



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y**

**ECONÓMICAS**

**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**INFORME FINAL DEL TRABAJO DE GRADO**

**TEMA**

**GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO**

**PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR**

**PARROQUIA ANGOCHAGUA 2015**

Previo a la obtención del título de Licenciadas en Gastronomía

**Autoras:**

Mayra Alexandra Congo Padilla

Sandra Lorena Sisalema Teanga

**Director de trabajo de grado (E):**

MBA. Edgar Monteros Ing.

Ibarra - Ecuador

2015

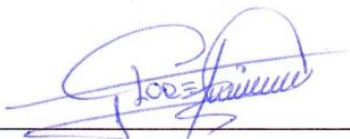
## AUTORÍA

Nosotras, **Mayra Alexandra Congo Padilla y Sandra Lorena Sisalema Teanga**, portadoras de la cédula de ciudadanía N° 100343684-5 y 10041343-16 declaramos bajo juramento que el trabajo aquí descrito es de nuestra total autoría: **GASTRONOMIA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR DE LA PARROQUIA ANGOCHAGUA 2015**”, que no ha sido presentado para ningún grado, ni calificación profesional; y que, se han respetado todas las fuentes y referencias bibliográficas que se han tomado en el presente documento.



Mayra Alexandra Congo Padilla

100343684-5



Sandra Lorena Sisalema Teanga

100413431-6

## INFORME DEL DIRECTOR DE TRABAJO DE GRADO

En mi calidad de Director del Trabajo de Grado, presentado por las egresadas Mayra Alexandra Congo Padilla y Sandra Lorena Sisalema Teanga., para optar por el Título de Licenciadas en Gastronomía, cuyo tema es: **“GASTRONOMIA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR DE LA PARROQUIA ANGOCHAGUA 2015”**. Consideramos que el presente trabajo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del tribunal examinador que se designe.

En la ciudad de Ibarra, a los 23 días del mes de Noviembre del 2015.

Firma



MBA. Edgar Monteros Ing.

CC.  
DIRECTOR DE TRABAJO DE GRADO (E)

# UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE



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

Nosotras Mayra Alexandra Congo Padilla, Sandra Lorena Sisalema Teanga., con cédulas de ciudadanía Nro. 100343684-5, 100413431-6 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: **GASTRONOMIA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR DE LA PARROQUIA ANGOCHAGUA 2015 “”**, que ha sido desarrollado para optar por el título de **LICENCIADAS EN GASTRONOMIA**, en la Universidad Técnica del Norte, quedando la Universidad facultada para ejercer plenamente los derechos cedidos anteriormente.

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

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

(Firmas): .....

Nombres: Mayra Alexandra Congo Padilla

Cédula: 100343684-5

Sandra Lorena Sisalema Teanga

100413431-6

Ibarra, a los 23 días del mes de Noviembre del 2015



# UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

## FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS

### BIBLIOTECA UNIVERSITARIA

## 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 ponemos a disposición la siguiente información:

<b>DATOS DE CONTACTO</b>			
<b>CÉDULA DE IDENTIDAD:</b>	<b>DE</b>	100343684-5	
<b>APELLIDOS Y NOMBRES:</b>	<b>Y</b>	Mayra Alexandra Congo Padilla Sandra Lorena Sisalema Teanga	
<b>DIRECCIÓN:</b>		Azaya Isla fernandina 1121 e Ibarra Ciudadela Vitelma Dávila Otavalo	
<b>EMAIL:</b>		morengri@hotmail.com lore_m_55@hotmail.com	
<b>TELÉFONO FIJO:</b>		<b>MÓVIL:</b>	099672749 0988605739

<b>DATOS DE LA OBRA</b>	
<b>TÍTULO:</b>	<b>GASTRONOMIA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR DE LA PARROQUIA ANGOCHAGUA 2015</b>
<b>AUTORAS:</b>	Mayra Alexandra Congo Padilla Sandra Lorena Sisalema Teanga
<b>FECHA:</b>	23 11-2015
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO	
<b>PROGRAMA:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>PREGRADO</b> <input type="checkbox"/> <b>POSGRADO</b>
<b>TITULO POR EL QUE OPTA:</b>	LICENCIADAS EN GASTRONOMIA
<b>ASESOR /DIRECTOR (E):</b>	MBA. Edgar Monteros Ing.

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

Nosotras, Mayra Alexandra Congo Padilla Sandra Lorena Sisalema Teanga, con cédulas de ciudadanía Números. 100343684-5 100413431-6 , en calidad de autoras y titulares de los derechos patrimoniales de la obra o trabajo de grado descrito anteriormente, hacemos entrega del ejemplar respectivo en formato digital y autorizamos a la Universidad Técnica del Norte, la publicación de la obra en el Repositorio Digital Institucional y uso del archivo digital en la Biblioteca de la Universidad con fines académicos, para ampliar la disponibilidad del material y como apoyo a la educación, investigación y extensión; en concordancia con la Ley de Educación Superior Artículo 144.

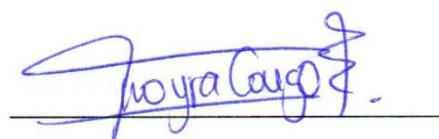
## **3. CONSTANCIAS**

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 tanto la obra es original y que es el titular de los derechos patrimoniales, por lo que asume la responsabilidad sobre el contenido

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

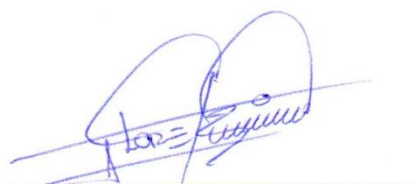
Ibarra, a los 23 días del mes de Noviembre del 2015

**LAS AUTORAS:**



Mayra Alexandra Congo Padilla

100343684-5



Sandra Lorena Sisalema Teanga

100413431-6

## **DEDICATORIA**

Quiero dedicar este trabajo a Dios que ha sido el motor más importante a lo largo de mi carrera profesional, también a toda mi familia en especial a mi madre que siempre ha estado para mí en el transcurso de mi etapa profesional.

A mis profesores los cuales han depositado su confianza brindándome su conocimiento técnico necesario, el cual aplicare en mi vida profesional y a mis amigos que también han estado conmigo con su apoyo incondicional.

### **Mayra Congo**

Dedico esta tesis con mucho amor a Dios por haberme guiado siempre por un camino correcto.

A toda mi familia por haber inculcado en mí valores que día a día me han servido no solo como estudiante, sino también como persona y ahora como profesional, en especial a mi tío por su apoyo incondicional, su confianza en esta nueva etapa de mi vida.

A mi hijo por ser la motivación que día a día necesite para culminar esta tesis y a todas las personas que me ayudaron a salir adelante y cumplir una de mis metas.

### **Lorena Sisalema**



## **AGRADECIMIENTOS**

Queremos agradecer a Dios por habernos dado la vida y permitirnos palpar este momento crucial en nuestras vidas profesionales ya que sin su amor incondicional no habiéramos llegado a estas estancias.

Hacemos expresivo nuestro total agradecimiento a todas las personas e instituciones que de una u otra manera aportaron para la realización de éste trabajo en especial a los docentes ing. Pablo López e Ing. Santiago Falcón, por su dirección durante el desarrollo de este trabajo de grado además de habernos brindado su apoyo y tiempo.

Nuestros más sinceros agradecimientos a esta distinguida institución de educación superior, quien nos abrió las puertas para alcanzar una de nuestras metas que orgullosamente llevaremos en nuestros corazones y los valores que esta institución nos ha enseñado. A nuestros profesores quienes nos han brindado su cariño y con el supieron impartirnos todos sus conocimientos y principalmente nos inculcaron la educación que es una fuente de vida para los estudiantes.

## ÍNDICE GENERAL

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE.....	i
AUTORÍA.....	ii
INFORME DEL DIRECTOR DE TRABAJO DE GRADO.....	iii
CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR DEL TRABAJO DE GRADO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE.....	iv
AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE .....	v
IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA.....	v
AUTORIZACIÓN DE USO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD.....	vi
CONSTANCIAS.....	vi
DEDICATORIA .....	viii
AGRADECIMIENTOS .....	ix
ÍNDICE GENERAL .....	x
ÍNDICE DE TABLAS .....	xiii
ÍNDICE DE GRÁFICOS .....	xiii
ÍNDICE DE IMÁGENES .....	xiv
ÍNDICE DE ANEXOS .....	xiv
RESUMEN .....	xv
SUMMARY .....	xvii
INTRODUCCIÓN .....	xviii
CAPÍTULO I .....	19
EL PROBLEMA.....	19
Tema .....	19
Contextualización del problema .....	19
Planteamiento del problema.....	20
Objetivos.....	21
General.....	21
Específicos .....	21
Pregunta directriz.....	21
Justificación .....	21
CAPÍTULO II.....	23

MARCO TEÓRICO.....	23
Teoría existente.....	23
Gastronomía.....	23
Historia.....	24
Gastronomía ecuatoriana .....	26
Gastronomía de Imbabura.....	27
Gastronomía del Cantón Ibarra.....	28
Gastronomía de la parroquia Angochagua.....	29
Gastronomía ancestral.....	31
Gastronomía típica.....	31
Gastronomía tradicional.....	32
Cultura y patrimonio .....	33
Cultura.....	33
Patrimonio.....	33
Patrimonio intangible.....	34
Patrimonio gastronómico .....	35
Ruta turística .....	36
Marco jurídico.....	36
Glosario de términos .....	38
CAPÍTULO III.....	41
METODOLOGÍA.....	41
Diseño .....	41
Temporalidad .....	41
Naturaleza .....	41
Población.....	41
Muestra .....	41
Métodos.....	43
Teóricos.....	43
Empíricos .....	43
Matemáticos.....	44
Estrategias, técnicas e instrumentos.....	44
CAPÍTULO IV.....	47
ANÁLISIS DE DATOS.....	47

Plan de procesamiento de datos .....	47
Tabulación y análisis de resultados.....	48
Informe.....	66
Discusión.....	67
Recetas estándar.....	71
CAPÍTULO V .....	91
PROPUESTA.....	91
Introducción .....	91
Ruta turística .....	92
Componentes turísticos.....	95
Impactos.....	104
Impacto turístico .....	107
Impacto socio-cultural. ....	109
Impacto económico.....	111
Impacto educativo.....	113
Informe de impactos. ....	115
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....	117
CONCLUSIONES .....	117
RECOMENDACIONES.....	118
BIBLIOGRAFÍA: .....	119
LINKOGRAFÍA .....	124
ANEXOS .....	127

## ÍNDICE DE TABLAS

1. Impacto turístico .....	107
2. Impacto socio cultural.....	109
3. Impacto económico .....	111
4. Impacto educativo .....	113
5. Análisis de los impactos.....	115

