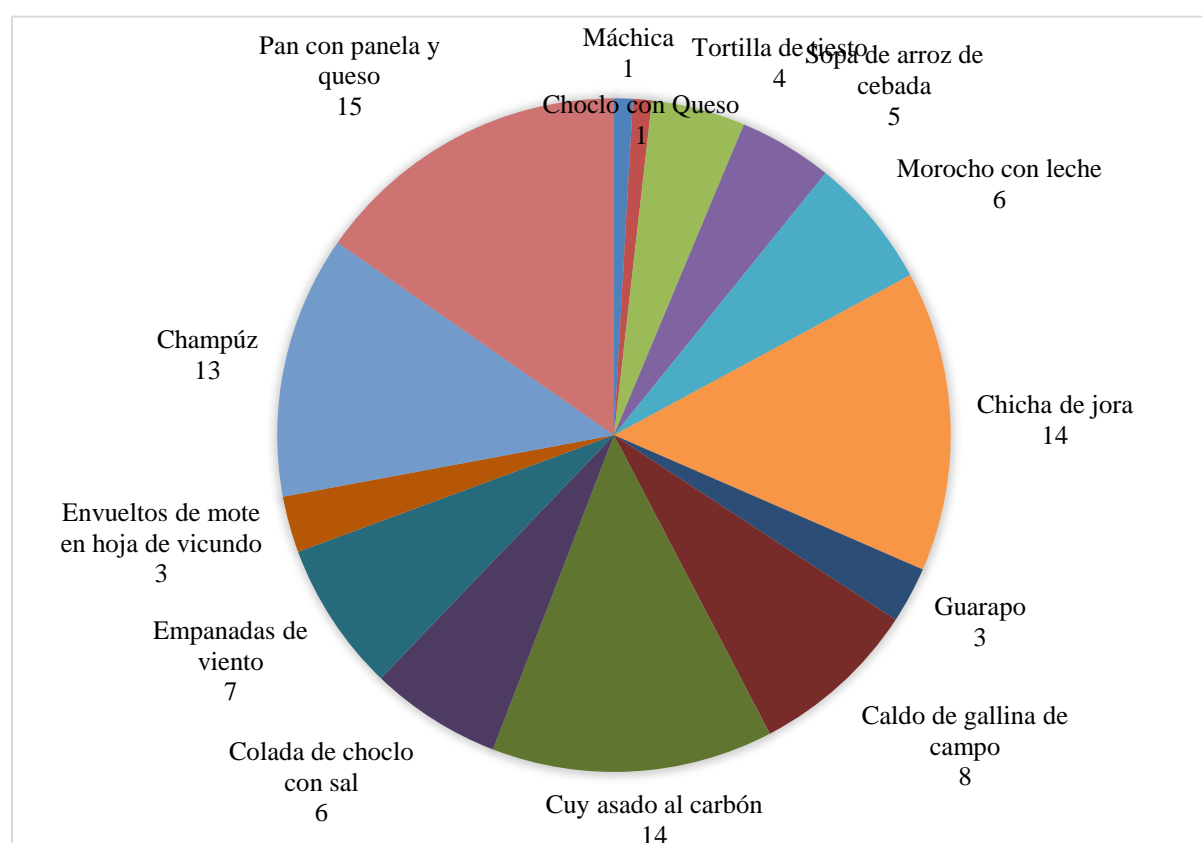
**Gráfico 5** *Qué tipos de especias se usan en las preparaciones de comidas y bebidas de la zona.*

Fuente: Milton Chamorro, Geovanny Auz (Datos obtenidos de 20 entrevistas.)

Los habitantes de la Parroquia de Chugá manifestaron que las especias juegan un papel muy importante en la elaboración de platos y alimentación diaria, muchas veces desconociendo el valor nutricional y los beneficios que obtienen cuando los consumen entre ellas las que con más frecuencia consumen para dar sabor y olor a la elaboración de platos son cebolla, ajo, cilantro, perejil y comino, las hiervas aromáticas como: cedrón, hierba luisa, menta, tipo, toronjil, guayusa, orégano, arrayán y manzanilla también muchas de ellas se las utiliza de forma medicinal para aliviar algún tipo de dolencia como dolor de estómago, migraña o cuidar algunos órganos como el riñón, el hígado, la mayoría de estas especies se cultivan en pequeñas huertas cerca de sus casas.

Tabla 6***Cuáles son las comidas y bebidas que se preparan en la zona***

Plato	Cantidad
Máchica	1
Choclo con queso	1
Tortilla de tiesto	5
Sopa de arroz de cebada	5
Morocho con leche	7
Chicha de jora	16
Guarapo	3
Caldo de gallina de campo	9
Cuy asado al carbón	15
Colada de choclo con sal	7
Empanadas de viento	8
Envuelto de mote en hoja de vicundo	3
Champúz	14
Pan con panela y queso	17

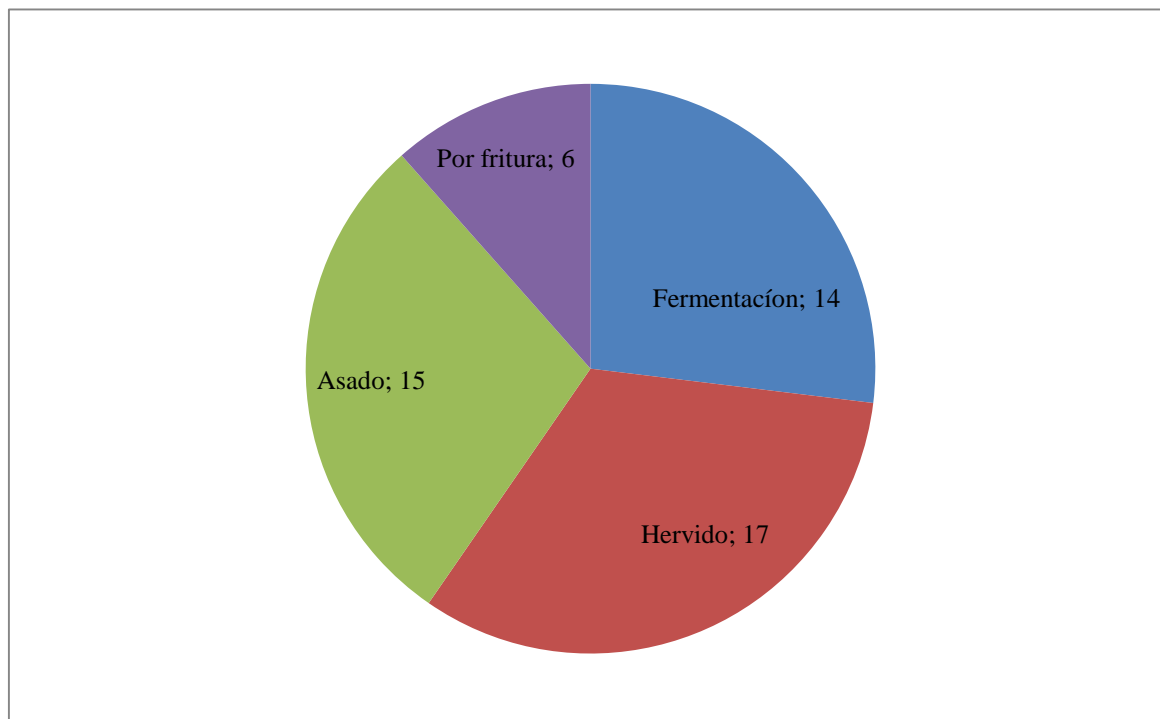
***Gráfico 6 Cuáles son las comidas y bebidas que se preparan en la zona (incluir sopas, platos principales, postres, panes, otros).***

Fuente: Milton Chamorro, Geovanny Auz (Datos obtenidos de 20 entrevistas.)

Las comidas y bebidas que se preparan con más frecuencia en la zona son la chicha de jora, el morocho con leche, el caldo de gallina y el cuy asado con papas son platos que con mayor frecuencia se los consume. El plato principal y representativo de Chugá se lo realiza con animales domésticos. También en esta zona predomina el consumo de preparaciones de dulce para el desayuno y el refrigerio como: empanadas de viento, champús, colada de choclo con sal, morocho con leche, pan con panela y queso, envuelto de mote en hoja de vicundo, machica, choclos con queso, tortillas de tiesto y sopa de arroz de cebada.

Tabla 7**Técnicas de elaboración.**

Técnicas	Cantidad
Por fritura	6
Asado	15
Hervido	17
Fermentación	14

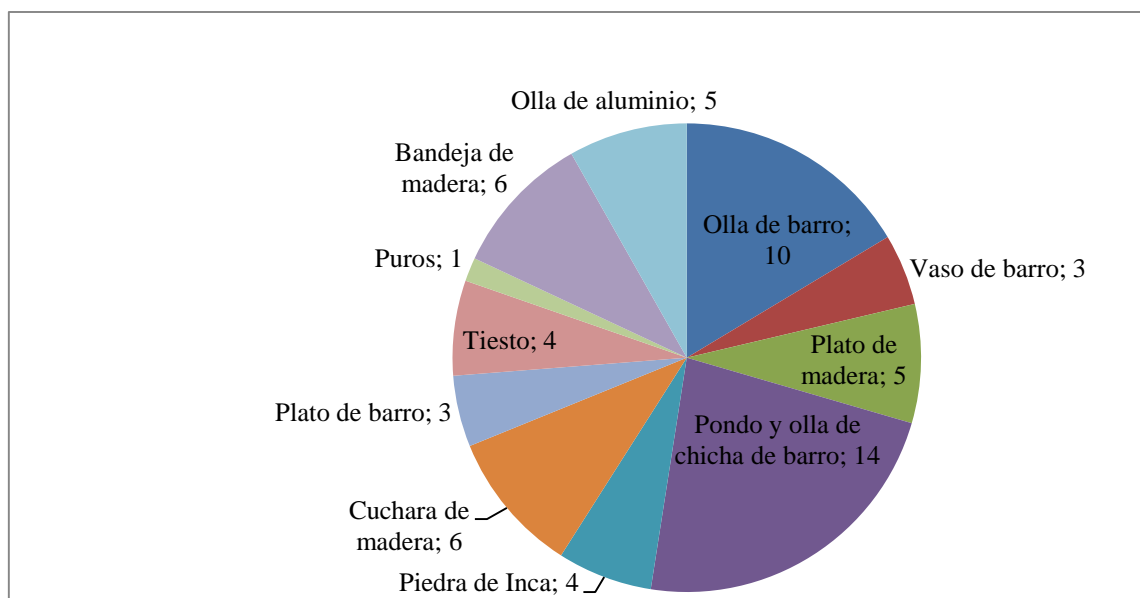
**Gráfico 7 Técnicas de elaboración.**

Fuente: Milton Chamorro, Geovanny Auz (Datos obtenidos de 20 entrevistas.)

Se han manifestado que las técnicas de elaboración de los alimentos son: el hervido, asado, fritura, fermentación y cocido, ellos no tomaban el tiempo de cocción de los productos, solo se fijaban en el cambio de coloración del alimento, otra manera era tocando el producto en cocción con la mano y palpar si está blando o duro, dependiendo del estado lo dejan seguir cocinando o lo retiraban del fuego. Estas técnicas de elaboración permiten mantener las características organolépticas de cada alimento y son empleadas frecuentemente,

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

Utensilios	Cantidad
Olla de aluminio	5
Bandeja de madera	6
Puro	1
Tiesto	4
Plato de barro	3
Cuchara de madera	6
Piedra de inca	4
Pondo y olla de chicha de barro	14
Plato de madera	5
Vaso de barro	3
Olla de barro	10

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

Fuente: Milton Chamorro, Geovanny Auz (Datos obtenidos de 20 entrevistas.)

Los utensilios utilizados para la elaboración de comidas y bebidas son: a base de pundos ollas, platos, tiestos, copas de barro, cucharas, platos de madera, piedras de moler provenientes de los Incas; para servir las bebidas utilizaban copas de barro, es así como elaboraban sus alimentos con estos utensilios de antaño. Estos instrumentos eran adquiridos según la necesidad de cada familia porque les permitían tener una mejor cocción, formando estos parte de la cultura gastronómica de la Parroquia de Chugá.

Entrevista contexto socio cultural.

Tabla 9

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

Fechas	Cantidad
2 de Noviembre día de los Difuntos	3
Marzo Fiesta de la Parroquialización de Chugá	4
4, 5, 6 de Enero Fiesta del Guagua Negro	5
25 de Abril Fiesta de San Vicente	2
31 de Diciembre Fiesta de Fin de Año	9
15 de Septiembre Fiesta de Santa Rita	10
25 de Diciembre Fiesta del Niño Jesus	9
23 de Junio Fiesta de San Juan	3

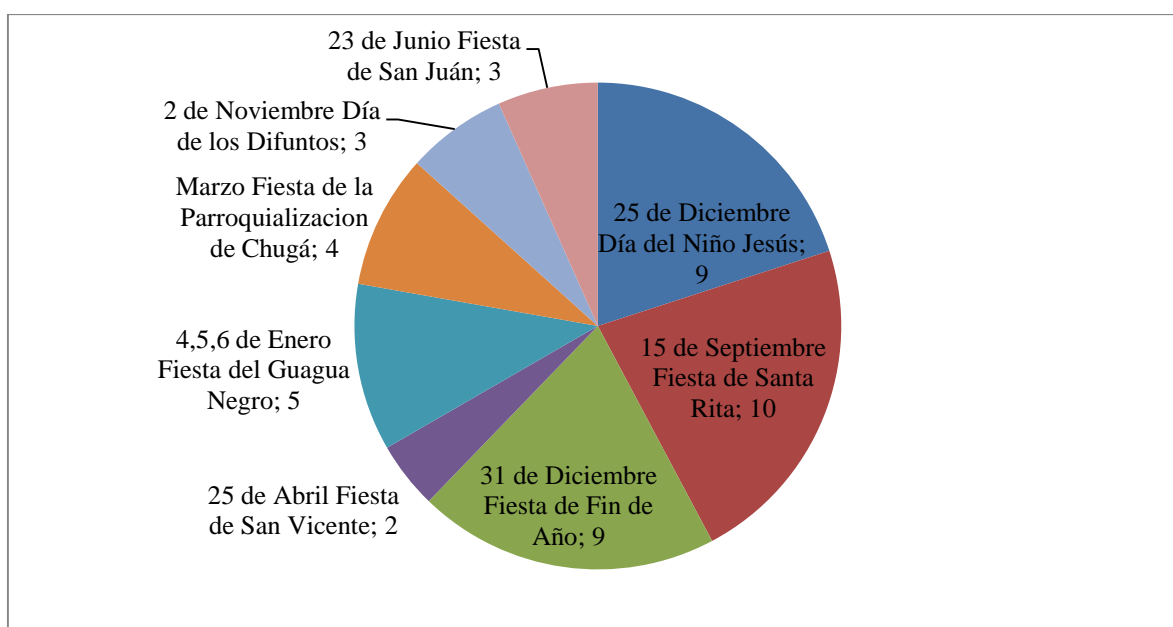


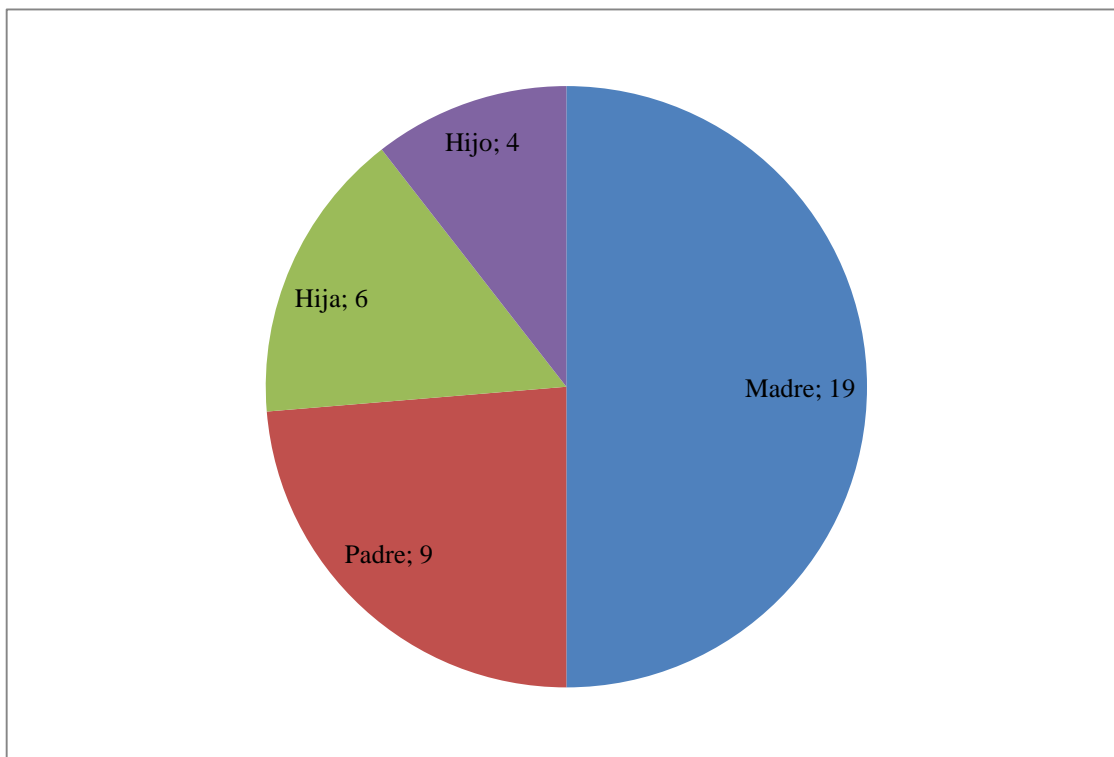
Gráfico 9 Cuáles (incluirl fechas) son las manifestaciones culturales de la zona y qué alimentos o bebidas se relacionan con éstas.

Fuente: Milton Chamorro, Geovanny Auz (Datos obtenidos de 20 entrevistas.)

Las manifestaciones culturales forman parte de la Parroquia de Chugá entre las más importantes están: fiesta de Santa Rita, en 1 de San Vicente, fin de año, de San Juan del Niño Jesús, durante las manifestaciones se relacionan con la gastronomía de la zona como: hornado con mote, cuyes asados, empanadas con queso, choclos con queso y tortillas de tiesto, que son actos que permiten mantener unida a la comunidad.