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

1. Alimentos ancestrales de la zona .....	48
2. Alimentos que se producen .....	49
3. Métodos de conservación.....	50
4. Temporada en la que cosechan .....	51
5. Especies que se usan .....	52
6. Comidas y bebidas de la zona.....	53
7. Medidas que utilizan .....	54
8. Técnicas de elaboración .....	55
9. Utensilios que utilizan.....	56
10. Manifestaciones culturales.....	57
11. Personas que intervienen en las preparaciones .....	58
12. Transmisión de conocimientos .....	59
13. Influencia de las preparaciones .....	60
14. Ancestralidad .....	61
15. Características de los utensilios .....	62
16. Recuerdos asociados a los alimentos .....	63
17. Significado del plato .....	64
18. Historia de los platos.....	65

## ÍNDICE DE IMÁGENES

1. Terminal terrestre de transportes .....	95
2. Hacienda la magdalena .....	96
3. Iglesia de Angochagua .....	96
4. Laguna del Cunrru .....	97
5. Víveres Don Jorgito .....	98
6. Hospedaje Carmita.....	98
7. Laguna El Cubilche.....	99
8. Iglesia Zuleta.....	100
9. Artesanías Zuleta .....	100
10. Hacienda Zuleta .....	101
11. Cabañas El Molino.....	101
12. Bordados a mano María Esthela .....	102
13. Artesanías Temura .....	103
14. Hacienda Merced Baja .....	103
15. Laguna de Cochas .....	104

## ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO 1 LEVANTAMIENTO DEL INVENTARIO GASTRONÓMICO .....	128
ANEXO 2 LEVANTAMIENTO DE INVENTARIO TURÍSTICO .....	130
ANEXO 3 RUTA GASTRONÓMICA DE LA PARROQUIA ANGOCHAGUA.....	174
ANEXO 4 TRÍPTICO.....	175
ANEXO 5 BANNER .....	177

## RESUMEN

La presente investigación se realizó en la Parroquia Rural Angochagua del Cantón Ibarra de la Provincia de Imbabura durante el año 2014 con la participación de los estudiantes de la Universidad Técnica del Norte y habitantes de las comunidades, con el objetivo principal de realizar un inventario gastronómico, que permitirá determinar el contexto socio cultural y establecer los efectos a los impactos: social, cultural, turístico, gastronómico económico y educativo. En el proceso se utilizó métodos para investigación como el Inductivo que permitió formular las conclusiones generales a partir de conceptos específicos dados en el marco teórico. El Deductivo permitió un conocimiento específico de los productos, utilización y aplicación en el patrimonio gastronómico de acuerdo a las costumbres y tradiciones socioculturales de las comunidades. El Analítico permitió sintetizar y analizar la información recopilada en la investigación de campo para luego ser descrita además se utilizó cuadros, tablas y gráficos como estrategia de interpretación de la información obtenida. La Observación y la Entrevista, sirvió para el levantamiento del inventario gastronómico que consistió visitar los principales lugares para determinar la presencia de platos tradicionales y fiestas identificando su valor histórico y cultural que luego fueron plasmadas en fichas. La Entrevista recolectó toda la información posible mediante un grupo de preguntas debidamente estructuradas que estuvieron dirigidas a una muestra de 20 personas: adultos mayores que aportaron con información relevante para la elaboración del trabajo de grado. Los resultados fueron analizados y aplicados ordenadamente en la investigación. Para obtener información del inventario gastronómico se utilizó una ficha de recolección de datos gastronómicos, se puede decir que los resultados de esta investigación son satisfactorios porque se llegó a lo esperado es decir se pudo rescatar el inventario gastronómico de la parroquia Angochagua, como también se dio a conocer la esencia misma de la zona en lo referente a su actividad socio cultural, porque sabemos sus costumbres, tradiciones, la manera

de preparar los alimentos, las fiestas, la producción agrícola, entre otros. Cumpliendo el presente trabajo con los objetivos planteados y respondiendo a las interrogantes formuladas en el problema científico se logró identificar a esta parroquia como una oferta turística para el desarrollo viable de la zona.



## SUMMARY

This research was conducted in Angochagua rural council, located in Ibarra canton, Imbabura Province, in 2014. It was carried out by students of the *Universidad Técnica del Norte*, with the participation of the inhabitants of said communities. Its aims were to make a gastronomic inventory; determine the socio-cultural context; and analyze the social, cultural, tourist, gastronomic, economic and educational impacts. In this research we used various methods. The inductive method allowed us to draw general conclusions from the concepts given in the theoretical framework. The deductive method provided specific product knowledge about the use and application of the culinary heritage, according to the customs and cultural traditions of the communities. The Analytical method helped us to synthesize and analyze the information collected in the field research and then describe it. In addition, charts, tables and graphs were used to strategically interpret the information obtained. Direct observation and interviews served to make the gastronomic inventory, which consisted in visiting the communities to find traditional dishes and holidays, while establishing their historical and cultural value. This information was later recorded in cards. These interviews gathered as much information as possible through a set of questions that were directed to a sample of 20 people: seniors who contributed relevant information. The results were subsequently analyzed and collated. A form was used to collect the data for the gastronomic inventory. The results of this research were satisfactory, because the goal of rescuing the culinary inventory of the Angochagua parish was achieved. It also unveiled the very essence of the area in terms of its socio-cultural activity, because we now know their customs, traditions, and ways to prepare food, festivals, agricultural production, and etcetera. After accomplishing the objectives of this study and answering the questions raised, we identify this parish as a viable tourism destination.

## INTRODUCCIÓN

La parroquia Angochagua cuenta con una diversidad gastronómica que la caracteriza; permitiendo ser un elemento de gran importancia para el desarrollo dentro de la actividad turística, siendo este un recurso natural tangible el cual permitirá transmitir una imagen única del lugar a visitar la que se establecerá como uno de los elementos de comunicación turística de la parroquia. Esta zona cuenta con gran potencial turístico y gastronómico que no ha sido explotado en su totalidad, posee atractivos naturales y culturales como las lagunas: Cubilche, Cunrru, Cochas, haciendas como: Zuleta, Magdalena, Merced y lugares de hospedaje las 24 horas, en la actualidad las haciendas se han dedicado a ofrecer tours que permiten conocer la historia de los hacendados siendo esta su principal actividad económica la que ha permitido a la parroquia sobresalir y que sea reconocida por sus bordados, agricultura, ganadería y tradiciones culturales, brindado este servicio tanto a turistas nacionales como a extranjeros permitiéndoles compartir la cultura, tradiciones y gastronomía que identifican a estas comunidades. Este proyecto tiene como finalidad la creación de una ruta turística gastronómica para la parroquia Angochagua del cantón Ibarra permitiendo que el turismo tanto local como nacional pueda desarrollarse de una manera eficaz a corto y largo plazo cumpliendo con los objetivos planteados para el desarrollo sustentable de la parroquia. La presente investigación ha permitido conocer técnicas gastronómicas ancestrales lo que facilitó determinar los platos típicos y también la creación de una ruta turística gastronómica la que permitirá generar y fortalecer la imagen turística de la comunidad potencializando la oferta turística hacia el mercado local y nacional

# **CAPÍTULO I**

## **1. EL PROBLEMA.**

### **1.1. Tema**

“GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR PARROQUIA ANGOCHAGUA, CANTON IBARRA 2015”

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

El patrimonio turístico de la parroquia Angochagua del Cantón Ibarra de la Provincia de Imbabura está compuesto por atractivos naturales y culturales, que se transforman en una oferta de calidad para el consumo turístico nacional e internacional.

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 por la influencia de nuevas culturas alimentarias ha ocasionado el desconocimiento de los productos propios de la tierra y la riqueza de los platos, por lo tanto la desvalorización de la identidad gastronómica lo que ha ocasionado que la comida no sea apreciada a nivel nacional e internacional.

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

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

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

La gastronomía autóctona se ha ido desvalorizando con el pasar de los años, su forma tradicional de elaboración ha sufrido cambios muy notorios en las preparaciones al igual que el uso de utensilios que caracterizaba a esta zona y que han dejado de ser utilizados por las mujeres indígenas como los materiales hechos de barro.

Angochagua es una de las parroquias más fértiles e innovadoras dentro de la provincia, pero los habitantes no han sabido aprovecharla para su beneficio. La poca importancia por parte de las personas ha ocasionado la falta de comercio afectando directamente su economía y también perdiendo su cultura al no tener a quien compartir sus conocimientos, tradiciones y experiencias que a los turistas es la parte esencial que les llama la atención aprender técnicas, manifestaciones y tradiciones de otros países creando pocas oportunidades de sobresalir y rescatar la identidad de estas comunidades.

En esta zona por la escasa alimentación baja en nutrientes ha provocado enfermedades alimentarias como la desnutrición en las personas, actualmente la migración de los agricultores hacia la ciudad ha inducido a que los campesinos dejen de cultivar los productos auténticos de la región como la cebada, el maíz perdiendo alimentos de altos porcentajes

nutricionales para la salud y para el ámbito gastronómico alterando las preparaciones con la introducción de nuevos productos que muchos de ellos son comprados en la ciudad de Ibarra.

## **1.4. Objetivos**

### **1.4.1. General**

Valorar la Gastronomía de la parroquia rural “Angochagua” del cantón Ibarra.

### **1.4.2. Específicos**

- Realizar el inventario gastronómico de la zona a investigar y su contexto socio cultural.
- Diseñar la ruta turística gastronómica de la parroquia rural Angochagua perteneciente al cantón Ibarra.
- Analizar técnicas y prospectivamente los impactos que el proyecto genere en las áreas social, cultural, turística, gastronómica, económica y educativa en la zona.

## **1.5. Pregunta directriz**

¿El rescate de la gastronomía ancestral y típica más el diseño de ruta de turismo gastronómico permitirá mejorar la actividad de turismo en Imbabura?

## **1.6. Justificación**

La parroquia Angochagua ubicada al sur del cantón Ibarra cuenta con seis comunidades que son: Chilco, Zuleta, Cochas, Rinconada, Magdalena y Angochagua cada segmento poseedor de gran riqueza natural y cultural.

Entre sus principales atractivos se puede encontrar: lagunas, montañas, bosques, ríos y manifestaciones culturales, costumbres, artesanías, gastronomía típica entre otros, Cada sitio

está acompañado por infraestructura de apoyo como caminos, sitios de alojamiento, alimentación y paraderos que caracteriza a cada destino.

El turismo y la gastronomía son ejes fundamentales del desarrollo económico de los pueblos indígenas porque motivan la creatividad y fomentan la comercialización de servicios sustentables.

El impulso del turismo en el Ecuador está fomentando compromisos institucionales entre empresas públicas y privadas, para de esta forma diversificar y enriquecer la oferta turística, permitiendo satisfacer las necesidades del mercado, la industria y al consumidor final.

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

Permitirá incentivar la producción de alimentos auténticos 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 está la población, los niños, madres y personas adultas mayores; en los indirectos tenemos las entidades gubernamentales, como empresas turísticas y hoteleras.

## CAPÍTULO II

### 2. MARCO TEÓRICO

#### 2.1. Teoría existente

##### 2.1.1. Gastronomía

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 a llevado a ser parte de la transformación y combinación de ciertos alimentos de consumo diario los cuales ayudan a identificar a las culturas y pueblos de una manera única, cada lugar conserva técnicas costumbres y tradiciones, logrando a que las preparaciones puedan ser distinguidas gastronómicamente de una región o un pueblo, las cuales se ajustan a los requerimientos nutricionales diarios que cada individuo debe ingerir en una dieta normal.

Según el diccionario etimológico de la lengua española dice:

Que la palabra gastronomía se deriva del griego “gaster” o “gastos” que quiere decir estómago y gnomos quiere decir conocimiento, gaster mas gnomos, conocimiento o estudio del estómago.

Según el autor *“Refiriéndonos a 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, págs. 10-12).

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 por la falta de cultivo por parte de los agricultores los cuales se han visto obligados a migrar a las ciudades por la poca rentabilidad que esta actividad les representa, ocasionando que muchos productos autóctonos desaparezcan causando alteraciones en la preparación de los platos propios de cada lugar.

### **2.1.2. Historia**

#### **El proceso de civilización y la cocina.**

*Antes del fuego el hombre desde su aparición se alimentaba de frutos, raíces hojas y tallos, más tarde comenzó con la caza de animales como: renos, bisontes, caballos, lagartijas y erizos, la forma de cazar era con lanzas y flechas, se pescaba con anzuelos la fabricación de las herramientas era con piedras, ramas las cuales fueron muy simples; en esta etapa los alimentos se consumían crudos, ya en la prehistoria para ayudar a la conservación de algunos alimentos se utilizaban métodos de conservación como el ahumado o el salado los cuales ayudaban a prolongar la vida de estos alimentos. (Ordoñez, 2010, pág. 179)*

#### **El hombre después del fuego**

*“Con la extinción de los grandes animales, el hombre comenzó a domesticar: cabras, cerdos, y asnos dando origen a la ganadería la que permitió que el hombre pueda multiplicar los animales al tenerlos enjaulados para usarlos en el momento que eran necesarios, la agricultura también jugó un rol importante con la clasificación de plantas y semillas se comenzó preparando alimentos de una forma sencilla, los tubérculos, carnes, pescados se lavaban en el agua de mar y se metían al fuego con uno de los primeros ingredientes usados por el hombre la sal, en aquellos tiempos no todos los alimentos requerían ser cocidos para que sepan bien lo importante era reconocer, recoger y clasificar los alimentos, de esta manera convirtiéndose el hombre en el único animal racional con la capacidad de poder cocer sus*



*propios alimentos su conservación; y descubrir los placeres del gusto alimenticio, también se le atribuye a esta época la creación de los primeros utensilios de barro que eran utilizados para la cocción de los alimentos, con el descubrimiento del fuego el hombre empieza a utilizar métodos de cocción los que le permitieron digerir de mejor manera sus alimentos”. (Gutierrez, 2012)*

*“Comenzamos un recorrido a través de la historia de la gastronomía en la Edad Media que tiene sus inicios en el siglo VI al XV pero el tiempo en relación a la gastronomía es efímero porque la historia gastronómica nos permite profundizar la cultura alimenticia a través del tiempo, seguido está el periodo de la cocina medieval, como opinión general se dice que era inconveniente y poco refinada, usaban grandes cantidades de especias para que sobresalga el olor y sabor de los alimentos, a finales de la época comer era una búsqueda constante de sabores, colores y combinaciones todo con el fin de lograr el máximo placer posible, la cocina medieval consistía en dar realce a los lampreados y especias que siempre predominaban en la cocina se suma a este periodo la época del renacimiento tiempo de la gran indumentaria e infinidad de montajes incomparables para los adictos al servicio, la cocina renacentista emerge de los recetarios es sin duda una cocina de prácticas renovadas las cuales siempre estaban motivadas a darle a las preparaciones un toque agridulce a los platos saliendo de los esquemas tradicionales que tenía la época medieval”. (Ordoñez, 2010, pág. 179)*

*Según Bryan Fox “La preparación y cocción de los alimentos constituye tanto un arte como una ciencia. El arte culinario se ha desarrollado durante los siglos y al refinar las técnicas de cocción y las recetas, los cocineros han ido adquiriendo inconscientemente habilidades” culturales que permiten tomar como punto de partida los alimentos que mediante un proceso de transformación se convertirán en preparaciones gastronómicas las cuales están vinculadas a países, culturas y etnias.*

El descubrimiento del fuego por el hombre en la prehistoria sin duda ha sido de gran importancia ya que ha permitido descubrir técnicas, métodos, formas de cocción y

conservación para cada tipo de alimento lo que ha permitido hacer adaptaciones a los menús propios de cada cultura y país.

*“La cocina latinoamericana es una mezcla de sabores muy antiguos, nacidos de una tierra productiva que fue aprovechada de una forma correcta por antecesores precolombinos; sin restarle la importancia debida a la herencia que se fue adquiriendo por los conquistadores y emigrantes que no sólo introdujeron nuevos alimentos y productos, sino que también entregaron preparaciones que al combinarse con las nativas dieron origen a elaboraciones que hasta ahora siguen en constante evolución. Cada pueblo tiene sus propias raíces culinarias, las que han permitido a través de ellas manifestar culturas, religión, rituales donde el principal objetivo es estrechar relaciones sociales mediante su gastronomía la que permitido marcar una diferencia entre culturas.*

*Los principales ingredientes son los almidones, especias y hierbas que hacen de su suelo un excelente territorio de producción nacional mismos que forman parte del arte de creaciones en todo el mundo, Ecuador, Perú, Colombia, Venezuela son quienes hoy participan de las nuevas tendencias a la hora de preparar y servir alimentos, a pesar de que la mayoría de materia prima que utilizamos en los países latinos es la misma o similar, la forma de prepararlos es lo que nos distingue, son lo que se denomina secretos culinarios y es lo que nos hace una región multicultural con sabor a historia”. (Cotacachi, 2009)*

### **2.1.3. Gastronomía ecuatoriana**

La gastronomía ecuatoriana tuvo cambios sustanciales con la llegada de los españoles en el descubrimiento de América los cuales introdujeron al continente animales de caza como: gallinas, ovejas, borregos entre otros, animales que eran desconocidos por los habitantes de esta época causando que la cocina americana tenga una evolución culinaria que ha ido mejorando con el pasar del tiempo, la introducción de ciertos alimentos se convirtieron en productos de consumo diario de esta época enriqueciendo la alimentación de la población,

haciendo combinaciones con los productos autóctonos de cada pueblo, permitiendo fusionar las preparaciones propias de América con los productos introducidos por los españoles lo que fue el inicio para que hoy en día se pueda disfrutar de una gama de platillos auténticos que han dado inicio a que se mantenga una excelente gastronomía Ecuatoriana.

*Según el autor "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 extensa variedad culinaria ecuatoriana. (Castro R. , 2004, pág. 20)*

Ecuador al ser un país con cuatro regiones naturales y suelos fértiles permite la siembra y cosecha de una gran variedad de productos autóctonos en cada región, gracias a la ubicación geográfica en la que se encuentra, de esta manera permite obtener productos de calidad y propios de cada lugar con los cuales se ha podido elaborar preparaciones auténticas destacando así la cultura gastronómica propia de cada región, la que ha sido difundida por algunos gobiernos seccionales y algunas de las preparaciones hoy en día son conocidas a nivel internacional como las fritadas Amazonas y las Fiestas del Yamor donde se puede deleitar de algunas preparaciones gastronómicas y culturales, algunas están ligadas a las historias religiosas y danzas que identifican a un país

#### **2.1.4. Gastronomía de Imbabura**

La cocina Imbabureña está entre las más destacadas gracias a la ubicación geográfica que ha permitido tener una gama de productos tropicales como: yuca y verde en los climas fríos: choclo, maíz, cebada entre otros, mismos que han permitido rescatar una variedad de preparaciones gastronómicas tradicionales en cada pueblo.

*En la actualidad los pueblos y comunidades indígenas son las que se han encargado de preservar la cultura gastronómica auténtica de cada zona con el propósito de conservar las formas y técnicas ancestrales como la cocción en leña, la cual aporta un sabor único y un toque de aroma ahumado a las preparaciones culinarias, también se conservan técnicas de secado de la carne que permite alargar el tiempo de vida útil, todas estas técnicas y costumbres fueron adquiridas con la llegada de los españoles a nuestros pueblos indígenas los cuales hoy forman parte de este arte culinario que ha permitido trascender en la historia gastronómica Imbabureña. Según la Guía de Oro “La gastronomía también es muy variada y entre las especialidades que el turista puede degustar están las deliciosas fritadas, las carnes coloradas y el cuy” (2011, pág. 90).*

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 que han dado renombre internacional demostrando en ella la cultura, enlace de la mezcla de una variedad de ingredientes en una misma preparación. En Ibarra encontramos postres como: helados de paila, nogadas y arropo de mora, preparaciones que son elaboradas manualmente de forma artesanal, conservando la tradición de estos manjares que han pasado de generación tras generación de esta manera se demuestra que los pueblos están ligados a la historia o costumbres que han adquirido de los antepasados tomando en cuenta que en la actualidad a estas preparaciones se les ha dado un cambio de tipo gourmet para evitar su desvalorización en la gastronomía de Imbabura.

### **2.1.5. Gastronomía del Cantón Ibarra**

El cantón Ibarra se caracteriza por sus múltiples atractivos, resultado de su biodiversidad de flora y fauna así como también la presencia de varias culturas que se

encuentran asentadas en las faldas del volcán Imbabura también conocido por sus diversos paisajes naturales, se localiza en la zona norte del País se caracteriza por tener diferentes pisos climáticos que permite producir diferentes tipos de mellocos durante todo el año, productos que forman parte de la gastronomía propia del cantón.

*Según Juan Carlos Morales “dice que la gastronomía de Imbabura es privilegiada gracias a que contamos con una variedad de pisos climáticos a cortas distancias, también contamos con el flujo de montañas y los valles cálidos. Esto en la época de los Caranquis se conocía como micro verticalidad, es decir el intercambio entre los diversos pisos ecológicos, que aún sobrevive en los descendientes de los caranquis con el llamado trueque. A esto se añade la herencia hispánica”.*

*La gastronomía desde la época colonial se ha caracterizado por tener una gama de platillos que destacan la comida típica del cantón Ibarra como son la chicha de Jora y carnes coloradas en Cotacachi ,la chicha del Yamor en Otavalo, la fritadas y los cuyes asado en Antonio Ante; las tortillas de tiesto y el dulce de zambo en Urcuqui, las nogadas, el arrope de mora y los tradicionales helados de paila en la Ciudad de Ibarra hace que cada visitante pueda degustar de esta variedad de especialidades culinarias. (Cotacachi, 2009)*

#### **2.1.6. Gastronomía de la parroquia Angochagua.**

La parroquia Angochagua ubicada en la provincia de Imbabura a 8km de la ciudad de Ibarra es un pueblo que conserva su identidad cultural y gastronómica, trascendiendo las barreras del tiempo y dejando un legado en las futuras generaciones tratando de conservar las costumbres y hábitos propios de su etnia.