Tabla 10**Quiénes intervienen en las preparaciones de los alimentos.**

Familiares	Cantidad
Hijo	4
Hija	6
Padre	9
Madre	19

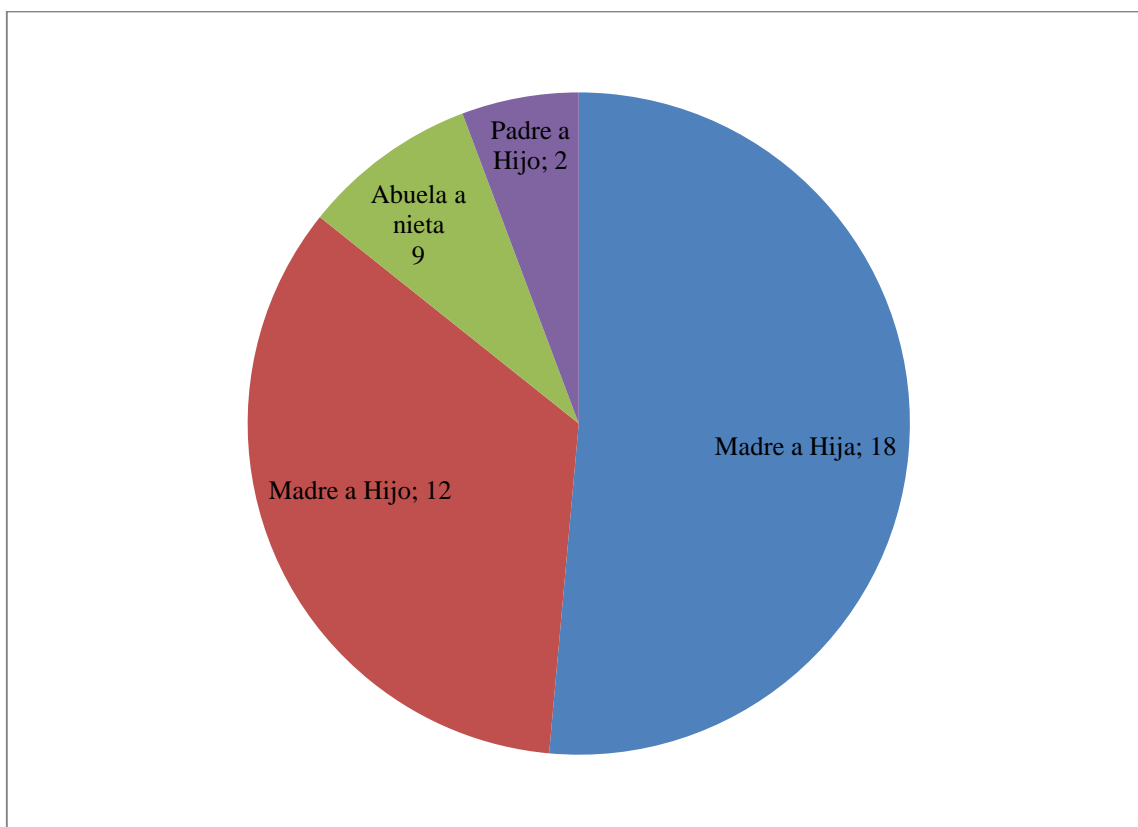
**Gráfico 10 Quiénes intervienen en las preparaciones de los alimentos.**

Fuente: Milton Chamorro, Geovanny Auz (Datos obtenidos de 20 entrevistas.)

Se ha determinado que para la elaboración de los alimentos interviene toda la familia, las madres quienes preparan el desayuno, el almuerzo y la cena, el padre de la casa lo realiza en la ausencia de la madre, también lo realizan las hijas e hijos en la ausencia de los padres. Esta es una costumbre que tienen desde hace muchos años atrás permitiendo la participación de todos los integrantes de la familia desde los más grandes hasta los más chicos, esta es una forma de agrupar a la familia y transmitir la herencia de la elaboración de los alimentos que vienen a ser parte de la cultura gastronómica.

Tabla 11**Cómo o a quién se transmiten los conocimientos.**

Familiares	Cantidad
Padre a Hijo	2
Abuela a Nieta	9
Madre a Hijo	12
Madre a Hija	18

**Gráfico 11 Cómo o a quién se transmiten los conocimientos.**

Fuente: Milton Chamorro, Geovanny Auz (Datos obtenidos de 20 entrevistas.)

La alimentación y la forma de elaboración de los platos en la parroquia de Chugá no tienen recetas estandarizadas pero tratan de mantener la tradición y su cultura de sus antepasados, de esta forma los conocimientos de la elaboración de alimentos se transmiten mamá a hija e hijo y de abuela a nieta en la ausencia de la madre, los mismos que son de gran utilidad al momento de aprender a preparar los alimentos permitiendo que la tradición se mantenga con el transcurso del tiempo.

Tabla 12

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

Influencia	Total
Vecinos	5
El cavildo	7
Comité de Fiestas	18

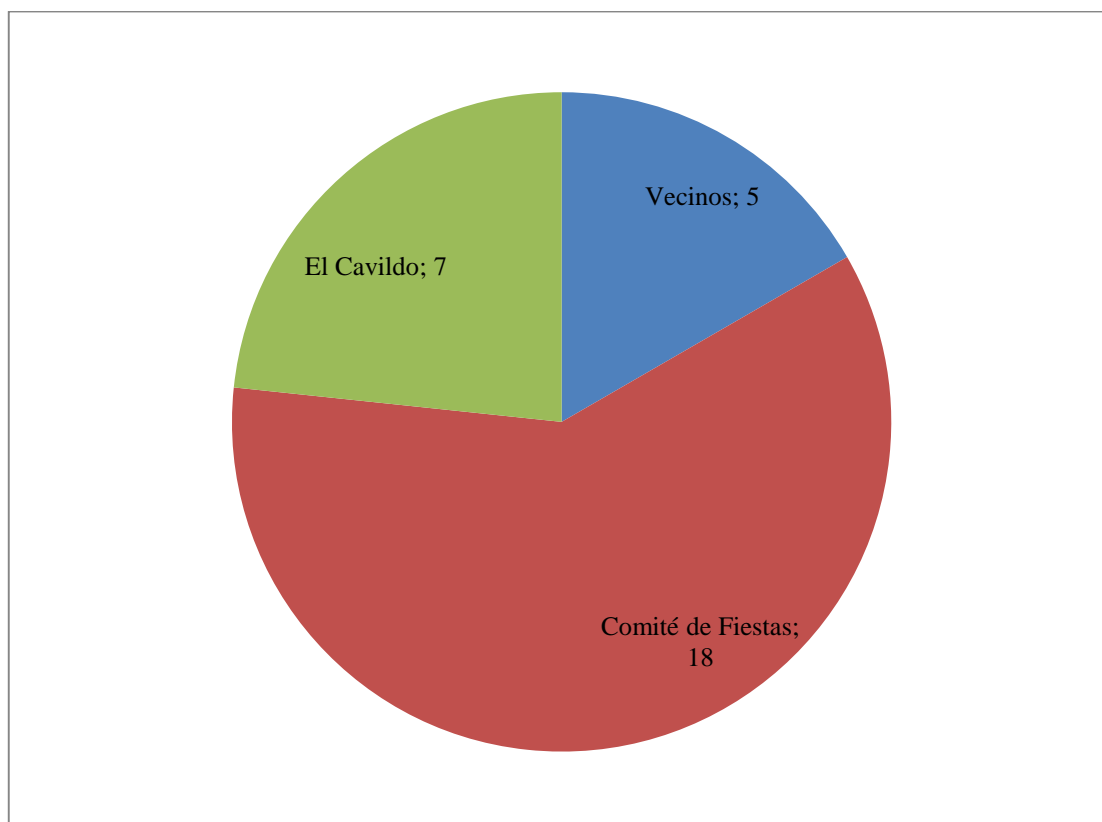


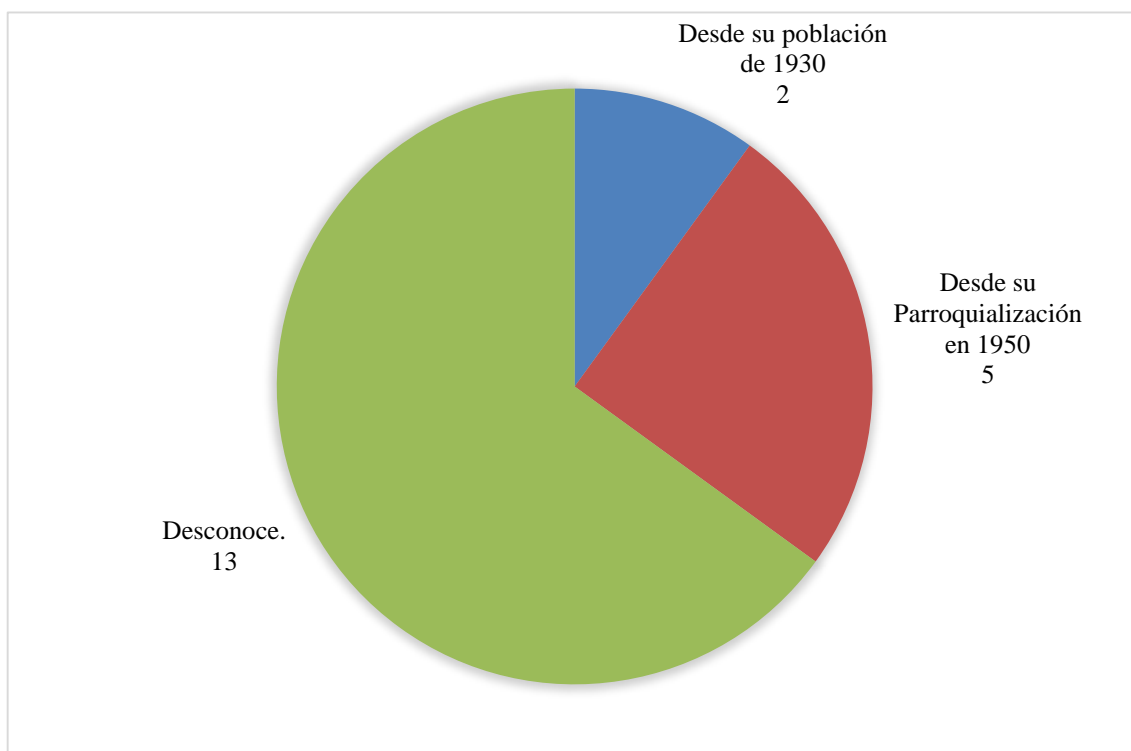
Gráfico 12 Cómo influyen las preparaciones de las comidas y bebidas en el comportamiento de la comunidad.

Fuente: Milton Chamorro, Geovanny Auz (Datos obtenidos de 20 entrevistas.)

Los habitantes de la parroquia de Chugá se caracterizan por su amabilidad, compañerismo y solidaridad que lo demuestran a cada visitante. En una festividad dentro de la comunidad, la preparación de las comidas y bebidas, las realizan el comité de fiestas, el cabildo y vecinos del barrio que son parte de la comunidad, y su comportamiento influye en la unión del pueblo creando nuevas amistades, de esta manera salvaguardando su identidad cultural para que sea transmitido de generación en generación.

Tabla 13**Desde cuándo se prepara.**

Fecha	Total
Desde su población de 1930	2
Desde su parroquialización en 1950	5
Desconoce	13

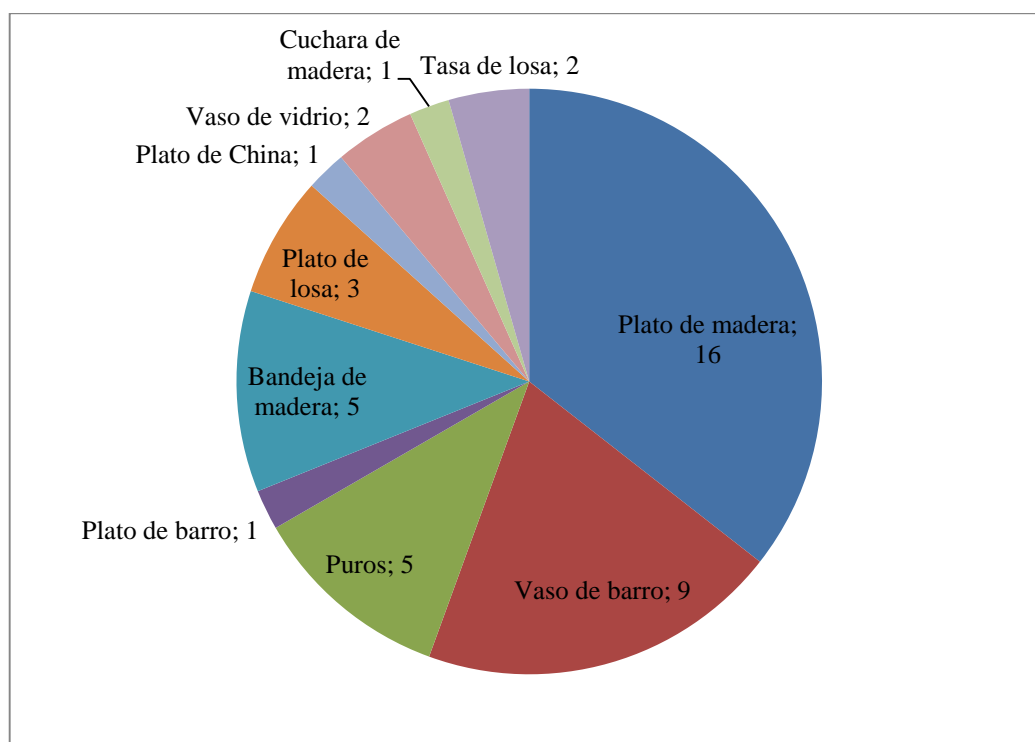
**Gráfico 13 Desde cuándo se prepara.**

Fuente: Milton Chamorro, Geovanny Auz (Datos obtenidos de 20 entrevistas.)

En Chugá se desconocen los orígenes referentes a la gastronomía, son pocas las personas que relatan sus preparaciones: el cuy con papas, caldo de gallina criolla, chicha de jora son mencionados desde la época de su población, otras personas adjudican las preparaciones desde su fundación como Parroquia hace 50 años, aunque la mayoría desconoce la información de los platos.

Tabla 14**En qué utensilios o cuáles son las características en las que se los sirve**

Utensilio	Total
Tasa de losa	2
Cuchara de madera	1
Vaso de vidrio	2
Plato de china	1
Plato de losa	3
Bandeja de madera	5
Plato de barro	1
Puro	5
Vaso de barro	9
Plato de madera	16

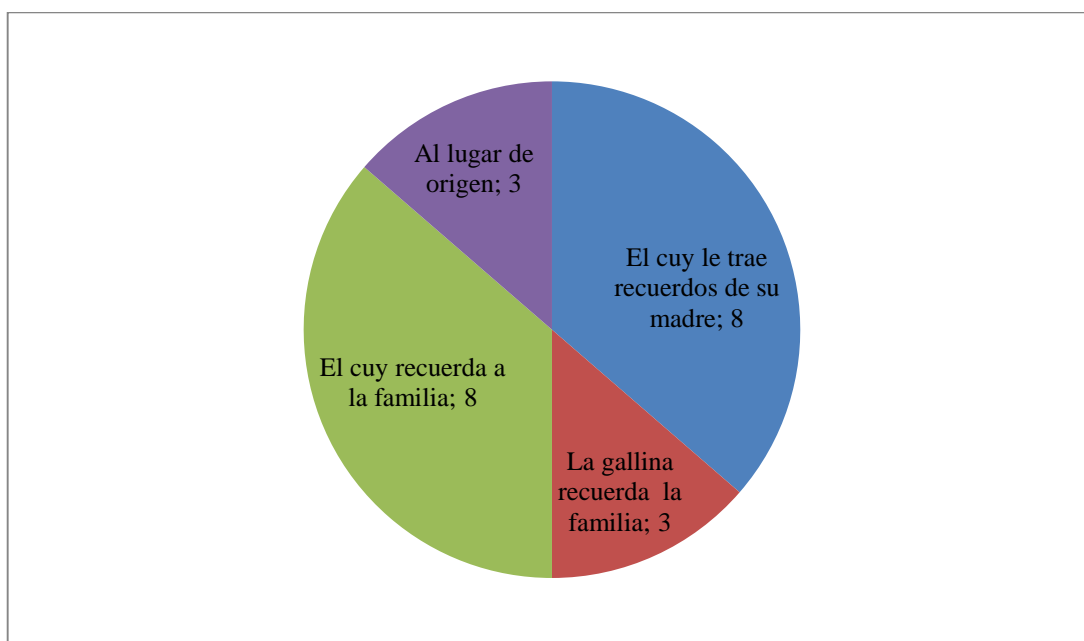
**Gráfico 14 En qué utensilios o cuáles son las características en las que se los sirve.**

Fuente: Milton Chamorro, Geovanny Auz (Datos obtenidos de 20 entrevistas.)

Con el transcurso del tiempo las cosas se han modernizado, no solo en el campo de la tecnología, sino también en los materiales de elaboración, en especial los utensilios que han sido reemplazados por mayor comodidad y por beneficio de las amas de casa, pero en esta parroquia la mayoría de los pobladores han mantenido su cultura, conservando platos de madera y vasos de barro. Algunos utensilios que se usan frecuentemente aquí en esta zona son: platos de madera para servir el morocho y una serie de coladas calientes, pilches en las que se sirve la Chicha de Jora, bandejas de madera en las que se sirven el cuy asado con papas y en platos de barro las sopas de gallina. Por facilidad optan por usar otros instrumentos, los cuales hacen desconocer su uso es por eso que en algunas casas se pudo observar que algunos instrumentos los guardan como si fueran tesoros. Cada preparación elaborada tiene un significado, sea este cultural, religioso o tradicional lo cual forma parte de la cultura heredada por sus antepasados.