La parroquia de Angochagua posee un suelo fértil el cual permite obtener productos autóctonos andinos como: maíz, trigo, ocas, papas, habas, mellocos, cebada, quinua, entre otros alimentos propios de los pueblos indígenas gracias a la siembra y cosecha de estos

productos se pueden obtener diferentes preparaciones típicas las cuales forman parte de la gastronomía, cultura y tradición de este pueblo.

*Según el autor: “La agricultura no ha cambiado en los últimos años, está centrada en el cultivo de productos tradicionales. La cebada y otros cereales ocupan los más altos niveles de producción debido a que estos son cultivados tanto en los minifundios como en las haciendas, el maíz, papas, y trigo, se produce en medianas y pequeñas escalas en toda la parroquia. (Pérez, 2009, págs. 34-35)*

Las amas de casa en su mayoría son las encargadas de transmitir a las nuevas generaciones los hábitos y tradiciones de la parroquia, mismas que permiten diferenciar una cultura de otra. Permitiendo conocer la identidad de su pueblo por medio de sus costumbres y manifestaciones culturales gastronómicas con las que cuenta la parroquia.

La preparación de los alimentos era de forma rudimentaria la cual se adaptaba a su forma de vivir, los utensilios jugaban un papel importante al momento de preparar los alimentos como son: las vasijas de barro, platos de barro, bateas, piedras de moler, tiesto, cucharas de palo, entre otros; materiales que eran indispensables al momento de la cocción de los alimentos que son preparados en cocinas de leña, en las cuales se utilizaban distintos métodos de cocción como: frito, asado, vapor, estofado, cocinado, baño maría y al horno que permitían tener diferentes textura, sabor los platos gastronómicos.

La gastronomía de Angochagua tiene referencia ancestral en sus preparaciones la que se ve reflejada en costumbres como fiestas y celebraciones populares que son propios del lugar, aportando un valor significativo en el proceso de reciprocidad en la comunidad en la que utilizaban métodos y técnicas que han ido trascendiendo en la preparación de los alimentos desde tiempos remotos que han permitido generar una gama de preparaciones

típicas propias de la comunidad entre los habitantes además de contribuir al desarrollo de la parroquia y la ciudad.

### **2.1.7. Gastronomía ancestral**

Cuando hablamos del término Ancestral hacemos referencia a un legado que ha sido transferido con el pasar de los años a nuevas generaciones, las cuales tienen la responsabilidad de sostener y mantener las tradiciones, cultura, y costumbres de un pueblo o nación, mediante la difusión del mismo para que sigan conservándose con el pasar del tiempo, ayudando de esta manera a mantener las tradiciones gastronómicas y culturales.

*Según el autor “La cocina ancestral nos hace referencia a lo heredado por una nación o un pueblo. La cocina ancestral ecuatoriana y capitalina en particular se ubica en los periodos cuando los pueblos prehispánicos se dedicaron a crear utensilios de cerámica. Pazos señala que para comprender particularmente la cocina prehispánica es necesario entender la cosmovisión de los pueblos originarios. (Barrera J. , El telegrafo, 2014, págs. 13-14)*

La cocina ancestral permite transportarse a épocas pasadas donde podemos tener un encuentro con formas y estilos de vida que han marcado precedentes que nos permiten revivir tiempos donde los principales utensilios de cocina eran de barro y 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 y nos permite conocer en su plenitud las costumbres y técnicas que cada pueblo usaba para la elaboración de cada exquisita preparación.

### **2.1.8. Gastronomía típica**

Se define a gastronomía típica a todas aquellas preparaciones auténticas y emblemáticas de cada ciudad o región específica, permitiendo de esta manera que exista una

distinción en la preparación de alimentos de cada región. Imbabura es una provincia que se destaca por tener preparaciones típicas las cuales son un atractivo para el turista tanto para nacionales como internacionales que buscan conocer nuevas costumbres gastronómicas permitiendo impulsar el turismo gastronómico de la provincia.

*Según el autor “Los productos típicos representan uno de los ejemplos de 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. , Cocinas Regionales Andinas., 2010, págs. 103-104)*

La cocina típica también conocida como cocina criolla 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 están elaboradas a base de productos autóctonos o en algunos casos con productos importados dentro del mismo entorno.

### **2.1.9. Gastronomía tradicional**

Los orígenes de la cocina tradicional del Ecuador se remontan a períodos prehispánicos y coloniales, la mayoría de platos en este siglo todavía conservaban características de aquellas épocas. En la actualidad estas comidas están entrelazadas a cada región, territorio o comunidad determinada. En vista que la mayoría de productos proceden del entorno.

*Según el autor “La cocina tradicional forma parte de las memorias colectivas de un pueblo. Todos los platos tradicionales, prácticos culturales están asociados a una memoria y recuerdo. La tradición involucra y significa construcción colectiva, memoria, territorio, identidad nacional, preservación, delimitación, diferencia. (Alvarez, 2010, págs. 241-243)*



Angochagua se caracteriza por elaborar preparaciones gastronómicas con productos propios de la zona, que siempre son preparados en el vínculo familiar gracias a la tradición cultural existente que permite la transferencia de conocimientos al momento de estrechar lazos que enriquecen recuerdos de antaño y que se conjugan con el tiempo presente creando una historia de sucesos los cuales trascenderán en el tiempo.

#### **2.1.10. Cultura y patrimonio**

#### **2.1.11. Cultura**

La cultura es la base y el fundamento de lo que somos. Esta existe en nosotros desde el momento que nacemos y es el aporte moral e intelectual de nuestros progenitores desde el inicio y de nuestro entorno posteriormente. Naranjo informa que *“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, pág. 209).

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 en el que se desenvuelva manteniendo viva su identidad y transfiriéndola a las nuevas generaciones mediante la práctica de los valores adquiridos por cada individuo, dando esto lugar a conservar la cultura.

#### **2.1.12. Patrimonio**

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 mencionadas tradiciones, de esta manera evitando la desvalorización de costumbres que con el pasar del tiempo el estado ha declarado patrimonio natural e intangible.

*Según el autor “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, rituales, etc., 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, págs. 23-24)*

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, música, entre otros que forman parte de la cultura de cada pueblo, convirtiéndonos en un país pluri étnico y pluri cultural.

### **2.1.13. Patrimonio intangible**

Se define como patrimonio intangible a aquello que no se puede palpar y solo se puede observar, se transmite con el pasar del tiempo y estas son recreadas permanentemente en función de su entorno con la naturaleza y su historia.

La UNESCO declaró en 1998 una distinción llamada “*Proclamación de las obras maestras del patrimonio oral intangible de la humanidad*” La proclamación distingue dos tipos de manifestaciones del patrimonio cultural intangible: un espacio cultural y una forma de expresión cultural tradicional o popular.

*Según el autor “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, la literatura oral, la música, los bailes, los juegos, la mitología, los ritos, las costumbres, las etnias. (Schlüter R. , 2011, págs. 19-20)*

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.

#### **2.1.14. Patrimonio gastronómico**

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.

*Según el autor “El patrimonio gastronómico día a día 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 sino de conocer más sobre las raíces culinarias que se están desapareciendo pero que 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. , págs. 30-31)*

La mayoría de familias de la Parroquia Angochagua conservan sus elaboraciones culinarias, preparaciones de sus antepasados que aun con el paso del tiempo siguen formando parte de su cultura, también se puede recalcar que en algunos hogares todavía se usan aquellos utensilios de cocina que heredaron de sus abuelos o padres tales como: ollas de barro, pundos, cucharas de palo, pilches, piedras de moler, entre otros que forman parte de la cultura gastronómica de este pueblo.

### **2.1.15. Ruta turística**

Imbabura por sus maravillosos paisajes, paramos, cascadas y volcanes atrae una gran cantidad de turistas tanto extranjeros como nacionales permitiendo desarrollar esta actividad con grandes ingresos económicos, también se la conoce como provincia de los lagos, ofrece hermosos lugares en los cuales se puede realizar actividades deportivas como tracking, ascenso a montañas, pescas deportivas, y una amplio menú gastronómico en cada ciudad, pueblo o parroquia dándole un valor agregado al patrimonio gastronómico y cultural de la provincia.

*Según el autor “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 R. , 2010, págs. 14-15)*

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

## **2.2 Marco jurídico**

Con la presentación de la temática dentro del marco investigativo realizado en el actual proyecto, se menciona algunos artículos que reza la constitución de la república del Ecuador que es de vital importancia ya que se sustentará de una manera constitucional el mencionado proyecto.

## **Sección Quinta Cultura**

*Según la constitución de la República del Ecuador menciona en el 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)*

*Según la ley de patrimonio cultural # 3501 el concejo supremo de gobierno reza: Que es deber del estado conservar el patrimonio cultural de un pueblo, como basamento de su nacionalidad, constituido por los valores del pensamiento humano manifestado, a través de la ciencia, la técnica, la artesanía y del arte de sus expresiones lingüísticas, literaria y musicales en concordancia con su tradición, forma de vida y costumbres ancestrales hasta el presente (UNESCO, 2006)*

Según la UNESCO El patrimonio intangible está constituido, entre otros elementos, por la poesía, los ritos, los modos de vida, la medicina tradicional, la religiosidad popular y las tecnologías tradicionales de nuestra tierra. Integran la cultura popular las diferentes lenguas, los modismos regionales y locales, la música, los instrumentos musicales tradicionales, las danzas religiosas, los bailes festivos, los trajes que identifican a cada región, la cocina ecuatoriana, las adivinanzas, canciones de cuna, los cantos de amor, villancicos, los dichos, juegos infantiles y creencias mágicas.

### **Según la Ley Orgánica del Régimen de Soberanía Alimentaria.**

Que, el inciso primero del art. 13 de la constitución de la republica establece que el Ecuador es un estado constitucional de derechos y justicia, social, democrático, soberano, independiente, unitario, intercultural, plurinacional y laico; que, entre los derechos del buen

vivir, el artículo 13 de la constitución prescribe que las personas y las 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, para lo cual el estado deberá promover la soberanía alimentaria.

Que, el art. 281 de la constitución de la Republica establece que la soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades dispongan de alimentos sanos y culturalmente apropiados de forma permanente.

### **2.3. Glosario de términos**

**Arnero.** Utensilio de forma circular, borde de madera y una base llena de orificios pequeños que sirve para tamizar.

**Diablo Huma.** Mascara de muchos colores y adornos que se utiliza para las fiestas del Inty Raymi representa el jefe que dirige a la multitud que siempre lleva un látigo o cabresto como símbolo de fuerza. En el idioma español quiere decir cabeza de diablo.

**Batea.** Recipiente de madera en forma honda alargada que sirve para la preparación de humitas y quimbolitos.

**Bicsha.** Nombre que se le denomina a la mama cuchara por su gran tamaño.

**Cabresto.** Elaborado de cuero de vaca es una látigo largo que mientras bailan lo golpean contra el piso como símbolo de fuerza.

**Cotamarumi.** Piedra de moler pequeña.

**Chapo.** Preparación a base de machica y agua aromática que se la consume como refrigerio en jornadas de trabajo.

**Churos.** También denominado caracoles animales cubiertos de un pequeño caparazón que crecen en ambientes cálidos, son muy utilizados en el mes de noviembre para acompañar a la colada de maíz.

**Estera.** Tejido elaborado con totora seca que sirve para secar alimentos como maíz, frejol y arveja.

**Habas calpo.** Habas secas preparadas en un tiesto.

**Inty Raymi.** Fiesta celebrada por los indígenas en honor al sol.

**Malta.** Utensilio elaborado a base de barro para guardar la chicha.

**Mate.** Platos redondos hechos de madera que se utilizan para los alimentos diarios.

**Mediano.** Conjunto de preparaciones en grandes cantidades que se regala a los padrinos como: cubetas de huevos, gallinas cocinadas, papas entre otros.

**Ñabe.** Nacido del maíz cuando se hace criar para la chicha de jora.

**Pilche.** Utensilio pequeño elaborado con la corteza de la calabaza que sirve para tomar bebidas como la chicha.

**Pondo o malta.** Recipiente grande elaborado a base de barro que sirve para guardar alimentos como granos secos.

**Prioste.** Persona que recibe a una imagen religiosa a modo de padrino.

**Soberado.** Techo de la casa donde se coloca alimentos como la carne para secar y alargar el tiempo de vida.

**Solsticio.** Principio de verano que empieza el 22 de junio hasta el 22 de noviembre.

**Tendal.** Cama hecha a base de hojas de maíz seco donde se coloca productos para sacar al sol.

**Tiesto.** Utensilio de diferente tamaño con forma circular hecho a base de barro que sirve para tostar alimentos.

**Tonel.** Recipiente grande en forma de barril hecho de madera que se utiliza para fermentar la chicha de jora.

**Tulpa.** También denominada cocina de leña.

**Uchujacu.** Harina elaborada a base de 7 granos como: arveja, frejol, maíz, lenteja, haba, chocho que es utilizada para las coladas.

**Zamarro.** Prenda de vestir elaborado con la piel de chivo, se utiliza para las fiestas como el Inty Raymi para bailar, se la pueden colocar hombres y mujeres.



## **CAPÍTULO III**

### **3. METODOLOGÍA**

#### **3.1. Diseño**

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

El presente estudio se realizó en la parroquia Angochagua que pertenece al cantón Ibarra, inicio en el mes de marzo del 2014 hasta junio del 2015 fue el tiempo necesario para obtener toda la información requerida.

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

La investigación de este proyecto es no experimental, la información que fue obtenida en la parroquia es plasmada tal cual la describieron los habitantes conservando técnicas, métodos, unidades, que han adoptado durante su vida y que las siguen sobrellevando en su diario vivir

#### **3.2. Población**

##### **3.2.1. Muestra**

*La presente investigación será de tipo descriptivo transversal. La población de estudio estará 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 base a esta población se calculará una muestra usando la fórmula de poblaciones finitas con un margen de error del 5 %.

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

**Donde:**

**n** = Es el tamaño de la muestra a determinarse

**N** = Universo o población

**Z** = Nivel de confianza 1.95

**P y Q** = Constante de la varianza, 50

**e** = Margen de error, 5

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

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

$$n = 395 \text{ encuestas}$$

La muestra calculada redondeada es de 395 adultos mayores. Que serán distribuidos en las 49 parroquias de la provincia de Imbabura en forma equitativa; es decir en cada una de las parroquias se llevarán a cabo alrededor de 20 entrevistas con los instrumentos diseñados.

Por lo tanto a la Parroquia Angochagua le corresponde 20 entrevistas.

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

### **3.3. Métodos**

#### **3.3.1. Teóricos**

##### **Inductivo**

Nos permitió formar las conclusiones generales a partir de premisas específicas dadas desde el marco teórico, que proporcionó los segmentos a investigar dentro del campo gastronómico de la parroquia Angochagua.

##### **Deductivo**

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

#### **3.3.2. Empíricos**

##### **Observación**

Para la recopilación de datos turísticos y gastronómicos se visitó los lugares de la zona, donde se encuentran los platos típicos y atractivos turísticos para identificar su valor histórico y cultural. Para luego ser plasmado en recetas estándar y fichas de inventario cultural permitiendo al lector una fácil comprensión.

Permitió recopilar información necesaria de la parroquia Angochagua con la ayuda directa de las personas que colaboraron llenando fichas de inventario gastronómico y entrevistas transmitiendo información que fueron adquiriendo con el paso de los años, sus experiencias y tradiciones que mantienen hasta la actualidad.

### **3.3.3. Matemáticos**

Permitió graficar la información obtenida de la parroquia Angochagua para una mejor comprensión se utilizó la presentación de barras en diferentes colores que ayudaran a tener una mejor visión e interpretación.

## **3.4. Estrategias, técnicas e instrumentos**

### **Estrategia**

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

### **Técnicas**

### **Entrevista**

La información fue posible alcanzar mediante entrevistas estructuradas que se logró realizar a un grupo de adultos mayores de la parroquia Angochagua provincia de Imbabura.

### **Instrumentos**

### **Cuestionario:**

Se utilizó para realizar el levantamiento del inventario turístico gastronómico, a través de las entrevistas. Las cuales fueron debidamente estructuradas para poder identificar la Gastronomía y el contexto socio cultural de la Parroquia Angochagua.

### **Fichas de inventario**

Para la investigación del inventario gastronómico se utilizó un modelo de ficha de recolección de información gastronómica, propuesto por el Ministerio de Turismo, para la obtención de datos tanto técnicos y de elaboración, como los productos de las comunidades, tradiciones, modos de vida, entre otros. Se utiliza una ficha para cada bien observado.

### **Video – grabadora**

Permitió recopilar datos de las entrevistas.



## CAPÍTULO IV

### 4. ANALISIS DE DATOS

#### 4.1. Plan de procesamiento de datos

En la parroquia Angochagua perteneciente al catón Ibarra de la provincia de Imbabura se procedió hacer el levantamiento de un inventario gastronómico y una entrevista de contexto sociocultural a las personas adultas mayores (60) años de edad a quienes se les aplicó la encuesta de manera individual y personificada utilizando palabras de fácil comprensión para los entrevistados los cuales en su gran mayoría no gozaban ni siquiera de un nivel de educación primaria, la entrevista y la recolección de datos fue elaborada en forma de un conversatorio permitiendo a los entrevistados ser parte directa del presente trabajo de investigación, logrando obtener información precisa tanto de su cultura gastronómica y tradiciones de la parroquia datos que permitirán cumplir los objetivos planteados en el proyecto el cual será de gran beneficio para los habitantes, mismos que serán beneficiarios directos con la elaboración de una ruta turística gastronómica la que ayudará a generar una mayor afluencia de turistas e ingresos económicos para la Parroquia.

Las encuestas se las realizaron el mes de Julio del 2014 con el fin de recolectar información necesaria para el desarrollo satisfactorio del presente proyecto obteniendo datos que nos llevaran a obtener cifras estadísticas exactas referentes a las costumbres y tradiciones de la población antes mencionada las cuales se representará en tablas y gráficos de barras

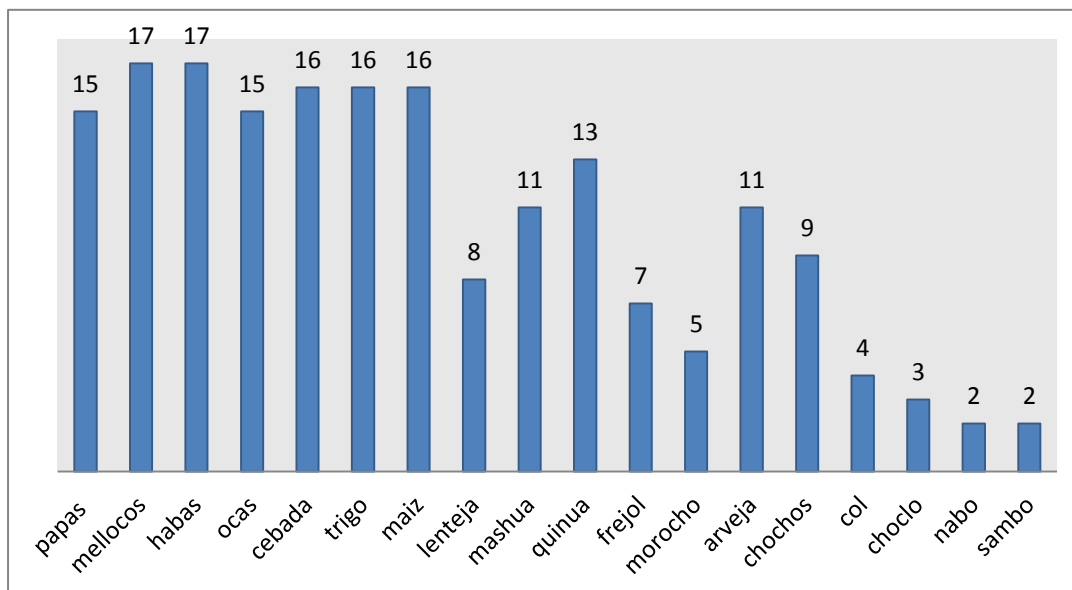
además cada pregunta nos permitirá contar con un breve análisis de cada interrogante.

## 4.2. Tabulación y análisis de resultados

### *Pregunta 1 ¿Qué Alimentos ancestrales existían en la zona?*

#### **Gráfico 1**

*Alimentos ancestrales de la zona*



Fuente: autor, adultos mayores de la parroquia Angochagua.

#### **Análisis**

La mayoría de preparaciones gastronómicas de la Parroquia Angochagua se elaboraban con productos nativos de la zona como el maíz, trigo, ocas, papas, habas entre otros.