Tabla 15***Qué recuerdos asociados tiene con relación a los alimentos preparados***

Recuerdos	Total
Al lugar de origen	3
El cuy recuerda a la familia	8
La gallina recuerda la familia	3
El cuy le trae recuerdos de su madre	8

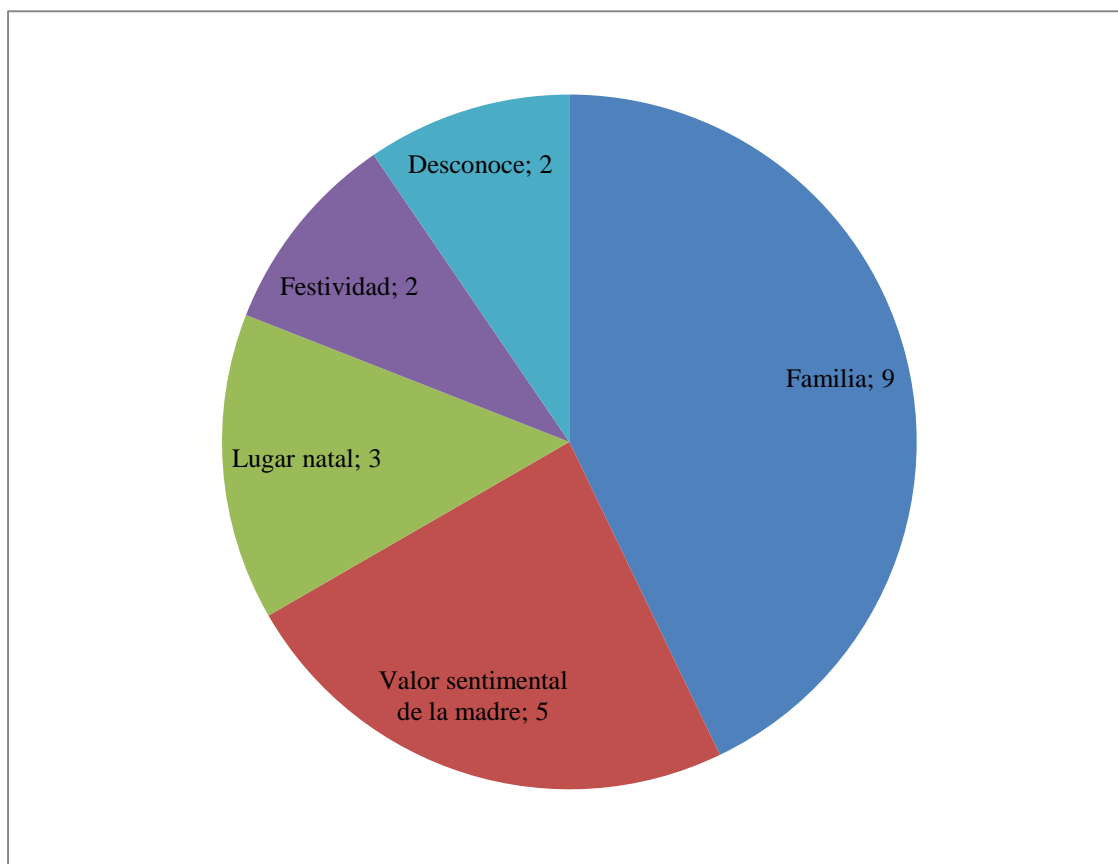
***Gráfico 15 Qué recuerdos asociados tiene con relación a los alimentos preparados.***

Fuente: Milton Chamorro, Geovanny Auz (Datos obtenidos de 20 entrevistas.)

Se ha establecido una relación con la preparación de los alimentos, manteniendo el significado sea este cultural, religioso o tradicional, lo cual forma parte de la cultura gastronómica heredada por sus antepasados, algunos recuerdos asociados con la preparación de los alimentos son: recuerdos hacia su madre cuando le enseñó a preparar el cuy asado, también recuerda a la familia en casa cuando eran niños y adolescentes, de igual manera recuerda a sus antepasados como: abuelos, padres, hermanos y el lugar de origen, disfrutaban de la algarabía en la que participan en la preparación de los alimentos todos los habitantes de Chugá.

Tabla 16**Qué significado tiene el plato.**

Significado	Total
Desconoce	2
Festividad	2
Lugar natal	3
Valor sentimental de la madre	5
Failia	9

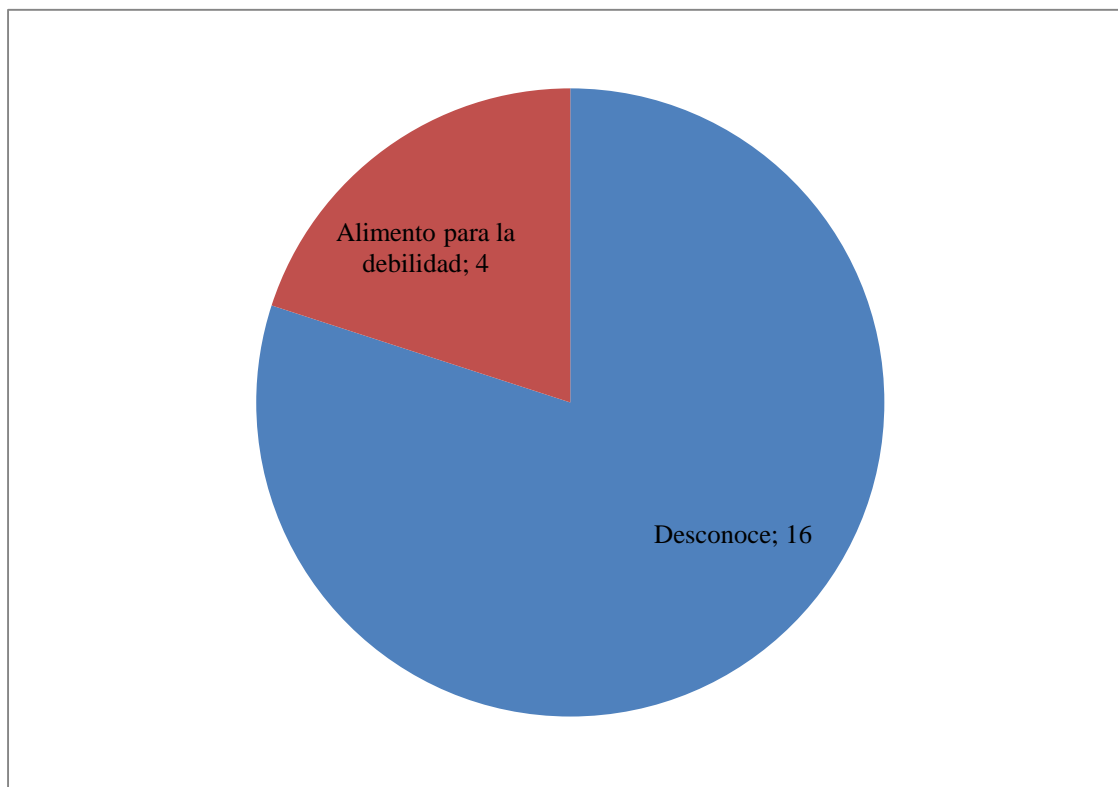
**Gráfico 16 Qué significado tiene el plato.**

Fuente: Milton Chamorro, Geovanny Auz (Datos obtenidos de 20 entrevistas.)

Se ha podido observar que desconocen los significados de los platos, los entrevistados hacen referencia a momentos religiosos, culturales, su lugar de origen y su valor sentimental en las cuales las preparaciones gastronómicas se manifestaron, la falta de comunicación existente en las generaciones pasadas, siendo este el motivo principal de desconocimiento hacia las nuevas generaciones.

Tabla 17**Qué historia conoce del plato**

Historia	Total
Alimento para la debilidad	4
Desconoce	16

**Gráfico 17** *Qué historia conoce del plato.*

Fuente: Milton Chamorro, Geovanny Auz (Datos obtenidos de 20 entrevistas.)

Con el transcurso del tiempo, las nuevas generaciones han ido perdiendo parte de sus culturas y tradiciones acerca de la historia de dónde proviene y su origen de cada preparación, hoy en día estas son preguntas sin respuestas para la mayoría de los pobladores,

En las entrevistas realizadas a los pobladores, 4 personas concordaron que los alimentos como el cuy asado y el caldo de gallina de campo eran considerados como alimento para combatir la debilidad ya que los pobladores se dedican a la siembra y al trabajo arduo en el campo por lo que es costumbre alimentarse de esta manera.

4.3. Informe final de procesos, tabulación y análisis.

El análisis de los resultados obtenidos de las entrevistas como las del Levantamiento del Inventario Gastronómico y las entrevistas del Contexto Socio Cultural nos muestran los resultados de cómo está la población de Chugá en la cual se identifican el consumo de productos propios del lugar, sus formas de preparación ancestral de los alimentos y su forma de unión de la sociedad de Chugá.

Con la investigación realizada mediante la recopilación de información a través de encuestas en la parroquia de Chugá, se pudo determinar que existe una variedad de costumbres, tradiciones, platos conocidos por los moradores del sector, un cambio de clima drástico, durante el día es un clima fastuoso y caliente y por la noche un frío exorbitante, ya que es una zona de muchos pendientes y lomas. La parroquia de Chugá, cuenta en su gran mayoría con productos originarios de la zona, los cuales son cultivados actualmente por cada uno de los agricultores en sus fincas o sembríos de cada uno y las amas de casa conjunto a su familia aplican técnicas de conservación, para prolongar la vida útil de los alimentos, siendo los métodos de conservación más utilizados el secado, ahumado y salado para ciertos alimentos como son la carne de res, los granos secos: el maíz, fréjol etc. Existe una producción significativa de productos agrícolas que se rigen al calendario de temporada de cosecha y tiempo de crecimiento de las plantas hasta su producción.

Las especias que se encuentran en Chugá muchas de ellas son cultivadas en los jardines de las casas, otras se las encuentran dentro de los bosques y en su mayoría compran de otro lugar como lo es el comino, achiote, siendo ingredientes principales para la elaboración de platos como: sopa de gallina de campo, colada de choclo con sal, cuy con papas, empanadas de viento, pan con panela y queso, champús, chicha de jora, morocho con leche.

La mayoría de sus preparaciones son hechas de forma empírica así como las técnicas de cocción y elaboración de cada plato, dando un valor cultural al preparar los alimentos de acuerdo a sus creencias, tradiciones, de generación en generación.

Algunos platos están relacionados con las manifestaciones culturales, las fechas festivas y actos familiares en los cuales para la preparación intervienen el cabildo de la comunidad, la familia y los amigos, de esta manera transmitiendo los conocimientos a las nuevas generaciones venideras y para la unión de los ciudadanos de la Parroquia de Chugá, esta costumbre se la salvaguarda desde hace décadas y es una tradición del lugar que se caracteriza por usar de forma propia la costumbre y el acto de relación hacia las nuevas generaciones permitiendo que de esta manera se manifieste a través de su gastronomía tradicional y cultural.

La Parroquia de Chugá se caracteriza por la unión entre sus moradores, los cuales le dan origen al lugar al identificarse por sus costumbres, tradiciones, celebraciones, festividades y la forma de preparación de los alimentos.

Mantener sus costumbres y tradiciones los cuales los hacen originarios del lugar...

4.4. Discusión

Según el (Magap, 2015) la Provincia de Imbabura se caracteriza por los siguientes productos: trigo, maíz, cebada, amaranto, quinua, berro, acelga, col, espinaca, remolacha, achogcha, coliflor, tomate riñón, tomate de árbol, granadilla, mora, aguacate, ovos, tuna, mango, limón, fréjol. Como resultado de nuestra investigación se determinó que el maíz, fréjol, mora, cebada, granadilla, tomate de árbol, remolacha son alimentos característicos de la Parroquia de Chugá que llegan a una concordancia de los productos anteriormente mencionados siendo esta una información fundamentada y verdadera.

Según (Castro, 2004) la gastronomía ecuatoriana o cocina criolla, es una de las cocinas más versátiles del mundo, gracias al aporte español e indígena, clima que poseen y las regiones

naturales claramente marcadas con la diversidad más grande de frutas, verduras, granos, especias; si se está de acuerdo con lo que dice el Sr. Castro encontrando similitud en los datos encontrados con la entrevista, en las épocas del año y así poder degustar en cualquier momento u ocasión de la gran y extensa variedad culinaria ecuatoriana, comparando la relación que existe con la información de la entrevista realizada, la temporada en que se cosechan los alimentos son casi todo los meses del año.

Según (Barrera J. , 2011) mencionó que los platos de la cocina Colonial como: Chuchuca, Caldo de gallina, Pan de salvado de trigo, Carne colorada, Empanadas, Cuy asado. En la entrevista se determinó que el cuy asado, el caldo de gallina son platos representativos la Parroquia de Chugá y los demás platos que se encontró en la entrevista son pan con panela más queso, colada de choclo con sal y el guarapo no menciona el Sr. Barrera J.

Según (Lictor, 2009.) mencionó que en la Provincia de Imbabura que los productos más importantes son: arveja, fréjol, maíz, papa y zanahoria. En la entrevista estos alimentos si se mencionaron, pero no menciona el Sr. (Lictor, 2009.) productos como: melloco, uvilla, remolacha, granadilla, durazno que se determinó que si existen en la Parroquia de Chugá.

Se comparó mediante el levantamiento turístico gastronómico y la información del programa de fiestas del cabildo de Pimampiro reafirman la existencia algunas expresiones culturales que están ligada con la gastronomía de Chugá estas son la fiesta de Santa Rita en septiembre, fiesta de fin de año, del Niño Jesús, el día de navidad en el mes de diciembre, fiesta de fin de año, fiesta del guagua negro en el mes de enero, la parroquializacion de Chugá, fiesta de San Juan en el mes de junio, el día de los difuntos y la fiesta religiosa de san Vicente en el mes de Abril. Según la página oficial de Pimampiro (Pimampiro, 2015) se encuentran datos relacionados con las festividades de la Parroquia de Chugá que se menciona y se asemeja el aniversario de la misma, por lo tanto es verdadera la información.

En la información obtenida del ministerio del (Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuicultura y Pesca, 2015.) de Imbabura encontramos que se mantienen productos conocidos por los moradores del sector, maíz, fréjol, comino, achiote, comparando con el inventario gastronómico realizado, encontramos productos como el maíz y fréjol que si están mencionados y otros como el aguacate, durazno, melloco y granadilla no menciona los cuales son ingredientes fundamentales para la preparación de platos representativos de la parroquia

Según (Gallego, 1993) el menciona que los conocimientos gastronómicos son trasmitidos de generación a generación sin que varíen sus ingredientes y forma de prepararse y según (Barrera J. , 2011) el menciona que en la Gran Colombia 1822 algunos utensilios de esta época son ollas de bronce, cubiertos de plata y pailas, con lo cual no concuerda ya que en las entrevistas realizadas a las personas mayores de 50 años de Chugá respondieron que utilizaban los ingredientes que estaban a su alcance para la preparación de los platos, así como la utilización de nuevos utensilios para su elaboración de los mismos, según (Castro, 2014) el menciona que el Ecuador posee una cultura gastronómica que cada pueblo mantiene la tradición de la cocina muy rudimentaria como la cocción en leña, el uso de ollas de barro, el uso de cucharas de madera para la elaboración de ciertas preparaciones que en su mayoría las realizan en ocasiones especiales, como por ejemplo el uso de ollas de aluminio reemplazando a las ollas de barro y la utilización de cocinas a gas; y concuerdan que sus conocimientos gastronómicos se transmiten a nuevas generaciones.

Según (Graciela Martínez de Flores Escobar, 2012) ella menciona en los orígenes de la gastronomía que se utilizó el orégano. Y comparado con la entrevista realizada también se determina la misma especia, pero cabe comparar que se obtuvo otras especias que se utilizan en Chugá como: manzanilla, congona, toronjil, arrayán, comino, manzanilla, guayusa, hierva luisa y tipo especias que ella no menciona en su investigación pero si en la nuestra.

En la entrevista se desarrolló la siguiente pregunta Desde cuando se prepara, en lo relacionado a la época, año, origen y por qué se nombra así el plato, para su determinación si fuese ancestral,

típico o tradicional pero para poder determinar todo esto se requiere de una profunda investigación, desde sus orígenes de los productos, según (Pazos, 2012, pág. 48) el hace referencia a la época mas no al año exactamente que se dió a conocer cierto plato por tal razón que no se puede hacer la determinación exacta ni su historia exacta, porque requiere de muchos años de investigación, pero ni el mismo puede determinar en sus libros que publica, ya que él es un gran investigador de la cocina ecuatoriana que lleva casi toda su vida investigando. En la entrevista realizada a los pobladores de la Parroquia de Chugá que colaboraron con darnos información mencionan que el cuy asado con papas, el caldo de gallina y la chicha de jora se dieron a conocer como platos que se manifestaron en el día de fundación de la Parroquia, por lo tanto se hace referencia a que ellos utilizaron técnicas ancestrales como el asado, la fermentación y el hervido aplicándolo a su elaboración de aquello, utilizando ingredientes de la zona para su elaboración lo que hace que eso se convierta en platos típicos del lugar.

El presente trabajo refuerza los datos obtenidos de la investigación que sostiene Imbabura por poseer una variedad de clima existe la temporada de cosecha de diferentes productos casi todo el año, por tal razón variedad de productos y platos que representan a la Parroquia de Chugá como: el cuy asado con papas y caldo de gallina de campo, que son platos pobladores los han adaptado a su entorno convirtiéndolos en típicos con la utilización de ingredientes de la zona reemplazando a los que comúnmente utilizan en cada lugar diferente a este, cabe mencionar que estos platos los preparan en gran parte de la región sierra y parte de la costa como lo es el caldo de gallina, que lo diferencian su guarnición cambiando las papas por las yucas o verde.

4.5. Recetas estándar

Tabla 18

Caldo de gallina de campo

Recetas estándar:		Caldo de gallina de campo		
Fecha:		15 de noviembre del 2014		
Fuente:		Hermelinda Obando		
Elaborado por:		Milton Chamorro, Geovanny Auz		
Tipo de preparación:		Sopa		
Tiempo de preparación:		40 minutos		No. de ficha: 1
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad Unidades	Mise en place
Gallina de Campo	4libras	g	1816	Presas.
Molleja de Gallina	1libras	g	454	Limpia.
Zanahoria	2unidades	g	200	Cortada en brunoise.
Arroz	½ taza	g	125	Lavado y escurrido.
Papanabo	2 unidades	g	80	Cortada en brunoise.
Ajo	4 dientes	g	20	Cortado en mimosa fino.
Cebolla	2 ramas	g	60	Cortado en mimosa fino.
Arvejas	½ taza	g	125	Tiernas y limpias lavadas.
Papas	3 libras	g	1362	Peladas enteras
Agua	5 tazas	g	1250	Temperatura ambiente.
Sal				Al gusto.
Culantro				Cortado en mimosa fino.