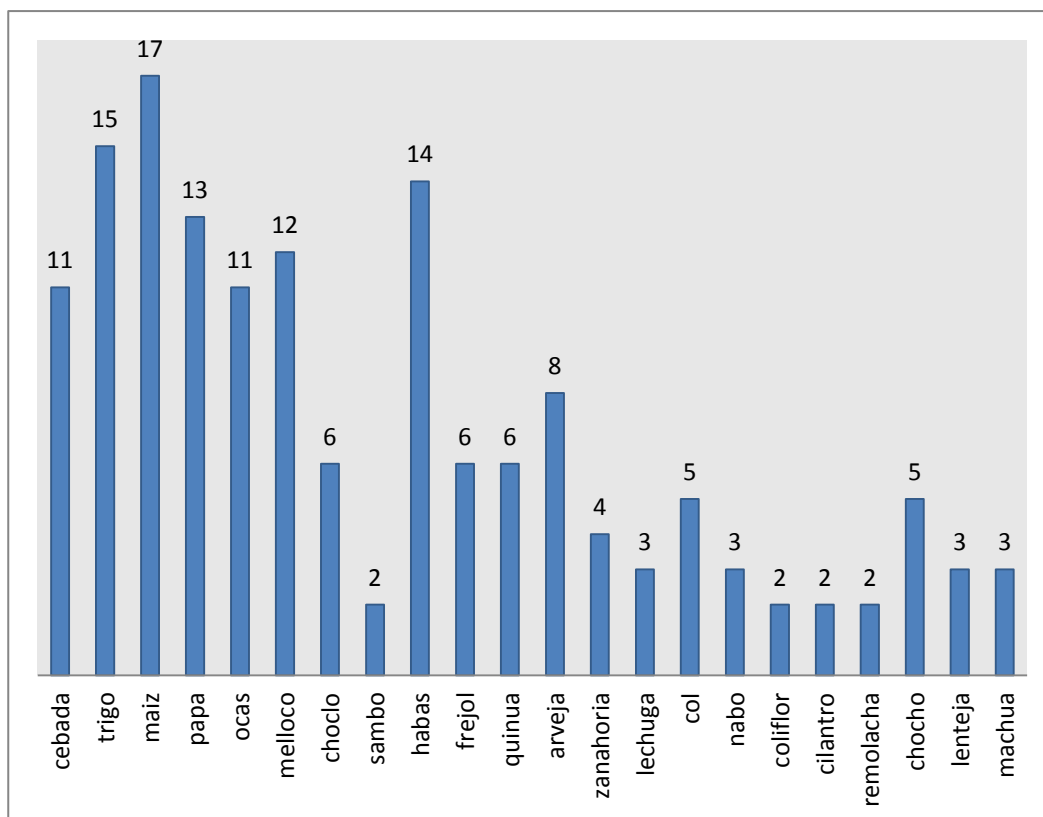
Productos que han sido utilizados para la elaboración de diferentes preparaciones como: la famosa chicha de jora, habas calpo, sopa de trigo y champús, estas recetas forman parte de la cultura alimenticia ancestral. Algunos productos como lenteja, mashua, quinua, frejol, morocho, arveja, chochos, choclo, zambo, nabo se producen en baja cantidad por los cambios climáticos existentes en el país y la migración de los pequeños productores a las ciudades.



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

**Gráfico 2**

**Alimentos que se producen**



Fuente: autor, adultos mayores de la parroquia Angochagua.

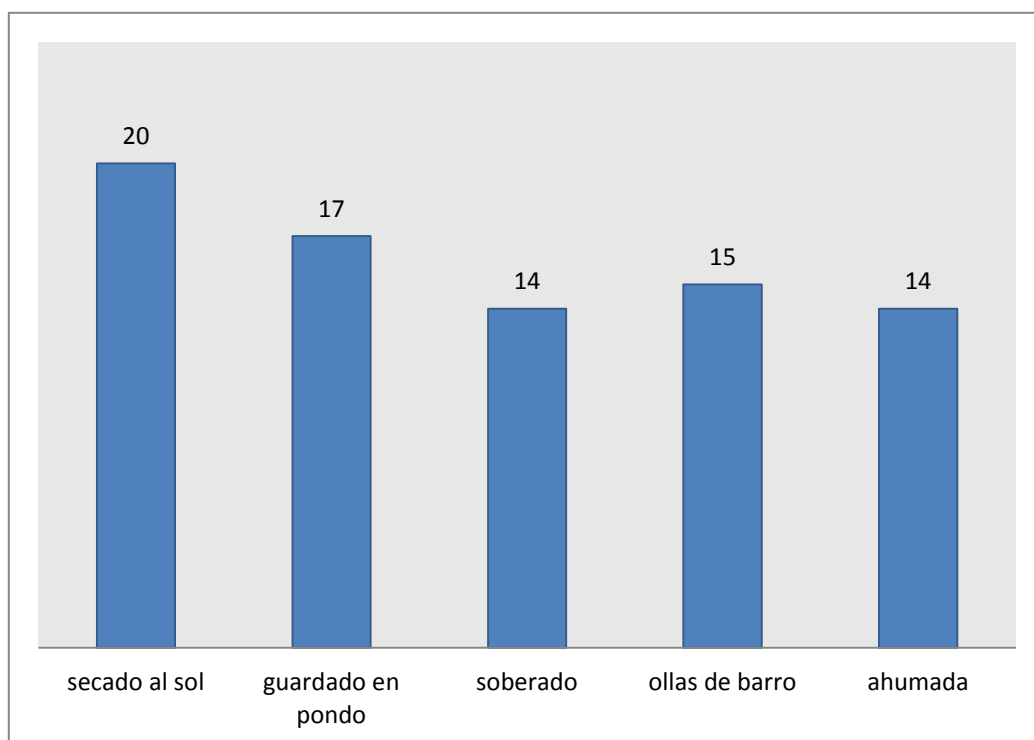
**Análisis**

El maíz es uno de los productos más cosechados y representativos en la zona, el cual se ha convertido con el pasar del tiempo en un producto básico para sus tradiciones gastronómicas siendo un producto con el que se acompaña algunas preparaciones típicas que forman parte de la cultura culinaria de la parroquia. La mayoría de las familias de la zona se dedican a cosechar este producto en sus pequeñas huertas para el consumo familiar y en algunos casos para venderlo generando ingresos para sus hogares, otro de los productos que se cosecha en la actualidad son las habas, alimento de alto consumo en la comunidad.

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

**Gráfico 3**

**Métodos de conservación**



Fuente: autor, adultos mayores de la parroquia Angochagua.

**Análisis**

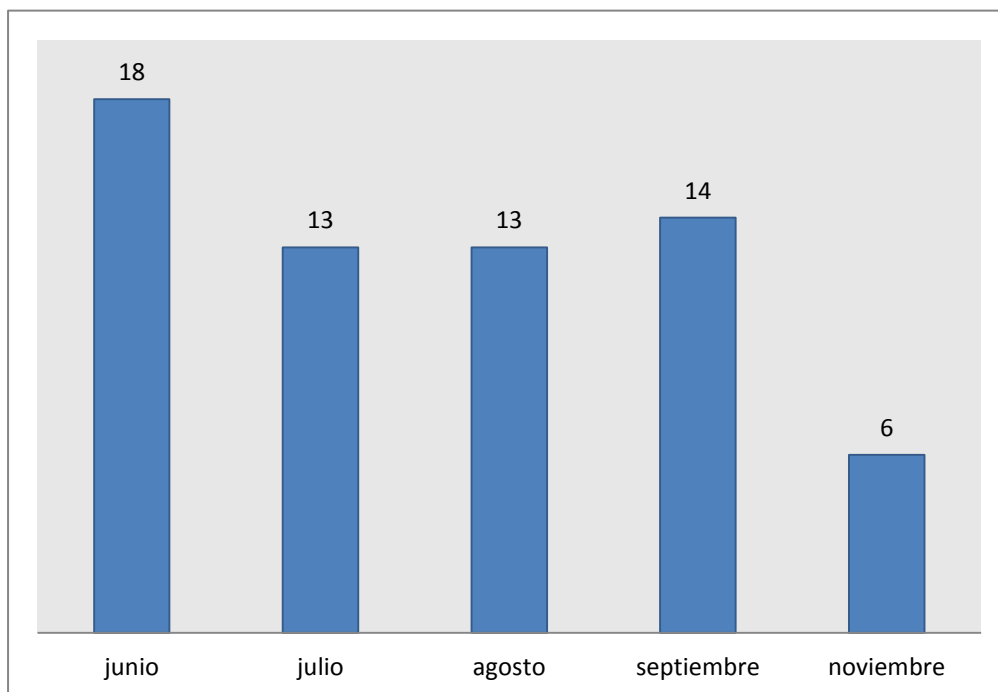
La cocina tradicional de la parroquia Angochagua utilizaba métodos de conservación para los alimentos, que permitían alargar el período de vida útil de cada uno de los productos, la mayoría de personas han seguido utilizando el método de secado al sol lo utilizaban para secar la carne y los granos como: maíz, habas, morocho, lenteja, de forma artesanal consistía en tender el producto sobre una estera por algunos días en dirección directa al sol, también se conservaban en los pundos de barro que servían para fermentar todo tipo de bebidas en especial las chichas, otro método de conservación que usaban los habitantes era el secado en soberado, que consistía en atar las hojas de las mazorcas de maíz y colocarlas sobre el techo de las casas por varios días hasta que ellos deseen usarlas.

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

**Gráfico 4**

**Temporada en la que cosechan**

Fuente: autor, adultos mayores de la parroquia Angochagua.



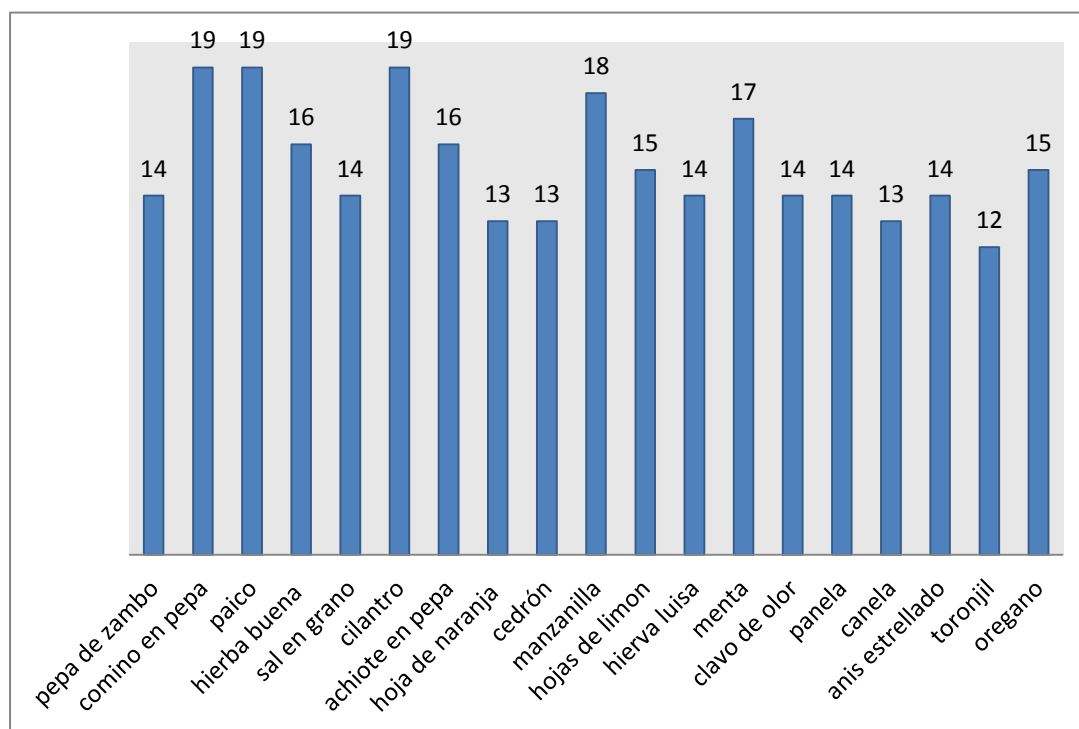
**Análisis**

La mayoría de las tradiciones se han basado en las costumbres ancestrales las cuales se guían por el calendario de cosechas que para ellos inicia en el mes de Junio y Julio posteriormente meses que según sus tradiciones se da inicio al calendario de cosechas denominado el solsticio de verano, el cual según sus creencias permiten tener una mayor fructificación de cada producto sembrado. El terreno se prepara de forma manual y mecánica. Algunas comunidades disponen de agua de riego que 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 maíz.

**Pregunta 5 ¿Qué tipo de especias se usan en las preparaciones de comidas y bebidas de la zona?**

**Gráfico 5**

**Especias que se usan**



Fuente: autor, adultos mayores de la parroquia Angochagua.

**Análisis**

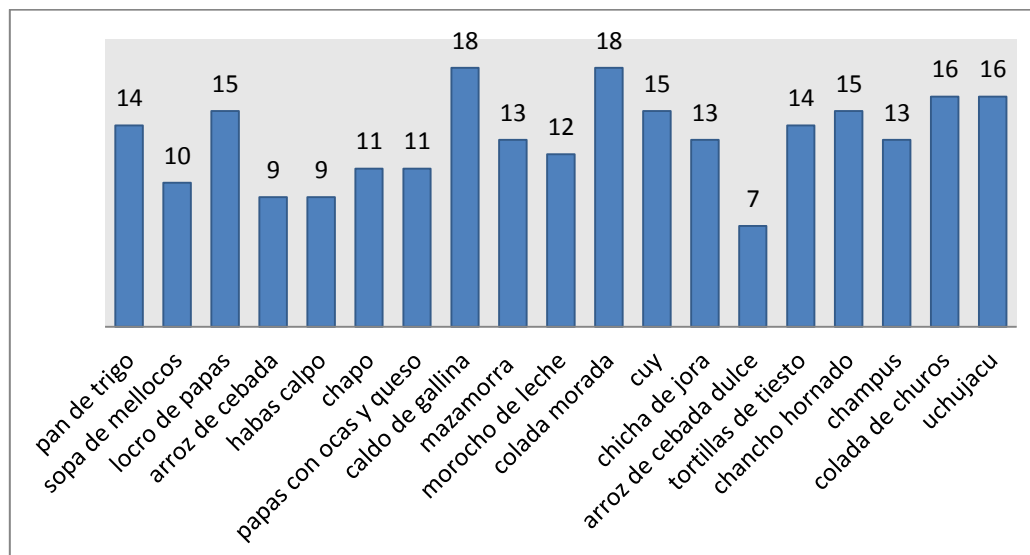
Los pobladores de la parroquia Angochagua manifestaron que las especias juegan un papel importante en la alimentación diaria, desconociendo el valor nutricional y beneficios que tienen en su metabolismo cuando se las consume, entre las más importantes que con frecuencia se utiliza para dar un sabor, olor y color agradable a las preparaciones de sal es el cilantro, paico y comino en pepa; en cambio las especias para las preparaciones de dulce son la manzanilla y la menta que se utilizan para aliviar algunos tipos de dolencias como dolores de cabeza, dolores de barriga entre otros.

La mayoría de estas especias son sembradas y cosechadas en la misma parroquia.

**Pregunta 6 ¿Cuáles son las comidas y bebidas que preparan en la zona?**

**Gráfico 6**

**Comidas y bebidas de la zona**

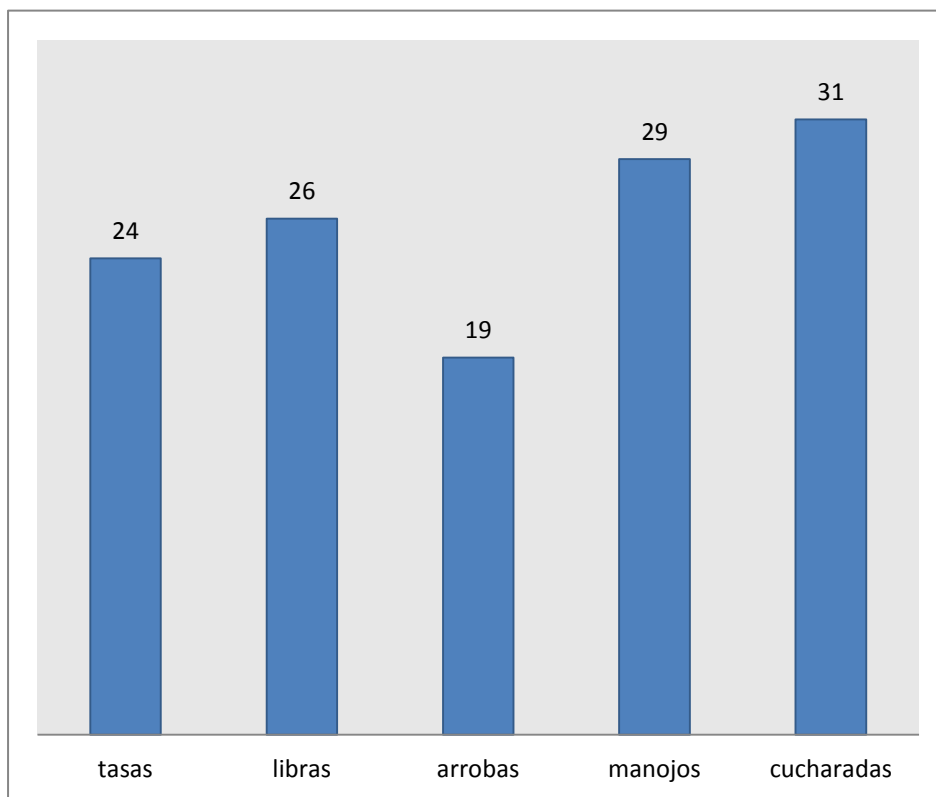


Fuente: autor, adultos mayores de la parroquia Angochagua.

**Análisis**

Las comidas y bebidas que se preparan con más frecuencia son las sopas, coladas de granos secos y molidos como el arroz de cebada y el uchujacu, mismas que se acompaña con carne de animales de casa como borrego, gallina, res, y cuy. Entre los platos principales se destaca los asados con animales domésticos mismos que mantienen una crianza casera. También predomina el consumo de preparaciones de dulce al igual que el tradicional cucabe.

Esta gama de elaboraciones son consumidas en fiestas celebres de la parroquia y en su diario vivir con la diferencia de las cantidades en los productos.

**Pregunta 7 ¿Ingredientes, cantidad, unidad?****Gráfico 7****Medidas que utilizan**

Fuente: autor, adultos mayores de la parroquia Angochagua.

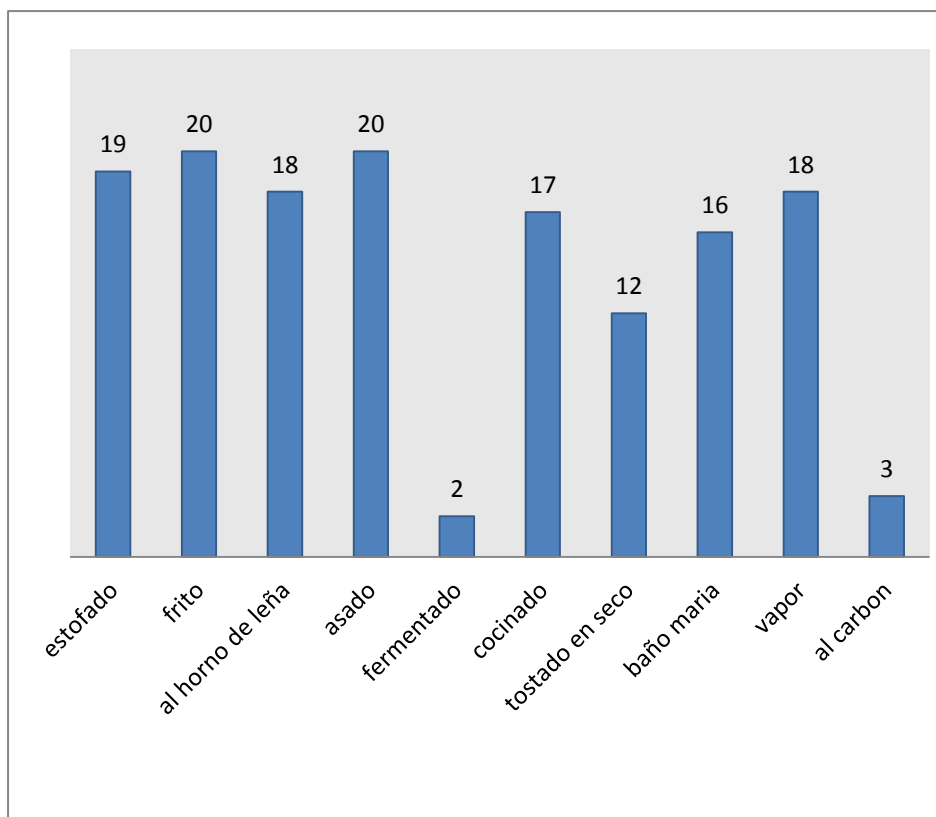
**Análisis**

Las amas de casa para la elaboración de las preparaciones no utilizan un sistema de medida para saber la cantidad exacta que se debe poner en cada preparación, sin embargo se utilizan medidas casera como cucharadas que son las más utilizadas seguido por los manojos que sirven de guía al momento de preparar elaboraciones para el diario vivir.

**Pregunta 8 ¿Técnicas de elaboración?**

**Gráfico 8**

**Técnicas de elaboración**



Fuente: autor, adultos mayores de la parroquia Angochagua.