Procedimiento	
<p>1.- hervir agua, colocar la gallina criolla en el agua hirviendo previamente despostada con sal dejar cocinar por el lapso de 40 minutos.</p> <p>3.- Añadir culantro, papa nabo, zanahoria y dejar cocer 20 minutos más.</p> <p>4.- cocinar las papas enteras con sal en otro recipiente.</p> <p>5.- hacer picadillo cebolla con cilantro picado.</p> <p>6.- Añadir el picadillo al momento de servir el caldo y en un recipiente aparte las papas.</p> <p>Nota: Evitar que la gallina se sobre cocine</p> <p>Significado del plato:</p> <p>El caldo de gallina de campo, es una preparación típica y es considerada mágica ya que tiene cualidades nutritivas ya que a una persona le da los nutrientes necesarios para tener buenas energías.</p>	

Tabla 19

Empanada de viento


Recetas estándar		Empanada de viento		
Fecha:		15 de noviembre del 2014		
Fuente:		Alba Vaca		
Elaborado por:		Milton Chamorro		
Tipo de preparación:		Postre		
Tiempo de preparación:		30 minutos		No. de ficha: 2
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Harina de trigo	2 libras	g	908	Tamizada.
Mantequilla	1cuchara	g	15	
Polvo de hornear	1cucharita	g	7,5	
Queso	¼ unidad	g	125	Desmenuzado.
Cebolla Blanca	1rama	g	30	Brunoise.
Aceite	½ tasita	g	125	
Sal	1 cucharita	g	5	
Agua	½ taza	g	125	
Procedimiento				
<p>1.- Tamizar la harina, y mezclar el polvo de hornear.</p> <p>2.- En un tazón, mezcle la mantequilla y la harina con la mano y poco a poco añada el agua con la sal.</p> <p>3.- Amase con el movimiento similar al que se realiza cuando se lava ropa y deje reposar.</p> <p>4.- Mezcle el queso con la cebolla.</p> <p>5.- Separe la masa en bolsas pequeñas.</p> <p>6.- Extienda cada bola con un bolillo.</p> <p>7.- Ponga un poco de queso en el centro de la lámina, doble, iguale con un cuchillo los filos y repulgue.</p> <p>8.- Caliente el aceite y fría.</p> <p>Nota: Para que pruebe la temperatura del aceite se realiza con una bolita de masa poniéndole al aceite caliente, si el aceite está muy caliente baje la temperatura, fría la empanada una o dos al mismo tiempo, asperje el aceite caliente a la empanada con una cuchara de freír.</p>				

Tabla 20

Chicha de jora



Recetas estándar		Chicha de jora		
Fecha:		15 de Noviembre del 2014		
Fuente:		Etelvina del Rosario.		
Elaborado por:		Milton Chamorro Geovanny Auz		
Tipo de preparación:		Bebida		
Tiempo de preparación:		3 horas		No. de ficha: 3
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Agua	7litros	lt	7	Hervida.
Harina de jora	½ libra	g	227	
Panela un banco	4 unidad	g	800	Rallada.
Canela	10 unidad	g	20	Astillas.
Pimienta dulce	5 unid	g	10	
Clavo de olor	5 unid.	g	5	
Arrayan	10 unid	u	10	Ramas tiernas.
Naranja	20unidad	u	20	Hojas.
Hierva luisa	5 hojas	u	5	Hojas.
Cedrón	5 ramas			Ramas.
Manzanilla	10 ramas			Ramas.
Piña	1 unidad	g	900	Cáscara.
Naranjilla	15 unidades	g	300	Brunoise.
Procedimiento				
<ol style="list-style-type: none"> 1.- Para realizar esta chicha hierba el agua. 2.- Coloque harina previamente diluida en agua fría. 3.- Hierva a fuego lento durante 10 minutos. 4.- Remueva frecuentemente para evitar la formación de grumos. 5.- Añada panela, canela, pimienta dulce, clavo de olor y arrayan. 6.- Deje hervir por 20 minutos más. 7.- Retire del fuego y anexe hojas de naranja, hierba luisa, cedrón y manzanilla. 8.- Deje reposar por 5 minutos, cierna la preparación y agregue cáscara de piña, naranjilla. 9.- Tape el recipiente durante 48 horas hasta que la chicha tenga un olor ligero a fermento. 10.- Finalmente cierna la preparación obtenida y agregue cubos de hielo para servir. <p>Nota: No se deben cocinar las hierbas, porque la chicha se pone amarga</p> <p>Significado del plato La chicha es bebida creada por indígenas sudamericanos. Cuya preparación ha sido difundida a través del tiempo y el espacio; por lo tanto, es reconocida como un elixir ancestral por excelencia antiguamente los indígenas la consumían solo en actos ceremoniales como es el Inty. Raymi. Como Tupac Yupanqui consumían esta bebida sagrada. (Rosas, 2012)</p>				

Tabla 21

Cuy asado con papas

Recetas estándar		Cuy asado con papas			
Fecha:		15 de Noviembre del 2014			
Fuente:		Blanca Pineda.			
Elaborado por:		Milton Chamorro			
Tipo de preparación:		Plato principal			
Tiempo de preparación:		1 hora		No. de ficha: 4	
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place	
Cuy	1	u			
Aliño					
Ajo		g	1700	Molido.	
Cebolla Paitaña	½ cebolla	g	100	Brunoise.	
Ramas de cebolla larga blanca.	2 ramas	g	60	Mimosa.	
Pimiento	½ pimiento	g	40	Brunoise.	
Comino	2 cucharitas.	g	10	Molido.	
Sal	2cucharas TSP	g	10		
PAPAS	5 unidades	g	150	Peladas y lavadas.	
Salsa de cuy					
Viseras de cuy	1 Unidad	g	60	Limpias	
Cebolla blanca	3 unidades	g	90	Mimosa	
Sal	3 cucharadita	g	15		
Achiote	1 cuchara	g	12		
Comino	1cuchardta	g	5	Molido	
Maní	4 onzas	g	113	Tostado y molido.	
Procedimiento					
Papas					
1.- Cocer las papas con agua con sal.					
Cuy					
2.- Se mata el cuy y se procede a sumergirle en agua caliente para retirar todo el pelaje.					

- 3.- El cuy es pelado y se retiran las vísceras.
- 4.- Se procede a preparar los aliños consiste de en la sal, comino, y ajo repicado.
- 5.- Para lo cual se mezclan todos los ingredientes y con esta preparación se aliña el cuy y se lo deja reposar durante una noche.
- 6.- Una vez macerado el cuy durante 12 horas, está listo para ser llevado a la brasa.
- 7.- Para asarlo colocar un palo o varilla a través de la cabeza hasta llegar a las patas y atar las manos y los pies con un hilo de bridar y ponerlo en la tulpa e ir dando la vuelta para que se hace todo el cuy
- 8.- Luego con una cebolla puerro previamente cortada en la punta a modo de brocha pintar el cuy con manteca vegetal derretida y achiote.
- 9.- Se cuece por una hora y media, tiempo en el cual alcanza su perfecta cocción.

Salsa de cuy:

- 1.- Para preparar esta salsa, se lavan correctamente las vísceras del cuy.
- 2.- Se las cocina hasta que estén suaves,
- 3.- Posteriormente se las corta en trozos pequeños.
- 4.- En una olla se pone la cebolla, achiote, sal y el comino, y se hace un refrito.
- 5.- Se licúa la leche con el maní y se le agrega a la preparación anterior.
- 6.- Al hervir esta preparación, se incorporan las vísceras cortadas y cocen durante 10 minutos.
- 7.- El cuy se sirve acompañado de papas cocinadas y además con la tradicional salsa.

Nota: Los cuyes a ser preparados, al menos deben tener una edad de 6 semanas.

Significado del plato

El cuy es una preparación que se la utiliza en ocasiones especiales, que antiguamente la mayoría de los pobladores de Chugá se dedicaban a la crianza de estos animales, preferían su carne porque la consideran como la mejor por ser más dulce que las otras.

Tabla 22

Receta del champús

Recetas estándar	Champús			
Fecha:	16 de noviembre del 2014			
Fuente:	Mireya Quelal.			
Elaborado por:	Milton Chamorro Geovanny Auz			
Tipo de preparación:	Postre			
Tiempo de preparación:	2 horas			No. de ficha: 5
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Harina de maíz crudo	½ libra	g	227	
panela en banco	1 unidad	g	200	
Clavo de olor	10 unidades	g	20	
Pimientas dulces	10 unidades	g	20	
Canela	5 ramas	g	15	
Mote pelado	1 libra	g	454	
Piña	2 tazas	g	500	Cortada en brunoise
Jugo de naranjilla	½ litro	g	500	

Babaco	3 tazas	g	750	Cortado en brunoise grueso
Hojas de naranja	5 hojas	g	5	
Procedimiento				
<p>1.- Revuelva la harina en 2 litros de agua fría.</p> <p>2.- Cada tres días se pone agua hasta llegar a los 15, un día antes se cierna la harina.</p> <p>3.- Cocine revolviendo constantemente.</p> <p>4.-El Champús se lo guarda en barricas de 100 o 200 litros se lo sirve caliente o frío.</p> <p>5.- Retire la colada del fuego y deje reposar en un recipiente de barro, durante 3 días. 6.- Cocine los 3 bancos de panela en un litro de agua.</p> <p>7.- Cierna la miel, cocine en un litro de agua el clavo de olor, la pimienta y a canela, cierna el agua de olores.</p> <p>8.- Mezcle la colada, la miel, el agua de olores.</p> <p>9.- Ponga al fuego.</p> <p>10.- Revuelva constantemente, añada el mote pelado, las hojas de naranja y limón, por ultimo incorpore las frutas picadas.</p> <p>Nota</p> <p>Para hacer un preparación concentrada deberíamos espera un año pero si queremos una preparación rápida el proceso tarda de 4 a ocho días siguiendo los mismos pasos</p> <p>Significado del plato</p> <p>El nombre de champús, se deriva del nombre quechua <i>Chapusca</i> que significa mezcla. Otra versión indica que proviene del nombre quechua <i>Chapuy</i> que significa revolver, batir, harina de maíz y azúcar batido.</p> <p>En la Parroquia a de Chugá se lo prepara pero de esta forma. (Sifuentes, 2011)</p>				

Tabla 23

Receta de colada de choclo con sal.

Recetas estándar:		Colada de choclo con sal.		
Fecha:		16 de noviembre del 2014.		
Fuente:		José Ignacio Flores Enrique.		
Elaborado por:		Milton Chamorro, Geovanny Auz.		
Tipo de preparación:		Sopa.		
Tiempo de preparación:		40 minutos.		No. de ficha: 6
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI gr.	Cantidad Unidades	Mise en place
AGUA	5 litros	lt	5	Caliente
Lomo de cerdo	1libras	g	454	trozos de 60gr.
Zanahoria	2unidades	g	200	Cortada en brunoise.
Choclo molido	3 unidades	g	150	Lavado y sin afrecho.
Manteca de cerdo	½ cucharita	g	2	
Ajo	2 dientes	g	10	Cortado en mimosa fino.
Papas	3 libras	g	1362	Peladas enteras.
Sal				Al gusto.
Culantro	Un manojo	g	35	Cortado en mimosa fino.
Procedimiento				
<p>1.- Hervir el agua y agregar la zanahoria.</p> <p>2.- Poner la carne de cerdo a cocinar.</p> <p>3.- Hacerle cocinar bien la carne.</p> <p>4.- Agregar el choclo molido.</p> <p>5.- Agregar las papas.</p> <p>5.- Realizar un refrito de ajo, cilantro y manteca de cerdo.</p> <p>6.- Agregar el refrito de comino, ajo, cebolla.</p> <p>Historia del plato: esta colada se la preparaba en Colombia, y los colombianos llegaron a Chugá a trabajar como partidarios y luego, compraron tierras y vivieron en este lugar.</p>				

Tabla 24 .

Receta de morocho con leche.


Recetas estándar:	Morocho con Leche.			
Fecha:	17 de noviembre del 2014.			
Fuente:	Rosa Benalcázar.			
Elaborado por:	Milton Chamorro, Geovanny Auz.			
Tipo de preparación:	Postre.			
Tiempo de preparación:	1 Hora.			No. de ficha: 7
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI gr.	Cantidad Unidades	Mise en place
Agua	2 litros	lt	2	Caliente.
Morocho blanco	1libras	g	454	Molido y lavado.
Canela en rama	2unidades	g	200	
Azúcar	1 tazas	g	250	
Leche Entera	1 litro	lt	1	
Procedimiento				
<p>1.- Remojar el morocho blanco por 4 días en agua a temperatura ambiente.</p> <p>2.- Moler en una piedra de inca.</p> <p>3.- Lavar el afrecho y el morocho.</p> <p>4.- Poner a hervir al agua en una olla de barro en la tulpa o cocina de leña y cuando ya esté caliente agregar el morocho.</p> <p>5.- Agregar la canela.</p> <p>6.- Remover con una cuchara de madera todo el tiempo</p> <p>7.- Cuando ya esté suave agregar el azúcar y la leche entera y retirar del fuego,</p> <p>Nota: esta preparación se la puede servir caliente.</p> <p>Significado del plato</p> <p>El morocho con leche, postre típico que ha existido hace décadas atrás. Antiguamente el morocho que es un tipo de maíz, era un alimento en especial es para la gente pobre o marginales sin saber que era un alimento rico en vitaminas que las personas mayores daban a sus hijos para que crezcan sanos y fuertes.</p>				

Tabla 25

Receta de pan con panela y queso.

Recetas estándar:		Pan con panela y queso.		
Fecha:		17 de noviembre del 2014.		
Fuente:		María Carmela Anrrango.		
Elaborado por:		Milton Chamorro, Geovanny Auz.		
Tipo de preparación:		Refrigerio.		
Tiempo de preparación:		5 minutos.		No. de ficha: 8
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI gr.	Cantidad Unidades	Mise en place
Pan de agua	4 unidades	u	4	
Panela de caña	1 Taza	g	250	Molida bien finita.
Queso de Chugá	½ unidad	g	227	Cortado en 8 lonchas.
Procedimiento				
<p>1.- Cortar el pan de agua sin separar las tapas.</p> <p>2.- Agregar en el pan una capa de panela rallada.</p> <p>3.- Extenderla por toda la tapa.</p> <p>4.- Agregar 2 lonchas de queso de Chugá en dentro del pan.</p> <p>5.- Recubrir con un poco más de panela.</p> <p>6.- Cerrar las tapas del pan y este sánduche está listo.</p> <p>Nota: el pan debe ser fresco y crocante.</p> <p>Significado del plato.</p> <p>El pan con panela y queso fresco se lo consumía frecuentemente como un buen refrigerio en el trabajo del campo porque aportaba buenas energías para el trabajo forzado.</p>				

Tabla 26

Receta de envuelto de mote en hoja de vicundo.

Recetas estándar:	Envuelto de mote en hoja de vicundo.			
Fecha:	17 de noviembre del 2014.			
Fuente:	Martha Enríquez Cuantala.			
Elaborado por:	Milton Chamorro, Geovanny Auz.			
Tipo de preparación:	Postre.			
Tiempo de preparación:	1h 45 minutos.			No. de ficha: 9
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI.	Cantidad Unidades	Mise en place
Mote	2 tazas	g	500	Molido como harina.
Banco de panela	2 unidades	u	2	Miel.
Queso de mesa de Chugá	½ queso	g	227	Desmenuzado.
Huevos de Gallina de Campo	3 unidades	g	180	Limpios y cascados.
Levadura seca	1 Sobre	g	7	Hidratada.
Royal	½ Cucharita			
Leche entera	1 Taza	ml	250	
Hojas de vicundo	10 unidades	u	10	Pasadas por fuego y limpias.
Mantequilla	½ libra	g	227	Derretida.
Procedimiento				
<ol style="list-style-type: none"> 1.- En la miel derretida, agregar la leche y el queso. 2.- Huevos cascados. 3.- La levadura, la royal, la mantequilla y por último el mote molido como harina. 4.- Mezclar bien todos los ingredientes. 5.- Cubrir con un paño limpio y seco. 6.- Reservar por una hora a temperatura ambiente. 7.- Luego comenzar a realizar los envueltos en las hojas de vicundo. 8.- En cada hoja agregar una cucharada de la masa y envolver como si se hiciera un nudo de corbata. 9.- Cocer en una tamalera junto con una papa chola a vapor, cuando ya está cocida la papa es porque ya están cocidos los envueltos de mote. 				

Tabla 27.

Receta de harina de cebada con queso.

Recetas estándar:	Machica de harina de cebada con queso.			
Fecha:	17 de noviembre del 2014.			
Fuente:	Elvia Marisol Chandi.			
Elaborado por:	Milton Chamorro, Geovanny Auz.			
Tipo de preparación:	Postre.			
Tiempo de preparación:	45 minutos.			No. de ficha: 10
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI.	Cantidad Unidades	Mise en place
Harina de cebada tostada	1 libra	g	454	Molido como harina.
Banco de panela	1 unidad	u	1	Molida.
Mapahuirá	½ libra	g	227	
Queso con sal de Chugá	½ queso	g	227	Cortado en lonchas.
Agua	1 taza	ml	250	
Canela	4 astillas	u	4	
Calvo de olor	4 clavos	u	4	
Procedimiento				
<p>1.- Hervir el agua y agregar la canela y el clavo de olor.</p> <p>2.- Luego colar agregar la panela.</p> <p>3.- Dejar hervir en el fuego luego retirar del fuego cuando la panela ya este derretida.</p> <p>4.- Agregar la harina de cebada tostada y revolver.</p> <p>5.- Luego agregar la Mapahuirá de chanco y revolver todo hasta que esté bien mezclado.</p> <p>6.- Se sirve con lonchas de queso de Chugá</p> <p>Significado del plato</p> <p>Es una preparación que se daba a los niños para que lleven a la escuela en su mochila, para que coman a la hora del recreo, también se vendía en fundas de papel, ya que no había platos desechables.</p>				

Tabla 28.

Sopa de arroz de cebada.

Recetas estándar:	Sopa de arroz de cebada.			
Fecha:	18 de Noviembre del 2014.			
Fuente:	Rosa Cuasatar.			
Elaborado por:	Milton Chamorro, Geovanny Auz.			
Tipo de preparación:	Sopa/ Arroz de cebada.			
Tiempo de preparación: 120 minutos	No. Pax: 6			No. de ficha 11
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Papas	1libra	g	453	Peladas y troceadas.
Carne cerdo o pollo	1 libra	g	453	Cortados en trozos.
Cebada	½ libra		226	Tostada.
Achiote	3 cucharadas	g	30	Líquido.
Mantequilla	3 cucharadas	g	300	
Leche	1 litro	ml	1000	
Col	8 hojas	g	400	Troceada en cuadros.
Cebolla	1rama	g	150	Brunoise.
Zanahoria	1 unidad	g	130	Brunoise.
Sal	2cucharadas	g	10	
<p>Procedimiento:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- dejar en remojo toda la noche. 2.- hacer un refrito con el ajo y la cebolla. 2.- en una olla cocinar la carne sea pollo o res y dejar cocinar por 40 minutos. 3.- añadir la cebada, col, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos. 4.- colocar las papas y la leche. 5.- rectificar con sal. <p>Nota: Utilizar cebada remojada para la preparación de la sopa.</p> <p>Significado del plato:</p> <p>La cebada es una de las preparaciones más antiguas que ha existido, los pobladores de Chugá la consumen con frecuencia por lo menos una vez por semana ya que es considerado uno de los principales productos nativos de esta parroquia y no solo ha servido para su alimentación también es un sustento principal económico.</p>				

Tabla 29.

Tortillas de tiesto.


Recetas estándar:	Tortillas de tiesto.			
Fecha:	18 de Noviembre del 2014.			
Fuente:	Nancy Males.			
Elaborado por:	Milton Chamorro, Geovanny Auz.			
Tipo de preparación:	Postre.			
Tiempo de preparación 70 minutos	No. Pax: 15		No. de ficha 12	
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Harina de maíz	8 tazas	g	906	
Manteca vegetal	½ libra	g	266	
Huevos	2 unidades	g	120	
Sal	2 cucharas	g	60	
Mantequilla	1/2 libra	g	266	
Procedimiento				
<ol style="list-style-type: none"> 1.- Hervir agua en un recipiente y dejar enfriar. 2.- Amasar la harina de maíz con la manteca vegetal. 3.- Añadir las yemas de los huevos una a una hasta que esta quede bien compactada. 4.- Incorporar agua hervida con la sal hasta que sea necesario. 5.- Formar bolitas pequeñas con toda la masa. 6.- Aplanar las bolas con las manos 7.- Poner sobre el tiesto y girar para que se dore por los dos lados. 				
Nota				
Es necesario hacer n un tiesto bien caliente				
Significado del plato				
Las tortillas de tiesto se las consumen con leche o café de chuspa, es un plato tradicional de las comunidades indígenas ya que era uno de los alimentos que las madres enviaban a sus hijos a la escuela como refrigerio en fundas de papel y hasta la actualidad es el alimento preferido de los niños.				

Tabla 30.

Choclo con queso.



Recetas estándar:	Choclo con queso.			
Fecha:	18 de Noviembre del 2014.			
Fuente:	Piedad Ochoa.			
Elaborado por:	Milton Chamorro, Geovanny Auz.			
Tipo de preparación:	Entrada.			
Tiempo de preparación 70 minutos		No. Pax: 6	No. de ficha 13	
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Choclo grande	6 unidades	g	906	
Queso	½ libra	g	226	
Agua	6 litros	lt	6	
Procedimiento				
1.- Dejar en remojo una noche antes el maíz con ceniza de leña				
2.- Al siguiente día siguiente cocinar en la misma agua sin sal por unas tres horas hasta que se empiece a desprender la piel				
3.- Sacar del fuego, se deja enfriar y se procede a fregar el maíz para desprender toda la cascara				
4.- Colocar más ceniza si es necesario.				
5.- Lavar y volver a cocinar hasta que esté listo.				
Nota: Dejar en remojo por tres días para que se fácil la cocción.				

Tabla 31

Guarapo.

Recetas estándar		Guarapo.		
Fecha:		19 de Noviembre del 2014.		
Fuente:		Pedro Agualongo.		
Elaborado por:		Milton Chamorro Geovanny Auz.		
Tipo de preparación:		Bebida.		
Tiempo de preparación:		3 horas.		No. de ficha: 14
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Jugo de caña	1litros	lt	1	
Licor de caña(puntas)	½ taza	ml	125	
Procedimiento				
Mezclamos el jugo de caña con el licor de caña, se agüita un poco y listo.				

CAPÍTULO V

5. PROPUESTA

5.1. Introducción

Encontramos algunas similitudes en algunos platos: Cuy con papas, Caldo de gallina de campo, Vicundos y Empanadas de viento recabados de la información del Ministerio de Turismo, que coinciden con el inventario gastronómico que realizamos en la Parroquia de Chugá.

Encontramos otras preparaciones que no están documentadas en el Ministerio de Turismo tales como: Champús, Colada de choclo con sal, Morocho con leche, Harina de cebada con queso, Sopa de arroz de cebada., Tortillas de tiesto, Choclos con queso, Chicha de jora, Sanduche de panela con queso, Guarapo.

Comparando los datos sobre las fechas de las manifestaciones culturales en la Parroquia de Chugá que concuerdan con el programa de fiestas realizado por el Municipio de Pimampiro las cuales son: Fiesta del guagua negro que se celebra a principios de enero de cada año, fiesta de la Parroquialización de Chugá en el mes de Marzo de cada año, la fiesta de San Juan que se celebra el 23 de junio de cada año, el día de los Difuntos que se celebra el 2 de Noviembre de cada año, la Fiesta de fin de año de cada año.

Las manifestaciones culturales que no están documentadas en el Programa de Fiestas Pimampiro tales como: la fiesta de San Vicente que se celebra el 25 de Abril de cada año, la fiesta de la Virgen de Santa Rita que se celebra el 15 de Septiembre de cada año, la fiesta del Niño Jesús que se celebra el 25 de Diciembre de cada año.

5.2. Ruta turística

Tabla 32

Ruta turística de Chugá

NOMBRE DE LA RUTA: CHUGÁ LA MARAVILLA

DATOS INFORMATIVOS DE CHUGÁ

Longitud:

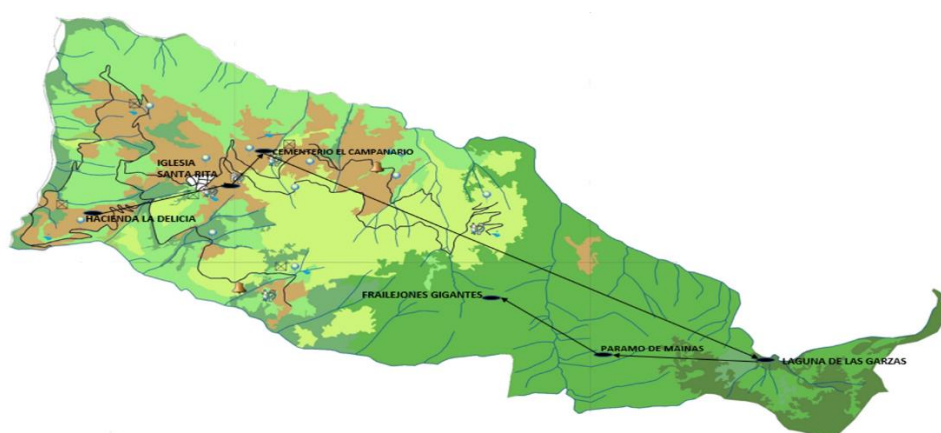
COORDENADAS LONGITUD
(UTM): 176662 E y latitud (UTM):
40850 N.

Ubicación:

Centro de la parroquia de Chugá

Tiempo:

2 días y una noche en la
parroquia de Chugá.



El Tour empieza desde Pimampiro.

7h00 am. Salida desde el Terminal de Pimampiro

7h30am llegada a la Hacienda la Delicia y desayuno en la cafetería de la misma en donde realizan jugos y helados de limón, naranja, durazno, taxo, también elaboran quesos, disfrutara de frutas exóticas como: limones, naranjas, aguacates, duraznos, Babaco, Mora, manzanas, taxos, uvillas y observar animales como cuy, vacas.

8h15am salida hacia la Iglesia Santa Rita.

8h30am llegada y recorrido en la Iglesia Santa Rita.

9h30am salida hacia el Cementerio el Campanario.

10h00 am llegada y recorrido por el cementerio, toma de fotografías.

11h30 am almuerzo en el mirador del Campanario

12h00pm salida hacia la Laguna de las Garzas

17h00pm llegada e hidratación y recorrido por la laguna, toma de fotografías,
descanso

20h00pm cena en la laguna y acampar en las orillas de la laguna.

7h00 am desayuno en la playa de la laguna.

8h30 am salida hacia los Frailejones gigantes.

10h00 llegada y recorrido por los frailejones gigantes.

11h30 am almuerzo en los frailejones gigantes.

12h00 pm salida hacia el Páramo de Mainas.

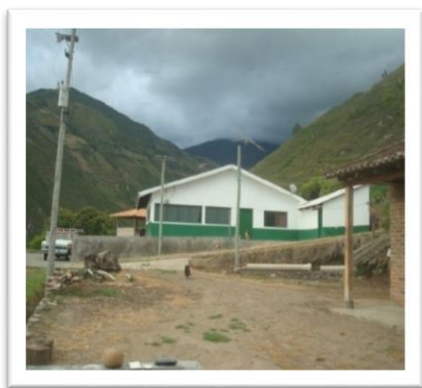
14h00pm llegada al paramo de Mainas.

16h00pm fin del tour y retorno hacia Pimampiro.

5.3. Componentes turísticos

Atractivos turísticos gastronómicos:

Hacienda la Delicia



Hay frutas como: limones, naranjas, aguacates, duraznos, Babaco, Mora, manzanas, taxos, uvillas y animales como cuy, vacas.

Preparaciones gastronómicas: los pobladores realizan la colada de cholo con sal, jugos, naranja, durazno, taxo, también elaboran quesos.

Descripción del paisaje

Se puede observar plantaciones de árboles frutales en donde pueden adquirir una variedad de frutas para degustar. Altura: 2099 m.n.m, la temperatura es de 11°C. La Hacienda tiene una cantidad de 20000 metros cuadrados, Pertenece al Sr Paolo López, y se localiza en coordenadas longitud (UTM): 1745307 E y latitud (UTM): 40692 N.

Iglesia Santa Rita

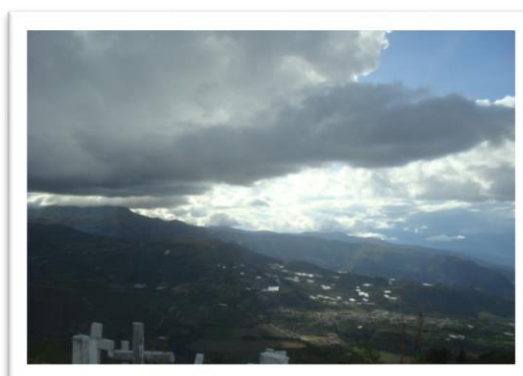


Manifestaciones culturales que se encuentran relacionadas con la gastronomía de la Parroquia de Chugá son: el 15 de Septiembre es la fiesta de Santa Rita, el 25 de Diciembre la fiesta del niño Jesús

Preparaciones gastronómicas: hornado con mote, cuy asado, empanadas de viento, tortillas de tiesto, choclos con queso, champús y caldo de gallina de campo.

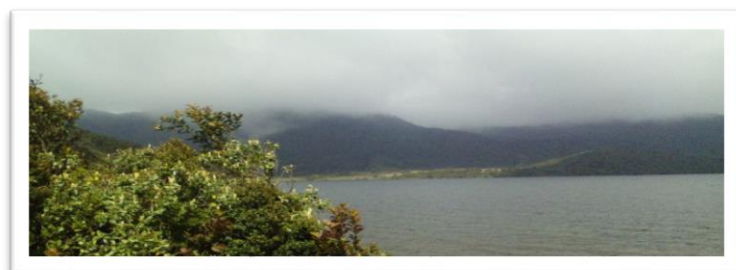
Características:

Una iglesia de infraestructura colonial en dónde profesan la fe todos los moradores de la Parroquia de Chugá, también es el centro cultural de la parroquia de Chugá, se localiza en coordenadas longitud (UTM): 176662 E y latitud (UTM): 40850 N y tiene una Altura: 2.701 m.s.n.m, la Temperatura es de 11°C.

Atractivos turísticos:**Cementerio el Campanario****Descripción del atractivo turístico**

Se encuentra en la parroquia de Chugá, un lugar identificado como un mirador, porque se tiene una excelente vista a los alrededores que lo rodean. Se encuentra a una Altura: 2.880 m.s.n.m. la Temperatura es de 11°C y se localiza en coordenadas longitud (UTM): 176813 E y latitud (UTM): 42226 N.

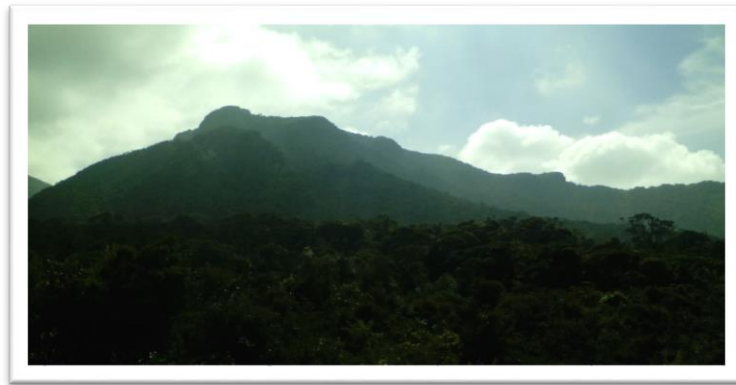
Preparaciones gastronómicas: El 2 de noviembre, como es la tradición indígena toman chicha de Jora, pan con panela y queso a lado de su familiar fallecido.

Laguna de las Garzas

Preparaciones gastronómicas: máchica de harina de cebada con queso, envueltos de mote en hoja de vicundo y guarapo.

Descripción del paisaje: el entorno geográfico a la laguna permite desarrollar un turismo de aventura, se localiza en las coordenadas de longitud: 184384 latitud: 38312, una altura de 1.853 msnm y una temperatura de 10°C a 12°C, Se encuentra rodeada de montañas y colinas, con formaciones montañosas típicas de estos sitios de altura. Existen relictos de bosques primarios y secundarios. En los alrededores existentes varios riachuelos y quebradillas que alimentan la laguna. Existen también numerosas áreas pantanosas.

Paramo de Mainas.



Características físicas del atractivo

Preparaciones gastronómicas: pan con panela y queso, máchica de harina de cabada con queso, champús y bebidas para poder continuar con el recorrido.

Descripción del paisaje: La particularidad de este sitio es que en los días despejados se puede apreciar las áreas cubiertas con los pajonales. Existe una variedad de animales como: el Oso de Anteojos, venados, lobos, conejos de páramo, dantas y armadillos. Tiene una Altura de 1.853 msnm y Temperatura: 10°C a 12°C sus coordenadas de localización son de longitud 183571 y latitud: 37850.

Frailejones gigantes.



Preparaciones gastronómicas: los turistas llevan alimentos como choclos con queso, tortillas de tiesto, empanadas de viento, pan con panela y queso, guarapo para para alimentarse y continuar con su camino y se puede realizar turismo de aventura y caminatas.

Descripción del paisaje: Se encuentran en las parroquias de San Francisco de Sigsipamba y Chugá, en la parte del Páramo de Mainas, lugar en donde los frailejones son muy desarrollados y es una zona tipo valle por su pajonal típico de un páramo, nos llamó mucho la atención este lugar por lo bonito que se puede observar, un paisaje propio de la sierra, también se encuentra cerca de la laguna de las Garzas. Tiene una altura de 1.853 msnm y una temperatura que oscila entre 10°C a 12°C, se localiza en las coordenadas longitud: 180789 latitud: 36915

Paradas estratégicas:

Hacienda la Delicia.

Una Hacienda con una gran plantación de árboles frutales y representan a una gastronomía exuberante. Donde podrá degustar de jugos y helados de limón, naranja, durazno, taxo, también elaboran quesos.

Iglesia Santa Rita.

Es el centro en donde se reúnen para realizar homenajes a Santa Rita los domingos. Donde podrá degustar de hornado con mote, cuy asado, empanadas de queso, tortillas de tiesto, choclos con queso en fechas festivas.

Cementerio el Campanario.-

Es un Cementerio el cual tiene una vista muy hermosa ya que queda en la cima de una loma y se puede mirar hasta el pueblo de Monte Olivo desde ahí. El 2 de noviembre, como es la tradición podrá degustar chicha de Jora.

Laguna de las Garzas.

Es una laguna que está en la parroquia de Chugá, se localiza en las estribaciones de la cordillera De Mainas; el entorno geográfico a la laguna permite desarrollar un turismo de aventura.

Se encuentra rodeada de montañas y colinas, con formaciones montañosas típicas de estos sitios de altura. Existen relictos de bosques primarios y secundarios. En los alrededores existentes varios riachuelos y quebradillas que alimentan la laguna. Existen también numerosas áreas pantanosas., en la que se puede practicar la pesca deportiva, turismo de aventura, caminata, acampar por la noche, como refrigerio se puede llevar choclos con queso para alimentarse en su trayecto, y por la noche puede llevar alimentos y los puede cocer al filo de la laguna. La mayor parte de los pobladores llevan machica de harina de cebada con queso y guarapo.

El páramo de Mainas.

La particularidad de este sitio es que en los días despejados se puede apreciar las áreas cubiertas con los pajonales. Existe una variedad de animales como el Oso de Anteojos, venados, lobos, conejos de páramo, dantas, armadillos, además del majestuoso

Cóndor de los Andes. La mayor parte de los pobladores suelen llevar pan con panela y con queso, máchica y bebidas.

Bosque de los Frailejones gigantes.

Se encuentran en las parroquias de San Francisco de Sigsipamba y Chugá, en la parte de los páramos. La mayor parte de los pobladores suelen llevar alimentos como choclos con queso, tortillas de tiesto y guarapo para para alimentarse y continuar con su camino y se puede realizar turismo de aventura y caminatas.

5.4. Impactos

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

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

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

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

3 Impacto alto positivo

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

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

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

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

De ésta manera se presenta las matrices para el análisis de impactos del macro proyecto denominado “Valor de la Gastronomía de la Parroquia de Chugá”

5.4.1. Impacto turístico

Tabla 33

Impacto turístico

Indicador	Niveles de impacto							
	-3	-2	-1	0	1	2	3	
- Afluencia de turismo nacional y receptivo					X			
- Diversificación de destinos turísticos					X			
- Incremento de la actividad turística						X		
- Difusión y promoción del sector							X	
TOTAL					2	2	3	7
$\Sigma = 7$								
Nivel de Impacto Socio-Cultural = $\frac{\Sigma 7}{\text{Número de indicadores } 4}$								
$\Sigma = 1.75$								

Análisis

Se ha determinado un nivel de impacto de 1.75 por la afluencia del Turismo nacional En cuanto a la afluencia de turismo nacional y receptivo se considera que el nivel de impacto turístico es medio positivo lo que permitirá a los pobladores dar a conocer las tradiciones y costumbres de la parroquia de Chugá ofreciendo a través de una ruta turística la diversidad de productos gastronómicos y áreas de recreación fortaleciendo la economía de la parroquia y dando a conocer las riquezas naturales del lugar, se recomienda mayor publicidad por parte del Gobierno Provincial Descentralizado de Pimampiro para difundir los atractivos naturales y culturales específicos de la Parroquia de Chugá

Indicador	Análisis
Afluencia de turismo nacional y receptivo	<p>Tiene un impacto 1 bajo positivo. Porque aumentará progresivamente la afluencia de turistas, con potencial turístico que tendrá la ruta turística, las autoridades competentes de la Parroquia organizarán actividades turísticas aprovechando los atractivos de la Parroquia.</p>
Diversificación de destinos turísticos	<p>Tiene un impacto 1 bajo positivo. Porque el proyecto permitirá proponer nuevas diversificación de destinos turísticos hacia la Parroquia de Chugá, que mediante la ruta gastronómica, promoverá los atractivos mencionados en la ruta turística propuesta, en los cuales podemos conocer su gastronomía, patrimonio turístico y cultura que permitirán que ésta actividad sea un eje primordial en la economía del país.</p>
Incremento de la actividad turística.	<p>Tiene un impacto 2 medio positivo porque se aumentará el ingreso de turistas mediante la publicidad e información detallada de la gastronomía, cultura y atractivos que posee, reactivando la demanda de mayor número de turistas hacia Chugá y mejorará la economía del lugar.</p>
Difusión y promoción del sector	<p>Tiene un impacto 3 alto positivo. Porque las actividades turísticas se promocionarán por medio del GAD provincial de Pimampiro en su página oficial y su cuenta oficial en Facebook conjunto con el Ministerio de Turismo de Imbabura, se promocionará en Agencias de Viajes y se difundirá mediante cuñas radiales, espacios publicitarios en diarios locales de provincia de Imbabura y generará más atracción al sector, el presente proyecto también da a conocer sus atractivos mediante la ruta gastronómica.</p>

5.4.2. Impacto socio-cultural.

Tabla 34

Impacto socio-cultural

Impacto Indicador	Niveles de				0	1	2	3
	3	2	1					
- Identidad cultural.					X			
- Costumbres							X	
- Familia							X	
- Nutrición					X			
- Participación comunitaria					X			
TOTAL					3	4	7	10
$\Sigma = 7$								
Nivel de Impacto Socio-Cultural = $\frac{\Sigma 7}{5}$								
Número de indicadores 5								
$\Sigma = 1.4$								

Análisis

Se ha determinado un nivel de impacto de 1.4 La parroquia de Chugá tiene un nivel de impacto bajo positivo porque existe una mezcla de costumbres y culturas que no están identificadas, empezando por su vestimenta, tradiciones y manifestaciones culturales, así como su alimentación a base de productos andinos y nutritivos que se cultivan en la Parroquia de Chugá se debe motivar a las nuevas generaciones a preservar sus costumbres.

Indicador	Análisis
Identidad cultural.	<p>Tiene un impacto 1 bajo positivo porque la identidad cultural se promocionará y se difundirá el valor cultural, que dará a conocer mediante la variedad de costumbres como las festividades su gastronomía que identifican a la parroquia de Chugá.</p>
Costumbres	<p>Le califico 2 medio positivo. Porque las costumbres y tradiciones se mantendrán y se difundirán de una mejor manera, mediante la ruta turística gastronómica que involucrará a las festividades, su gastronomía, sus costumbres y tradiciones que se transmitirán de generación en generación con el fin de que no desaparezca.</p>
Familia	<p>Tiene un impacto 2 medio positivo. Porque se definirán los conocimientos gastronómicos de la parroquia de Chugá que se transmitirán de generación en generación como una herencia cultural, debido al fortalecimiento socio cultural de la Parroquia.</p>
Nutrición	<p>Tiene un impacto 1 bajo positivo. Porque la alimentación de los habitantes mejorará paulatinamente, existirá un cambio de productos por la mayor demanda de turistas ya que se consumirán alimentos de temporada que existen todo el año: leguminosas tiernas y secas, tubérculos, frutas, verduras siendo estos alimentos fuente de macronutrientes como son las proteínas y carbohidratos.</p> <p>En fechas festivas se aumentará el consumo de carne de animales domésticos: cuy, gallina de campo, chanco horneado y carne de res fuentes de proteína de origen animal.</p> <p>Se han detectado la falta de un Centro de Salud para un control y seguimiento del estado nutricional de los habitantes de la Parroquia en especial los niños, por lo que se creará esta necesidad en la parroquia.</p>
Participación comunitaria	<p>Tiene un impacto 1 bajo positivo. Porque involucrará a las personas de la comunidad, se generará empleo en diferentes áreas turísticas y hoteleras para cumplir con la demanda de visitantes en las diferentes paradas estratégicas conformadas en nuestra ruta turística gastronómica.</p>

5.4.3. Impacto económico

Tabla 35

Impacto económico

Indicador	Niveles de impacto						
	-3	-2	-1	0	1	2	3
- Generación de micro empresa					X		
- Reactivación de la producción agrícola						X	
- Mayores ingresos para empresarios del sector						X	
TOTAL					1	4	5
$\Sigma = 5$							
Nivel de Impacto Socio-Cultural = $\frac{\Sigma 5}{\text{Número de indicadores } 3}$							
$\Sigma = 1.66$							

Análisis

Se ha determinado un nivel de impacto de 1.66 Este proyecto ha tenido un nivel de impacto medio positivo por su producción de productos agrícolas en la parroquia de Chugá, se pretende generar el desarrollo de micro empresas, para mejorar los ingresos económicos de la Parroquia.

Indicador	Análisis
Generación de micro empresa	<p>Tiene un impacto 1 bajo positivo. Porque con la creación de la ruta turística gastronómica generará mayor demanda de productos y lugares de alimentación lo cual generará la creación de microempresas dentro de ellas fuentes de trabajo y de esa manera mejorara la economía de la Parroquia de Chugá.</p>
Reactivación de la producción agrícola	<p>Tiene un impacto 2 medio positivo. Porque se reactivará la producción agrícola que será fundamental en el sector, se cumplirá la demanda de productos que se requerirá para el comercio y consumo de los mismos.</p>
Mayores ingresos para empresarios del sector	<p>Tiene un impacto 2 medio positivo. Porque mediante este proyecto se mejorará la oferta turística gastronómica lo que motivará a los emprendedores a organizarse y ofrecer sus productos, se mejorará los ingresos de los empresarios del sector.</p>

5.4.4. Impacto educativo

Tabla 36

Impacto educativo

Indicador	Niveles de impacto						
	-3	-2	-1	0	1	2	3
- Mayores conocimientos						X	
- Investigación						X	
- Capacitación					X		
TOTAL					1	4	5
$\Sigma = 5$							
Nivel de Impacto Socio-Cultural = $\frac{\Sigma 5}{\text{Número de indicadores } 3}$							
$\Sigma = 1,66$							

Análisis

El nivel de impacto es medio positivo porque pocas personas tienen la responsabilidad para continuar con su educación dedicándose en su mayoría a trabajar el campo de la Parroquia de Chugá. Se pretende rescatar la cultura con la cual podremos obtener mayor información sobre las riquezas gastronómicas, culturales de la parroquia permitiendo tener antecedentes para que las futuras generaciones se puedan basar para el conocimiento de sus culturas y tradiciones ancestrales.

Indicador	Análisis
- Mayores conocimientos	Tiene un impacto 2 medio positivo porque existirá incremento de turistas y la necesidad un mayor conocimiento sobre el turismo sustentable para satisfacer la demanda.
- Investigación	Tiene un impacto 2 medio positivo porque la investigación servirá como una fuente de información detallada en la ruta turística gastronómica para futuros estudios referentes a la gastronomía de Chugá.
- Capacitación	Tiene un impacto 1 bajo positivo porque la creación de microempresas requerirá de personal capacitado en diferentes en las áreas turística y hotelera para satisfacer las necesidades y su demanda de los turistas.

5.5. Informe de impactos

Indicador	Niveles de impacto						
	-3	-2	-1	0	1	2	3
- Impacto turístico						X	
- Impacto sociocultural					X		
- Impacto económico						X	
- Impacto educativo						X	
TOTAL					1	6	7
$\Sigma = 7$							
Nivel de Impacto Socio-Cultural = $\frac{\Sigma}{4}$							
$\Sigma = 1.75$							

Los impactos que generara la investigación en este proyecto son positivos, puesto que impulsará el fortalecimiento en diferentes aspectos importantes en: ámbitos turísticos, culturales, económicos y educativos; mismos que permitirán el desarrollo de la parroquia, que los turistas nacionales y extranjeros se sentirán atraídos por los atractivos naturales, culturales y la gastronomía del lugar. Beneficiará las labores turísticas del lugar, aumentando la afluencia de turistas en todas las épocas del año.

La ejecución del proyecto generará mayor afluencia de turistas nacionales e internacionales gracias a la información de cada atractivo de la zona detallada en la ruta turística gastronómica propuesta dando a conocer los productos con los cuales se realizará platos representativos de la Parroquia como: cuy con papas, caldo de gallina de campo, empanadas de viento, chicha de jora.

Existirá una mejor identificación de costumbres y culturas valorando su vestimenta, tradiciones y manifestaciones culturales que plasmadas en actividades a realizarse, podrán trascender de generación en generación.

Se determinará los niveles de impacto que demuestran la factibilidad para realizar este proyecto y poder diseñar una ruta turística gastronómica, en base a los atractivos turísticos obtenidos en el levantamiento de la información y de esa manera establecer un itinerario, para la visita del turista a cada atractivo y que pueda disfrutar de la gastronomía que generará el desarrollo de micro empresas, de esa manera mejorará los ingresos económicos de la Parroquia de Chugá.

Se recomendará mayor publicidad por parte del Gobierno Provincial Descentralizado de Pimampiro para difundir los atractivos naturales y culturales específicos de la Parroquia de Chugá.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES

- Después de haber analizado minuciosamente los conceptos sobre la gastronomía se logró catalogar la gastronomía de la parroquia de Chugá como gastronomía típica porque las preparaciones se realizan con productos de la zona.
- Después de haber realizado el inventario gastronómico concluimos que los siguientes platos el cuy asado con papas, el caldo de gallina de campo , la empanada de viento, la chicha de jora, el champús, la colada de choclo con sal, el morocho con leche, el pan con panela y queso, el envuelto de mote en hoja de vicundo, la harina de cebada con queso, la sopa de arroz de cebada, las tortillas de tiesto, el choclo con queso y guarapo, son los más relevantes encontradas en la parroquia de Chugá . Podemos llegar a esta conclusión mediante la recopilación de datos aplicando encuestas, que llevaron la elaboración de las recetas lo cual se puede observar en el capítulo IV.
- Después de haber realizado el diseño de la ruta gastronómica, concluimos que los lugares estratégicos para tomar en cuenta en la ruta son: la Hacienda la Delicia, Iglesia Santa Rita, Cementerio el Campanario, Laguna de las Garzas, el Páramo de Mainas y el bosque de los Frailejones Gigantes, ya que cuentan con las características físicas como infraestructura y fácil acceso, algo que las caracteriza son sus expresiones culturales como son las festividades de San Juan, parroquialización, guagua negro, de San Vicente, de Santa Rita y de fin de año, se preparan los platos anterior mente mencionados (ver capítulo V).
- Después de haber realizado un análisis técnico y prospectivo que el proyecto genera en las áreas: Turísticas, permitiendo impulsar el desarrollo y la diversificación de

lugares turísticos; Socio-cultural ayudará a valorar la identidad cultural y gastronómica, Económico el incremento de microempresas dedicadas al turismo, también se fomentara la producción agrícola y de esta forma acrecentar la economía del sector y en área educativa nuestro proyecto dará un aporte investigativo con información muy valiosa, en relación a esencia cultural gastronómica y turismo aportando mediante la ruta gastronómica, estos beneficios serían mayor demanda de turistas extranjeros y nacionales, que a su vez generarían una mejora en el ámbito económico. Lo que nos lleva a concluir la viabilidad del proyecto en la parroquia de Chugá. El resultado general de los impactos se puede observar en el capítulo V.

RECOMENDACIONES

- Recomendamos salvaguardar la cultura gastronómica de la parroquia Chugá, por medio de la concientización social elaborando trípticos informativos con la ayuda del GAD parroquial promoviendo la valoración y conservación de la gastronomía ancestral y la identidad cultural de la parroquia Chugá, por que la gastronomía y las expresiones culturales son patrimonio de cada pueblo.
- Recomendamos la publicación de recetas encontradas en Chugá mediante trípticos, publicaciones por parte del municipio de Pimampiro, Ministerio de Turismo.
- Se recomienda la difusión y publicidad de la ruta turística a entidades pertinentes en especial al Ministerio de Turismo y agencias de viajes, las fuentes de información más utilizadas como el internet, prensa escrita, radio, televisión, banners y vallas publicitarias de esta forma atraer a turistas nacionales y extranjeros, también se deben formar Tours a la parroquia Chugá con un itinerario establecido para que el turista se sienta motivado a visitar los lugares turísticos y degustar la gastronomía.
- Recomendamos utilizar el presente trabajo como material de investigación para el ámbito educativo, socio-cultural, turístico apoyando a fortalecer la identidad gastronómica de la Parroquia de Chugá.

BIBLIOGRAFÍA

- Alejandro, D. (2001). Diccionario de la Lengua Española. En Lengua, de la Real Academia (22a ed., pág. 52). Madrid: Panorama Editorial S.A.
- Barrera, J. (2010). Cocinas Regionales Andinas. Quito, Ecuador: Corporacion Editora Nacional,.
- Barrera, J. (2011). Cocinas Regionales Andinas. Quito.: Corporacion Editora nacional.
- Barrera, J. P. (2010). Cocinas regionales andinas. Quito Ecuador: Corporación Editora Nacional.
- Barrera, J. P. (2014). La Cocina del Ecuador recetas y lecturas. Quito - Ecuador: el Chasqui Ediciones.
- CARRILLO, M. C. (1996). EL SABOR DE LA TRADICION. QUITO, PICHINCHA, ECUADOR: ABYA-YALA. Recuperado el 5 de ENERO de 2015
- Castro, R. (2004). Propuesta y Experimentación de un Manual de Capacitación con Técnicas de Preparación Culinaria ideales para la Gastronomía Ecuatoriana. Quito.
- Comité Organizador. (2014). Memorias II Congreso continental de Cocinas Patrimoniales. Quito: Canvas.
- Contitucion. (2008). Constitucion de la Republica del Ecuador.
- Estrella, M. (2007). Programa de Turismo y Gastronomía. Cuenca: ISBN.
- GALLEGO, J. F. (1993). DICCIONARIO DE HOSTELERIA. En J. F. GALLEGO, DICCIONARIO DE HOSTELERIA (pág. 214). España: Paraninfo sa.
- García, P. (2011). El Patrimonio Cultural. Conceptos Basicos. Zaragoza: Prensas Universitarias de Zaragoza,.
- Graciela Martínez de Flores Escobar. (2012). Iniciación de las Técnicas Culinarias. Mexico: Limusa.

- Guerrero, T. V., & Paspuel, L. (2012). PLAN DE MANEJO PARTICIPATIVO DE LA PARROQUA DE CHUGÁ. Ibarra: Repositorio utn.
- Imbabura. (2010-2011). GUIA DE ORO. ECUADOR, 90.
- Imbabura, M. d. (20 de Abril de 2015). Atractivos Turisticos de Pimampiro. Ibarra, Imbabura, Ecuador.
- imbabura, M. d. (3 de Marzo de 2015). Ministerio de Turismo de Imbabura. Ibarra, Imbabura, Ecuador.
- Naranjo, P. (2010). Cocinas Regionales Andinas. En J. P. Barrera. Quito Ecuador: Corporación Editorial Nacional,.
- Roberto, P. (1960). Cronicas Coloniales. Quito: BEM.
- Sánchez, J. (2014). Sopa de Letras Diccionario de la gastronomía ecuatoriana. Quito: Independiente .
- schlüter R, R. (2011). Turismo y Patrimonio Gastronómico. Buenos Aires - Argentina.
- Schlüter, R. (2011). Turismo y Patrimonio Gastronomico. Buenos Aires- Argentina: CIET,.
- Zurita, R. (2010). Diseño de la Ruta Turistica del Chacra para el Canton Mejía Provincia de Pichincha. Machachi - Ecuador.

LIKONGRAFÍA

Fundación Wikimedia, Inc. (22 de 04 de 2015). wikipedia.org. Obtenido de http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_Ecuador

(2015). Obtenido de <http://definicion.de/degustacion/>

Azafran. (2015). Obtenido de <http://www.saffron-spain.com/espa/azafran.html>

Chiza, J. (24 de Enero de 2013). COCINA FUSION ANCESTRAL. Obtenido de https://prezi.com/apgkto3qjf_/cocina-fusion-ancestral/

concepcion, U. d. (s.f.). Obtenido de <http://www.centrobiotecnologia.cl/index.php/ques-la-biotecnologia>

de conceptos. (2015). Obtenido de <http://deconceptos.com/general/convergencia>

Definicion Abc. (2015). Obtenido de <http://www.definicionabc.com/general/fermentacion.php>

info@gadgetscoina.com. (s.f.). Blog de GAdges. Obtenido de <http://blog.gadgetscoina.com/es/blogs/esferificacin-concepto/>

Jara, M. (6 de Diciembre de 2012). Obtenido de Platos tipicos: <http://plattipicazuay.blogspot.com/>

Larousse. (2007). Free dictionary. Obtenido de <http://es.thefreedictionary.com/gancho>

Lexicon. (2015). lexicon. Obtenido de <http://lexicon.org/es/afeminado>

Lujan, N. (1997). Monografias.com. Madrid: Ed Folio. Recuperado el lunes de febrero de 2015, de <http://m.monografias.com/trabajos11/histgast/histgast.shtml>

Matis, J. C. (1808). Hervario Virtual. Obtenido de http://aplicaciones2.colombiaaprende.edu.co/concursos/expediciones_botanicas/ver_herbarios_p.php?id=426&id_p=4377

Mimo. (2011). DEMETER. Obtenido de http://www.demeter.org.es/cms/doku.php?id=es:demeter_significado

- Pimampiro, G. M. (29 de Junio de 2015). GAD Municipal de San Pedro de Pimampiro. Obtenido de municipio@pimampiro.gob.ec : <http://www.pimampiro.gob.ec/parroquias/78-Chugá.html>
- reference, W. (s.f.). Obtenido de <http://www.wordreference.com/definicion/fog%C3%B3n>
- Rosas, A. T. (20 de Julio de 2012). Cuenca patrimonio Cultural de la Humanidad. Obtenido de <http://dspace.ucuenca.edu.ec>
- Sifuentes, C. (2011). Cocina Peruana. Obtenido de <http://comidaperuana.about.com>: <http://comidaperuana.about.com>
- ventura, E. c. (s.f.). Obtenido de <http://www.ecuadorcostaaventura.com/gastronomia.html>
- Wikipedia. (15 de MARzo de 2015). Obtenido de [http://es.wikipedia.org/wiki/Garrapi%C3%B1ada_\(man%C3%AD\)](http://es.wikipedia.org/wiki/Garrapi%C3%B1ada_(man%C3%AD))
- Zizek, B. M. (2015). About Español. Obtenido de <http://enperu.about.com/od/productos-peruanos/g/La-Mashua.htm>

ANEXOS

ANEXO 1 Formato para el diseño de ruta

NOMBRE DE LA RUTA:		
DATOS INFORMATIVOS:		
LONGITUD:	UBICACIÓN:	TIEMPO:
MAPA:		
CARACTERÍSTICAS: (Descripción del recorrido, partes que la conforman: paisaje, gastronomía)		
Atractivos gastronómicos: (nombre y foto)		
Atractivos turísticos: (nombre y foto)		
Paradas estratégicas: (pequeña descripción del sitios-3 líneas máximo)		

ANEXO 2 Formato de receta estándar

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

ANEXO 3 Ficha para inventario de atractivos turísticos



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

FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS Turísticos

1. DATOS GENERALES			
Encuestador:			Fecha:
Supervisor evaluador:			No. Ficha
Nombre del atractivo:			
Propietario:			
Categoría:			
:	Tipo:		Subtipo
2. UBICACIÓN:			
	LONGITUD:	LATITUD:	
Provincia:		Cantón:	Localidad
Calle:		Número:	Trasversal
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO			
Nombre del poblado:			distancia(km):
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
Altura (m.s.n.m.):			Temperatura (°C):
1	Tamaño:		
2	Calidad del Agua:		
3	Flora y Fauna:		
4	Descripción del paisaje:		
5	Descripción de sus riberas:		
6	Islas existentes		
7	Actividades varias:		
8	Puentes y puertos:		
9	Navegabilidad:		
10	Rápidos:		
11	Cañones:		

Esparcimiento										
Tarifa promedio por hotel \$										
Promedio días Tarifa promedio en alimentación estadía hotel										
Infraestructura básica										
Agua										
Energía										
Alcantarillado										
8.TURISMO										
Tipo de turistas que recibe el turista				Tiempo promedio que permanece el turista en la zona				Formas de viajar del turista		
Local										
Provincial										
Nacional										
Internacional										
Indique si cuenta con										
Agencia de viajes			Almacenes de artesanía			Correo		Fax, fono, internet		
Señale si el atractivo turístico se difunde										
Local										
Provincial										
Nacional										
Internacional										
Observaciones										
Dibujar ruta										

ANEXO 4 Fotos de las entrevistas a pobladores de la parroquia de Chugá

Entrevista en la casa del Sr. Homero Obando Habitante de Guagalá perteneciente a la parroquia de Chugá.



Entrevista al Sr. José Tituaña de la comunidad de Pan de Azúcar.



Elaboración previa de la Chicha de Jora en la Parroquia de Chugá.



Visita y entrevista en la Junta Parroquial de Chugá.



Entrevista personal a la Sra. Celia Cruz de la comunidad del Palmar.



Entrevista personal a la Sra. Mariana Montenegro de la comunidad del Palmar Chico.



Visita a la iglesia de Santa Rita de la comunidad de Chugá.



Vista panorámica desde la Parroquia de Chugá.



Vista panorámica de la comunidad de Monte olivo de la Provincia del Carchi.



Acceso a pendientes peligrosas en donde hay casas con familias, para realizar la entrevista.



Vista a la hacienda la delicia



Camino de acceso hacia el cementerio



Cementerio El Campanario

ANEXO 5 Entrevista¹ levantamiento del inventario gastronómico**Fuente:** José Ignacio Flores Martínez

78 años

Fecha: 23 de agosto del 2014**Lugar:** Guagalá.**Elaborado por:** Geovanny Auz y Milton Chamorro.**¿Qué alimentos ancestrales existían en la zona?**

Pavas, papas, cuchuchos y soches

¿Qué alimentos se producen actualmente?

Mellocos, uvillas, ocas, zanahoria blanca, remolachas, taxo, tomate de árbol, granadilla.

¿Cuáles son los métodos de conservación de alimentos que existían?

Secado y ahumado

¿Cuál es la temporada en la que cosechan los alimentos?

Papas en el mes de agosto, diciembre.

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

Cebolla blanca, ajo, menta, culantro, hierba luisa.

¹ Evidencia en audio o video, imagen

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

Cuy asado, caldo de gallina de campo, Colada de choclo con sal, chicha de jora, guarapo.

¿Ingredientes cantidad, unidad?

Unidades, libras, tazas, cucharas, litros.

¿Técnicas de elaboración?

Hervir, fritura, fermentación.

¿Utensilios que se usan para elaborar las comidas y bebidas?

Ollas de barro, puros, vasos de barro.

Entrevista contexto socio cultural

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

El 25 de Diciembre fiesta del niño, el 15 de Septiembre fiesta de la virgen de Fátima, Fin de año, Parroquialización en el mes de Marzo.

¿Quiénes intervienen en las preparaciones de los alimentos?

La esposa y el marido de la casa.

¿Cómo o a quién se transmiten los conocimientos?

La hija veía como prepara los alimentos su madre y ella le enseñaba a su hija o hijo

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

En la integración de las personas que conforman un cabildo y comisionados de fiesta, a la disposición de sus habitantes

¿Desde cuándo se prepara?

Desde los 15 años de edad el cocinaba en la casa bajo la orden de su madre.

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

En platos de madera y vasos de barro.

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

El cuándo come un cuy asado en vara de arrayan el recuerda a su madre cuando lo asaba y el esfuerzo que hacía para cuidar los cuyes

¿Qué significado tiene el plato?

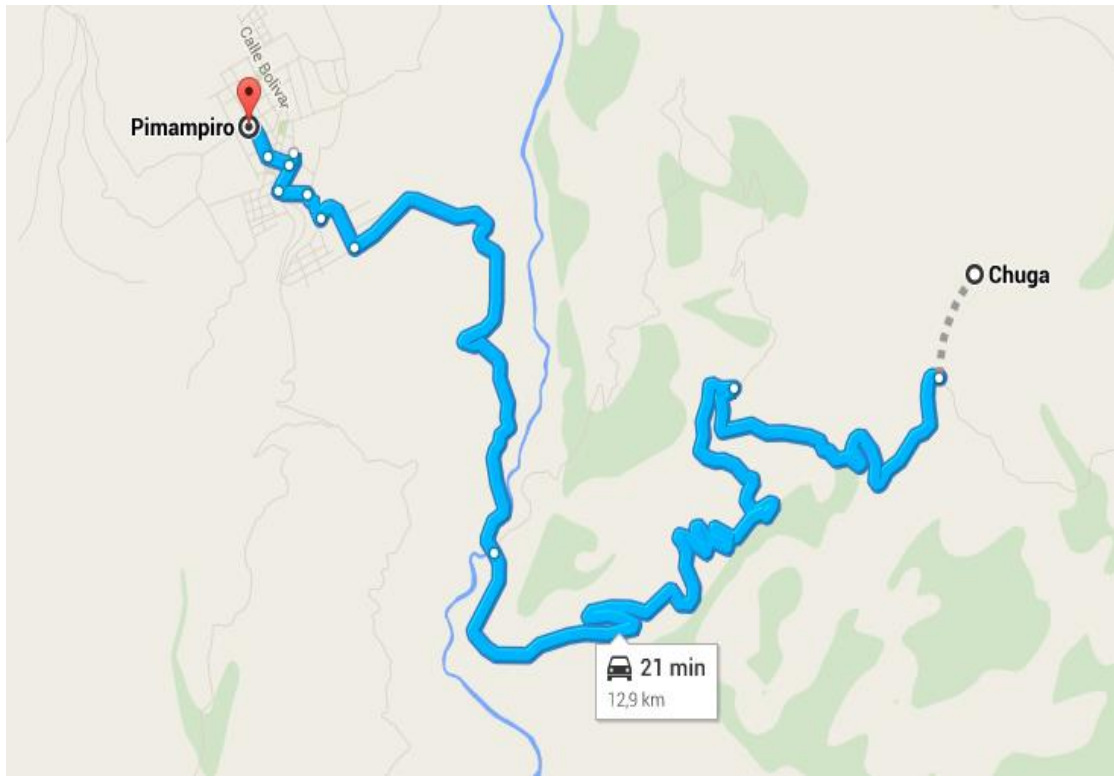
Tiene un significado familiar


¿Qué historia conoce del plato?

Que la sopa de gallina es un plato especial que se consumen como lo típico del campo y de la gente pobre.

ANEXO 6 Fichas de los atractivos turísticos


		UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONOMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS								
1. DATOS GENERALES								
Encuestador: Milton Chamorro, Geovanny Auz.					Fecha: 20/12/2014			
Supervisor evaluador: Msc. Guadalupe Rosero					No. Ficha 1			
Nombre del atractivo: Iglesia de Santa Rita de Chugá.								
Propietario: Cantón Pimampiro, Parroquia Chugá								
Categoría: Manifestaciones culturales		Tipo: Religioso		Subtipo: civil				
2. UBICACIÓN LONGITUD: 40850 LATITUD: 176662								
Provincia: Imbabura		Cantón: Pimampiro		Localidad: Parroquia Chugá				
Calle:		Número:		Trasversal:				
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO								
Nombre del poblado: Chugá			Distancia: 12.9km					
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO								
Altura (m.s.n.m.): 7.701 msnm Temperatura: 10 °C a 11°C								
1 Tamaño: 4.300 m2								
2 Calidad del Agua: Entubada (proyecto para potabilizar)								
3 Descripción del paisaje: Su construcción está a base de adobe que mantiene un estilo Barroco Español y en su interior encontramos bancas hechas de madera e imágenes religiosas hechas de cerámica de diferentes santos.								
4 Actividades varias: Celebraciones de ceremonias religiosas.								
5. USOS (simbolismo)								
ESTADO DE CONSERVACIÓN								
1 Alterado								
2 No alterado								
3 Conservado <input checked="" type="checkbox"/>								
4 En proceso de deterioro								
5 Causas del deterioro								
6 Ha sido declarado patrimonio Nombre: Patrimonio Cultural del Ecuador								
				Fecha:				
No		X		Categoría:				
6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO								
Tipo	Subtipo	Estado de las vías			TRANSPORTE		FRECUENCIAS	
		Bueno	Regular	Malo	Diaria	Semanal	Mensual	
Terrestre	Asfalto				Bus			
	Lastrado				Automóvil	x		
	Empedrado	X			4x4	x		
	Sendero				Tren			
7. FACILIDADES TURÍSTICAS								
Ruta de buses desde la población más cercana								
Desde Chugá		Hasta la Iglesia de Santa Rita		Frecuencia Diaria		Distancia 1 km		
		Lujo		Primera		Tercera		
Servicios		No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	
Alojamiento				x				
Alimentación				x				
Esparcimiento								

Tarifa promedio			X					
Por hotel \$			X					
Promedio días			X					
Tarifa promedio			X					
En alimentación			X					
Estadía hotel			X					
Infraestructura básica								
Agua	Entubada							
Energía	Sistema cableado							
Alcantarillado	Si existe							
8. TURISMO								
Tipo de turistas que recibe el turista			Tiempo promedio que permanece el turista en la zona			Formas de viajar del turista		
Local	x		4 horas			Trasporte Terrestre		
Provincial	X		3 horas			Trasporte Terrestre		
Nacional								
Internacional								
Indique si cuenta con:								
Agencia de viajes		Almacenes de artesanía		Correo		Fax, fono, internet		
						X		
Señale si el atractivo turístico se difunde								
Local	x							
Provincial	X							
Nacional								
Internacional								
Observaciones								
RUTA:								
								


		UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS								
1. DATOS GENERALES								
Encuestador: Milton Chamorro, Geovanny Auz.						Fecha: 15/06/2014		
Supervisor evaluador: Msc. Guadalupe Rosero						No. Ficha 3		
Nombre del atractivo: Hacienda la Delicia								
Propietario: Cantón Pimampiro Parroquia Chugá								
Categoría: Manifestaciones culturales		Tipo: Histórica		Subtipo: civil				
2. UBICACIÓN LONGITUD: 1745307 LATITUD: 40692								
Provincia: Imbabura Calle: Principal		Cantón: Pimampiro Número:		Localidad: Parroquia Chugá Trasversal:				
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO								
Nombre del poblado: Chugá				Distancia: 2km				
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO								
Altura (m.s.n.m.): 2099 msnm Temperatura: 10 °C a 11°C								
1 Tamaño: 8000 m2								
2 Calidad del Agua: Entubada								
3 Descripción del paisaje: Existen mandarinas, aguacates, limones, naranjas, aguacates, duraznos, Babaco, Mora, manzanas, taxos, uvillas Fauna: Cuyes, perros, gatos, vacas de leche. Se puede observar plantaciones de árboles frutales en donde pueden adquirir una variedad de frutas para degustar								
4 Actividades varias: Turismo comunitario y visita de árboles frutales.								
5. USOS (simbolismo)								
ESTADO DE CONSERVACIÓN								
1 Alterado								
2 No alterado								
3 Conservado <input checked="" type="checkbox"/>								
4 En proceso de deterioro								
5 Causas del deterioro								
6 Ha sido declarado patrimonio Nombre: Patrimonio Cultural del Ecuador								
Si				Fecha:				
No		<input checked="" type="checkbox"/>		Categoría:				
6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO								
Tipo	Subtipo	Estado de las vías			TRANSPORTE		FRECUENCIAS	
		Bueno	Regular	Malo	Diaria	Semanal	Mensual	
Terrestre	Asfalto				Bus			
	Lastrado				Automóvil	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Empedrado	<input checked="" type="checkbox"/>			4x4	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Sendero				Tren			
7. FACILIDADES TURÍSTICAS								
Ruta de buses desde la población más cercana								
Desde Chugá		Hasta la Hacienda		Frecuencia Diaria		Distancia 5 Km		
	Lujo		Primera		Segunda		Tercera	
Servicios	No. Estab	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas
Alojamiento			x					
Alimentación			x					
Esparcimiento			x					
Tarifa promedio			X					
Por hotel \$			X					
Promedio días			X					


Tarifa promedio			X					
En alimentación			X					
Estadía hotel								
Infraestructura básica								
Agua	Entubada							
Energía	Sistema cableado							
Alcantarillado	Si							
8.TURISMO								
Tipo de turistas que recibe el turista			Tiempo promedio que permanece el turista en la zona			Formas de viajar del turista		
Local	x		2 horas			Trasporte terrestre		
Provincial	X		4 horas			Trasporte terrestre		
Nacional	X		5 horas			Trasporte terrestre		
Internacional								
Indique si cuenta con:								
Agencia de viajes			Almacenes de artesanía			Correo		Fax, fono, internet
								X
Señale si el atractivo turístico se difunde								
Local	x							
Provincial	X							
Nacional								
Internacional								
								
								
								


		UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONOMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS								
1. DATOS GENERALES								
Encuestador: Milton Chamorro, Geovanny Auz.					Fecha: 15/06/2014			
Supervisor evaluador: Msc. Guadalupe Rosero					No. Ficha 3			
Nombre del atractivo: Cementerio El Campanario.								
Propietario: Cantón Pimampiro Parroquia Chugá								
Categoría: Manifestaciones culturales		Tipo: Histórica		Subtipo: civil				
2. UBICACIÓN LONGITUD: 176813 LATITUD: 42226								
Provincia: Imbabura	Cantón: Pimampiro				Localidad: Parroquia Chugá			
Calle: Principal	Numero:				Trasversal:			
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO								
Nombre del poblado: Chugá			Distancia: 2km					
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO								
Altura (m.s.n.m.): 2880 msnm Temperatura: 10 °C a 11°C								
1	Tamaño: 8000 m2							
2	Calidad del Agua: Canal de Agua							
3	Descripción del paisaje: Es un atractivo Turístico, por ser un mirador y también es un cementerio donde actualmente entierran a sus seres queridos, y se realizan rezos en el día de los difuntos que es el 2 de noviembre de cada año en donde recuerda a sus seres queridos y como es la tradición indígena toman chicha de Jora a lado de su familiar fallecido, la vía de acceso al cementerio es un camino de 1 metro de ancho y se encuentra rodeado de pendientes peligrosas, pero hasta hoy en día no ha habido ningún accidente.							
4	Actividades varias: Turismo religioso y como un mirador ya que se encuentra en la cima de la montaña.							
5. USOS (simbolismo)								
ESTADO DE CONSERVACIÓN								
1	Alterado							
2	No alterado							
3	Conservado X							
4	En proceso de deterioro							
5	Causas del deterioro							
6	Ha sido declarado patrimonio Nombre: Patrimonio Cultural del Ecuador							
Si				Fecha:				
No		X		Categoría:				
6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO								
Tipo	Subtipo	Estado de las vías			TRANSPORTE		FRECUENCIAS	
		Bueno	Regular	Malo	Diaria	Semanal	Mensual	
Terrestre	Asfalto				Bus			
	Lastrado				Automóvil	X		
	Empedrado	X			4x4	x		
	Sendero	X			Tren			
7. FACILIDADES TURÍSTICAS								
Ruta de buses desde la población más cercana								
Desde Chugá		Hasta el Cementerio		Frecuencia Diaria		Distancia 3 Km		
Lujo		Primera		Segunda		Tercera		
Servicios	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas
Alojamiento			X					
Alimentación			X					
Esparcimiento			X					
Tarifa promedio			X					
Por hotel \$			X					
Promedio días			X					

Tarifa promedio			X					
En alimentación			X					
Estadía hotel								
Infraestructura básica								
Agua	Canal de Riego							
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	x		2 horas			Trasporte terrestre		
Provincial	X		4 horas			Trasporte terrestre		
Nacional								
Internacional								
Indique si cuenta con:								
Agencia de viajes			Almacenes de artesanía			Correo		Fax, fono, internet
								X
Señale si el atractivo turístico se difunde								
Local	x							
Provincial	X							
Nacional								
Internacional								
								


		UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONOMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS								
1. DATOS GENERALES								
Encuestador: Milton Chamorro, Geovanny Auz						Fecha: 15/06/2014		
Supervisor evaluador: Msc. Guadalupe Rosero						No. Ficha 16		
Nombre del atractivo: Laguna de la Garzas								
Propietario: Cantón Pimampiro Parroquia Chugá								
Categoría: Sitos Naturales		Tipo: laguna		Subtipo: Laguna				
2. UBICACIÓN : L. de las Garzas LONGITUD: 184384 LATITUD: 38312								
Provincia: Imbabura		Cantón: Pimampiro		Localidad: Parroquia Chugá				
Calle: Principal		Numero:		Trasversal:				
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO								
Nombre del poblado: Chugá				Distancia: 2km				
4. CACARTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO								
Altura (m.s.n.m.): 1.853 msnm Temperatura: 10°C a 12°C								
1 Tamaño:								
2 Calidad del Agua: Pura								
3 Descripción del paisaje: el entorno geográfico a la laguna permite desarrollar un turismo de aventura. Se encuentra rodeada de montañas y colinas, con formaciones montañosas típicas de estos sitios de altura. Existen relictos de bosques primarios y secundarios. En los alrededores existentes varios riachuelos y quebradillas que alimentan la laguna. Existen también numerosas áreas pantanosas.								
4 Actividades varias: Turismo pesca deportiva, caminatas etc...								
5. USOS (simbolismo)								
ESTADO DE CONSERVACIÓN								
1 Alterado								
2 No alterado								
3 Conservado <input checked="" type="checkbox"/>								
4 En proceso de deterioro								
5 Causas del deterioro								
6 Ha sido declarado patrimonio Nombre: Patrimonio Cultural del Ecuador								
Si				Fecha:				
No		<input checked="" type="checkbox"/>		Categoría:				
6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO								
Tipo	Subtipo	Estado de las vías			TRANSPORTE		FRECUENCIAS	
		Bueno	Regular	Malo	Diaria	Semanal	Mensual	
Terrestre	Asfalto				Bus			
	Lastrado				Automóvil	x		
	Empedrado	x			4x4	X		
	Sendero	X			Tren			
7. FACILIDADES TURÍSTICAS								
Ruta de buses desde la población más cercana								
Desde Chugá		La laguna de las Garzas		Frecuencia semanal		Distancia 8.31 Km		
Lujo		Primera		Segunda		Tercera		
Servicios	No. Estab	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas
Alojamiento			X					
Alimentación			X					
Esparcimiento			X			x		
Tarifa promedio			X					
Por hotel \$			X					
Promedio días			X					

Tarifa promedio			X					
En alimentación			X					
Estadía hotel			X					
Infraestructura básica								
Agua	Pura							
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	x		1 Día			Caminando		
Provincial	X		1 Día			Caminando		
Nacional	X		2 a 3 Días			Caminando		
Internacional								
Indique si cuenta con:								
Agencia de viajes			Almacenes de artesanía			Correo		Fax, fono, internet
Señale si el atractivo turístico se difunde								
Local	x							
Provincial	X							
Nacional	X							
Internacional								
								

		UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA									
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS											
1. DATOS GENERALES											
Encuestador: Milton Chamorro, Geovanny Auz					Fecha: 15/06/2014						
Supervisor evaluador: Msc. Guadalupe Rosero					No. Ficha 16						
Nombre del atractivo: Páramo de Mainas											
Propietario: Cantón Pimampiro Parroquia Chugá											
Categoría: Sitos Naturales Tipo: Páramo Subtipo: Páramo											
2. UBICACIÓN : P. de Mainas LONGITUD: 183571 LATITUD: 37850											
Provincia: Imbabura		Cantón: Pimampiro		Localidad: Parroquia Chugá							
Calle: Principal		Numero:		Trasversal:							
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO											
Nombre del poblado: Chugá				Distancia: 7.97 km							
4. CACARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO											
Altura (m.s.n.m.): 1.853 msnm Temperatura: 10°C a 12°C											
1 Tamaño:											
2 Calidad del Agua: Pura											
3 Descripción del paisaje: ORÍGEN											
4 Actividades varias: Turismo pesca deportiva, caminatas etc...											
5. USOS (simbolismo)											
ESTADO DE CONSERVACIÓN											
1 Alterado											
2 No alterado											
3 Conservado <input checked="" type="checkbox"/>											
4 En proceso de deterioro											
5 Causas del deterioro											
6 Ha sido declarado patrimonio Nombre: Patrimonio Cultural del Ecuador											
Si					Fecha:						
No		X			Categoría:						
6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO											
Tipo		Subtipo			Estado de las vías		TRANSPORTE		FRECUENCIAS		
		Bueno		Regular	Malo		Diaria		Semanal	Mensual	
Terrestre	Asfalto						Bus				
	Lastrado						Automóvil		x		
	Empedrado		x				4x4		X		
	Sendero		X				Tren				
7. FACILIDADES TURÍSTICAS											
Ruta de buses desde la población más cercana											
Desde Chugá		Al Paramo de Mainas		Frecuencia semanal		Distancia 7.97 Km					
		Lujo		Primera		Segunda		Tercera			
Servicios		No. Estab.	Plazas		No. Estab.	Plazas		No. Estab.	Plazas		
Alojamiento					X						
Alimentación					X						
Esparcimiento					X			x			
Tarifa promedio					X						
Por hotel \$					X						
Promedio días					X						
Tarifa promedio					X						

En alimentación			X					
Estadía hotel			X					
Infraestructura básica								
Agua	Pura							
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	x		1 Día			Caminando		
Provincial	X		1 Día			Caminando		
Nacional	X		2 a 3 Días			Caminando		
Internacional								
Indique si cuenta con:								
Agencia de viajes		Almacenes de artesanía		Correo		Fax, fono, internet		
Señale si el atractivo turístico se difunde								
Local	x							
Provincial	X							
Nacional	X							
Internacional								
								

		UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONOMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA								
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS										
1. DATOS GENERALES										
Encuestador: Milton Chamorro, Geovanny Auz					Fecha: 15/06/2014					
Supervisor evaluador: Msc. Guadalupe Rosero					No. Ficha 16					
Nombre del atractivo: Valle de los Frailejones Gigantes										
Propietario: Cantón Pimampiro Parroquia Chugá										
Categoría: Sitos Naturales Tipo: Páramo Subtipo: Valle										
2. UBICACIÓN : Frailejones J. LONGITUD: 180789 LATITUD: 36915										
Provincia: Imbabura		Cantón: Pimampiro		Localidad: Parroquia Chugá						
Calle: Principal		Numero:		Trasversal:						
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO										
Nombre del poblado: Chugá Distancia: 6.24 km										
4. CACARTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO										
Altura (m.s.n.m.): 1.853 msnm Temperatura: 10°C a 12°C										
1 Tamaño:										
2 Calidad del Agua: Pura										
3 Descripción del paisaje: ORÍGEN										
4 Actividades varias: Turismo pesca deportiva, caminatas etc...										
5. USOS (simbolismo)										
ESTADO DE CONSERVACIÓN										
1 Alterado										
2 No alterado										
3 Conservado X										
4 En proceso de deterioro										
5 Causas del deterioro										
6 Ha sido declarado patrimonio Nombre: Patrimonio Cultural del Ecuador										
Si					Fecha:					
No		X			Categoría:					
6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
Tipo		Subtipo			Estado de las vías		TRANSPORTE		FRECUENCIAS	
		Bueno		Regular	Malo	Diaria		Semanal	Mensual	
Terrestre		Asfalto				Bus				
		Ladrado				Automóvil				
		Empedrado				4x4				
		Sendero		X		Tren				
7. FACILIDADES TURÍSTICAS										
Ruta de buses desde la población más cercana										
Desde Chugá		Los Frailejones Gigantes		Frecuencia mensual		Distancia 6.24 Km				
		Lujo		Primera		Segunda		Tercera		
Servicios		No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	
Alojamiento				X						
Alimentación				X						
Esparcimiento				X		x				
Tarifa promedio				X						
Por hotel \$				X						
Promedio días				X						
Tarifa promedio				X						

En alimentación			X					
Estadía hotel			X					
Infraestructura básica								
Agua	Pura							
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	x		1 Día			Caminando		
Provincial	X		1 Día			Caminando		
Nacional	X		2 a 3 Días			Caminando		
Internacional								
Indique si cuenta con:								
Agencia de viajes		Almacenes de artesanía		Correo		Fax, fono, internet		
Señale si el atractivo turístico se difunde								
Local	x							
Provincial	X							
Nacional	X							
Internacional								
								

ANEXO 7 Trípico

<p>• UBICACIÓN, ASPECTOS Y CARACTERÍSTICAS DE LA PARROQUIA</p>	<p>Gastronomía ancestral o típica encontrada</p>	<p>Atractivos turísticos gastronómicos de la parroquia</p>
 <p>La parroquia rural Chugá pertenece al cantón Pimampiro, provincia de Imbabura, tiene una superficie de 47,97 Km², se encuentra dividida en las siguientes comunidades: El Sitio, San Onofre, San Francisco de los Palmares, Palmar Chico, Guagalá y Pan de Azúcar. En la que encontraran magníficos paisajes naturales y una gastronomía que identifica a la parroquia de Chugá, como el caldo de gallina de campo, el champús la chicha de jora, entre otros.</p>	<p>CALDO DE GALLINA DE CAMPO </p> <p>EMPANADA DE VIENTO </p> <p>CHICHA DE JORA </p> <p>CHAMPÚS </p> <p>COLADA DE CHOLO CON SAL </p> <p>MOROCHO CON LECHE </p> <p>PAN CON PANELA Y QUESO </p> <p>HARINA DE CEBADA CON QUESO </p> <p>TORTILLAS DE TUESTO </p> <p>CHOCLO CON QUESO </p> <p>GUARAPO </p> <p>CUY ASADO CON PAPAS </p> <p>EMBUELTO DE MOTE EN HOJA DE VICUNDO </p> <p>SOPA DE ARROZ DE CEBADA </p>	<p>HACIENDA LA DELICIA.- Una Hacienda con una gran plantación de árboles frutales aquí se elaboran jugos naturales, también elaboran quesos.</p> <p>IGLESIA SANTA RITA.- alrededores se prepara hornado con mote, cuy asado, empanadas de queso, tortillas de tuesto, choclos con queso, cuajada con miel solo el 15 de septiembre y el 25 de diciembre</p> <p>CEMENTERIO EL CAMPANARIO.- el 2 de noviembre, como es la tradición indígena toman chicha de Jora, a lado de su familiar fallecido </p> <p>LAGUNA DE LAS GARZAS.- Puede realizar pesca deportiva y prepara truchas en el mismo lugar.</p> <p>BOSQUE DE LOS FRAILEJONES JIGANTES.-llevar guarapo para soportar el frío del lugar. </p> <p>LAGUNA DE PURUHANTA.- Puede realizar pesca deportiva y prepara truchas en el mismo lugar.</p> <p>EL PARAMO DE MAINAS.- se puede apreciar las áreas cubiertas con los pajonales. llevar gua-</p>

<p>Ruta de turismo gastronómico</p>	 <p>Correo: sifa_3_d@hotmail.com</p>	<p>UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE</p> <p>FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS</p> <p>CARRERA DE GASTRONOMÍA</p> <p>TEMA:</p> <p>“GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR PARROQUIA CHUGA, CANTÓN PIMAMPIRO”</p> <p>AUTORES:</p> <p>MILTON ORLANDO CHAMORRO BELALCAZAR GEOVANNY GUSTAVO AUZ CABAZCANGO</p> <p>Ibarra 2015</p>
-------------------------------------	---	--

ANEXO Banner



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
IBARRA - ECUADOR

“GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR PARROQUIA CHUGA CANTÓN PIMAMPIRO”

Autores: MILTON CHAMORRO & GEOVANNY AUZ.

Afiliación: Universidad Técnica del Norte UTN GASTRONOMÍA. Ibarra Ecuador



INTRODUCCIÓN

La Gastronomía como parte inherente de la cultura de un pueblo es un elemento importante de identidad que necesita de mecanismos de acción para su desarrollo. Esta investigación tiene como finalidad sentar las bases conceptuales de la gastronomía, identificar la gastronomía de la Parroquia de Chugá, y salvaguardar los conocimientos ancestrales.

OBJETIVOS

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

Diseñar la ruta gastronómica de la provincia de la Parroquia de Chugá

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

RESULTADOS ESPERADOS

¿Cómo aportará la Ruta Turística gastronómica para salvaguardar la identidad cultural de la Parroquia de Chugá Cantón Pimampiro?

Resultados:

Los resultados esperados son identificar la gastronomía ancestral y típica de la Parroquia de Chugá usar los atractivos turísticos que tiene la Parroquia y proponer diseños de rutas de turismo gastronómico.

Realizar publicaciones tesis, libros y artículos científicos que permitan visibilizar la cultura gastronómica de la provincia, salvaguardándolo de tal manera que forme parte del patrimonio cultural del Ecuador y se pueda servir de base para realizar otras investigaciones trans disciplinarias.



MATERIALES Y MÉTODOS

Investigación Cualitativa dentro del periodo 2014-2015
Muestra de 395 sujetos de estudio divididos en 49 parroquias de la provincia.
Instrumentos de levantamiento de datos (Entrevistas, fichas de recetas estándar y contexto socio cultural recopilación bibliográfica)



Bibliografía:

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

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

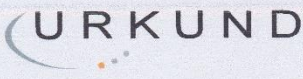
Myhrold Nathan, Y. C. (2011). *Modernist Cuisine. El arte y la ciencia de la cocina*. Italia: Taschen.

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

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

Comité Organizador. (2014). *Memorias II Congreso continental de Cocinas Patrimoniales*. Quito: Canvas.

ANEXO 9 Certificado de Urkund.



Urkund Analysis Result

Analysed Document: tesis Geovanny, Milton.docx (D16666138)
Submitted: 2015-12-10 16:11:00
Submitted By: alfa_3_d@hotmail.com
Significance: 13 %


Sources included in the report:

TESIS ULTIMO ESQUEMA V2.1.docx (D14718863)
<https://prezi.com/wqv20bd4ythl/copy-of-provincia-del-azuay/>
https://prezi.com/ly99w_gbvfwz/gastronomia-de-la-provincia-de-imbabura-como-patrimonio-cult/
<http://www.hsph.harvard.edu/population/domesticviolence/ecuador.constitution.08.doc>
<http://www.ecuale.com/imbabura/>
<https://www.coursehero.com/file/11959090/Curso-Planificacion-10/>
http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11504/1/39101_1.pdf
<http://www.buenastareas.com/ensayos/Plan-De-Buen-Vivir-Objetivo-5/44233447.html>
<http://plattipicazuay.blogspot.com/>
http://www.demeter.org.es/cms/doku.php?id=es:demeter_significado
<http://www.pimampiro.gob.ec/parroquias/78-Chug>
<http://www.wordreference.com/definicion/fog%C3%B3n>
<http://enperu.about.com/od/productos-peruanos/g/La-Mashua.htm>

Instances where selected sources appear:

91

Anexo 10. Certificado de la aceptación del tema.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
 UNIVERSIDAD ACREDITADA RESOLUCIÓN Nro. 001-073-CEAACES-2013-13
 Ibarra-Ecuador

HONORABLE CONSEJO DIRECTIVO

Oficio 128-HCD
 Ibarra, 26 de Noviembre de 2014

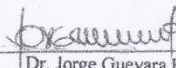
Lic. Guadalupe Rosero
COORDINADORA DE CARRERA

Señora Coordinadora:

El H. Consejo Directivo de la Facultad Ciencias de la salud en sesión ordinaria realizada del 20 de Noviembre de 2104; conoció oficio 1443-D de fecha 30/10/2014 y solicitud suscrita por Ud. Como Coordinadora de Carrera de Gastronomía; y, resolvió acoger su petición y DESIGNAR directores de tesis de acuerdo al siguiente detalle:

N.	ESTUDIANTES	TEMA DE TESIS	DIRECTOR DE TESIS
01	JESSICA CASTILLO	GASTRONOMIA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR EN LA PARROQUIA MARIANO ACOSTA	LIC. JUAN CARLOS ECHEVERRIA
02	ERIKA TABANGO Y AMPARO CONLAGO	GASTRONOMIA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR EN LA PARROQUIA SIGSIPAMBA	LIC. GABRIELA ZUMARRAGA
03	XIMENA TORRES Y CRISTIAN CHAMORRO	GASTRONOMIA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR EN LA PARROQUIA SAN LUIS DE OTAVALO	LIC. GABRIELA PUENTE
04	MILTON CHAMORRO Y GEOVANNY AUZ	GASTRONOMIA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR EN LA PARROQUIA CHUGA CANTON PIMAMPIRO	LIC. GUADALUPE ROSERO

Atentamente,
"CIENCIA Y TÉCNICA AL SERVICIO DEL PUEBLO"

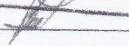

 Dr. Jorge Guevara E.
SECRETARIO ABOGADO

Copia: Dra. Mariana Oleas, DECANA

Para archivo y seguimiento

Alc

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
 FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
 CARRERA DE GASTRONOMIA

ECHA: 1/12/2014
 DRE: 11.98
 ECRBU: 

Misión Institucional:
 Contribuir al desarrollo educativo, científico, tecnológico, socioeconómico y cultural de la región norte del país. Formar profesionales críticos, humanistas y éticos comprometidos con el cambio social.

Anexo 11. Certificado de revisión ortográfica.

Ibarra 21 de diciembre del 2015.

CERTIFICADO

Yo Andrés Daniel Játiva Aldás con CI: 1003528393 en calidad de Abogado certifico haber revisado la ortografía y sintaxis del proyecto de investigación presentado por el Sr. Milton Chamorro con CI: 0401394382 y el Sr. Geovanny Auz con CI: 1003482468 cuyo tema es **"GASTRONOMIA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR PARROQUIA CHUGA CANTON PIMAMPIRO"**, el mismo que cumple con las normas correspondientes.

Es cuanto puedo certificar en honor a la verdad.



Ab. Andrés Daniel Játiva Aldás.

MAT. 10-2015-44

C.I. 1003528393

Anexo 12. Certificado del CAI Traducción de Español a Inglés.

iii

SUMMARY

Ecuador has 4 regions: Costa, Sierra, Oriente and Insular, they are identified by their diverse gastronomic culture in each region. The province of Imbabura has been known for having changing weather, products, customs and traditions. Tourism in Chugá has growth in the las few years, since it has several natural attractive places, however gastronomy is one of the lines of tourism that has been studied and developed little by little. The present research has a main objective to value the Gastronomy of the province of Imbabura in Chugá Parish, as Cultural Immaterial Heritage of Ecuador, as well as adding value to ancient and typical cuisine through a gastronomic tout that allows to identify the diverse gastronomy, in order to create new alternatives for national and international tourism, thus keeping the immaterial intact wealth. The investigation was descriptive, the information was gathered through interviews, observation and revision of book sources, the research sample was comprised by adults older than 65 years of age that live in Chugá. With precedents about food preparation that have been passed generation by generation, through standardization of these recipes, so the gastronomic heritage of the area will be recovered. New alternatives for tourism were presented, so gastronomy becomes a dominating axis in Chugá´s inhabitants; the gastronomic tour will shape the economy and the way like local workers proceed, thus improving good living. On other notes, the sociocultural context in Chugá has great cultural value, this research is recovering certain life styles related to the local cuisine, and transmitted from one generation to another, keeping a minimum of intangible heritage such as tradition, games, believes and gastronomy.



A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Luis...', written over a faint circular stamp.