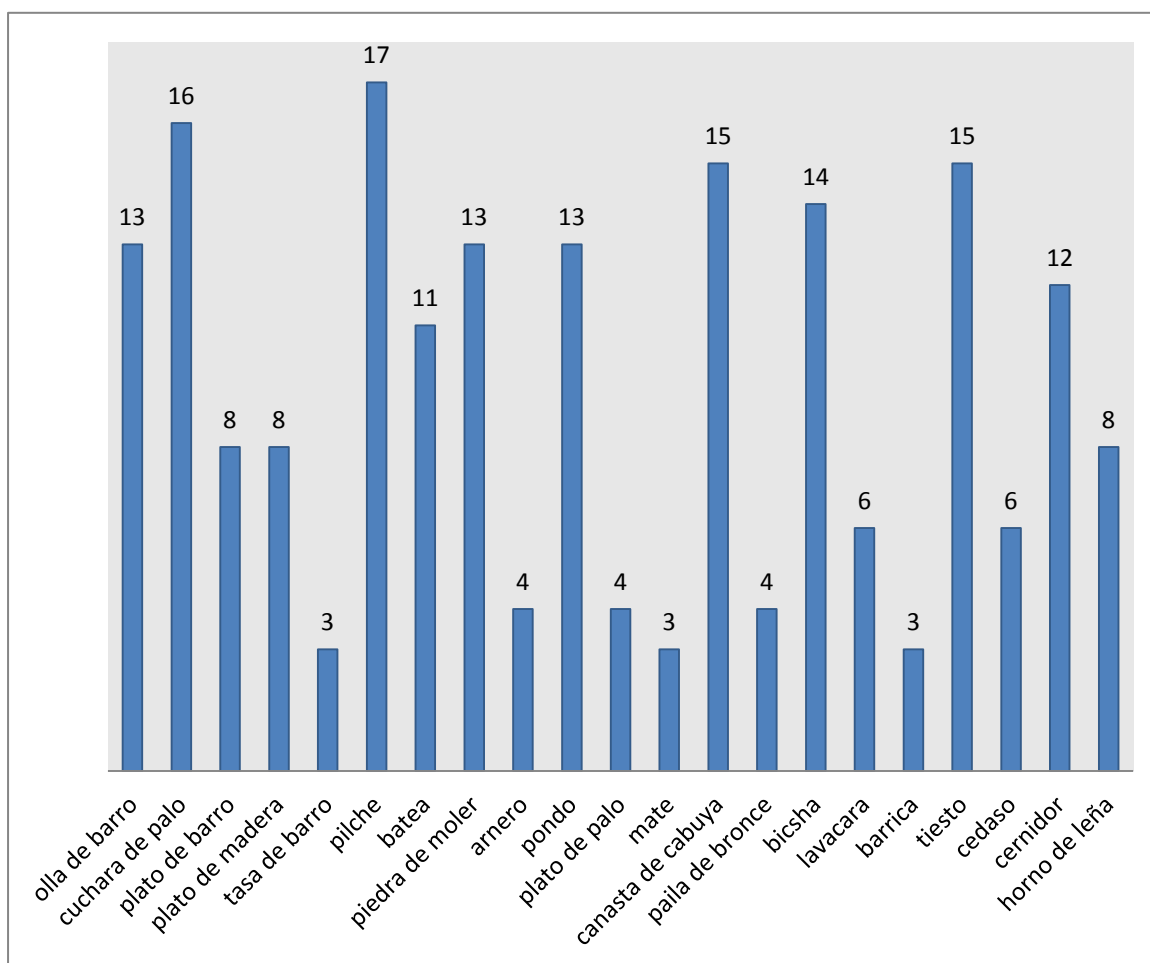
**Análisis:**

Los pobladores de la parroquia Angochagua han manifestado que las técnicas de elaboración de los alimentos que ellos practicaban y que persisten hasta la actualidad entre los más destacados se encuentran: el frito y asado. Las personas narran que ellos no toman el tiempo de cocción de los productos solo se fijan en el cambio de coloración del alimento, otra manera es 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. Para hornear el pan tampoco tenían tiempo de cocción, ellos todo el tiempo chequean el horno hasta que la preparación esté listo para ser sacado.

**Pregunta 9 ¿Utensilios que usan para elaborar las comidas y bebidas?**

**Gráfico 9**

**Utensilios que utilizan**



Fuente: autor, adultos mayores de la parroquia Angochagua.

**Análisis**

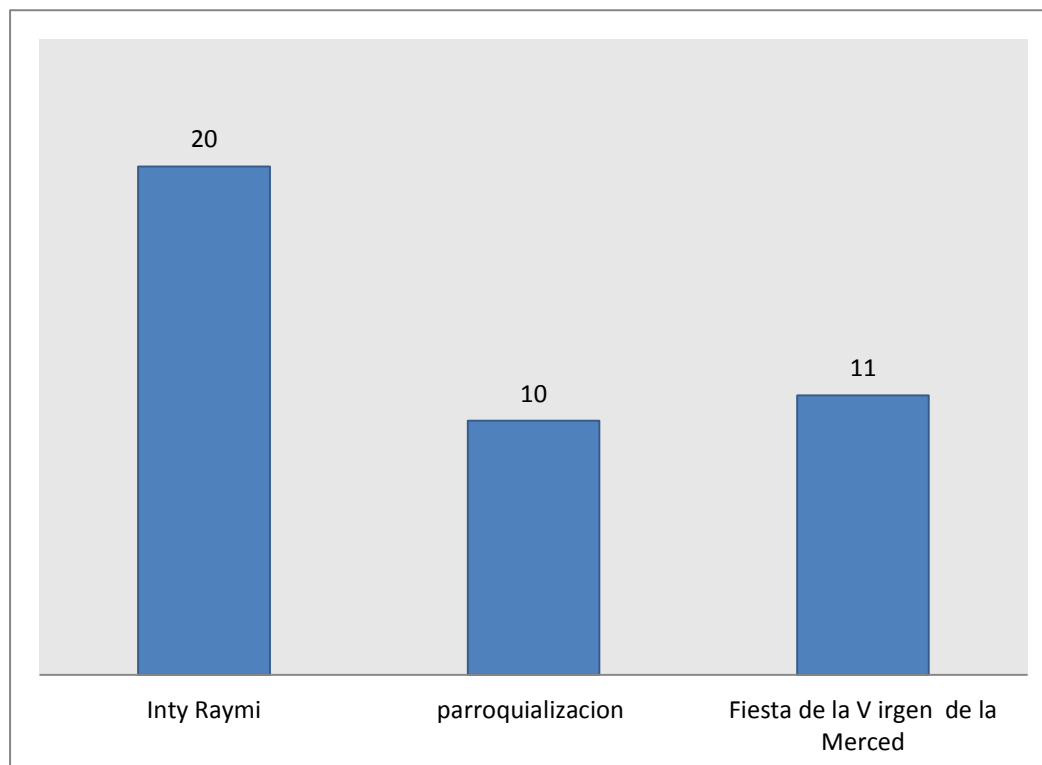
Los utensilios utilizados en la parroquia de Angochagua están elaborados a base de barro, que sirven para la cocción de los alimentos, los utensilios de madera servían para mecer las preparaciones, también se usan instrumentos que se elaboran a base de bronce y cortezas de productos como la calabaza siendo el pilche el utensilio más relevante que se destaca incluso en las fiestas ya que es donde se reparte la famosa chicha, estos instrumentos son adquiridos según la necesidad de cada familia los cuales permitían tener una mejor cocción, formando estos parte de la cultura gastronómica.



**Pregunta 10** *¿Cuáles son las manifestaciones culturales de la zona y qué alimentos o bebidas se relacionan con éstas?*

**Gráfico 10**

**Manifestaciones culturales**



Fuente: autor, adultos mayores de la parroquia Angochagua.

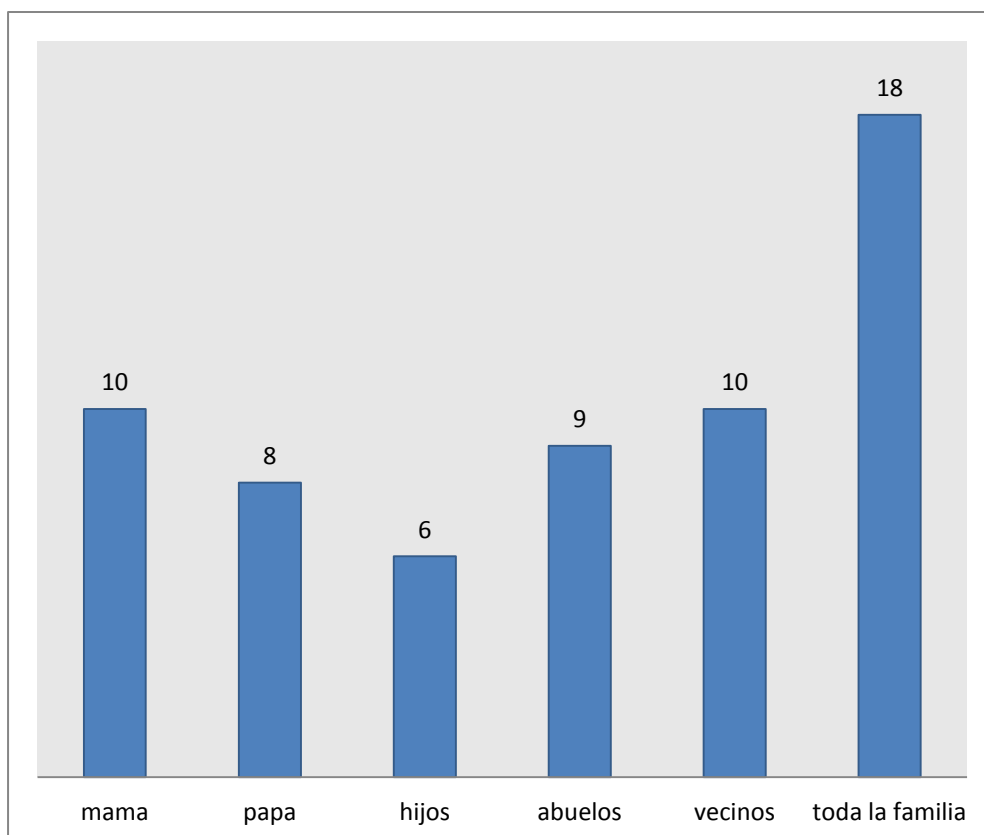
**Análisis**

Las manifestaciones culturales vienen a formar parte de la parroquia Angochagua, una y la más importante de las festividades del pueblo indígena es el Inty Raymi fiesta que se celebra el 20 de Junio, sumado a esto las actividades religiosas como las fiestas de la virgen de la Merced que se da el 18 al 24 de Mayo entre los actos a celebrarse esta la misa de acción de gracia, también se destaca la presentación de varios grupos artísticos los cuales entonan música autóctona indígena que dura hasta el amanecer, las preparaciones vinculadas con estas actividades son: pan de maíz con plátano, mote cocinado con cuy, chicha de jora, tostado con fréjol y aguardiente. Actos que permiten estrechar lazos de fraternidad entre los moradores del sector.

**Pregunta 11 ¿Quiénes intervienen en las preparaciones de los alimentos?**

**Gráfico 11**

**Personas que intervienen en las preparaciones**



Fuente: autor, adultos mayores de la parroquia Angochagua.

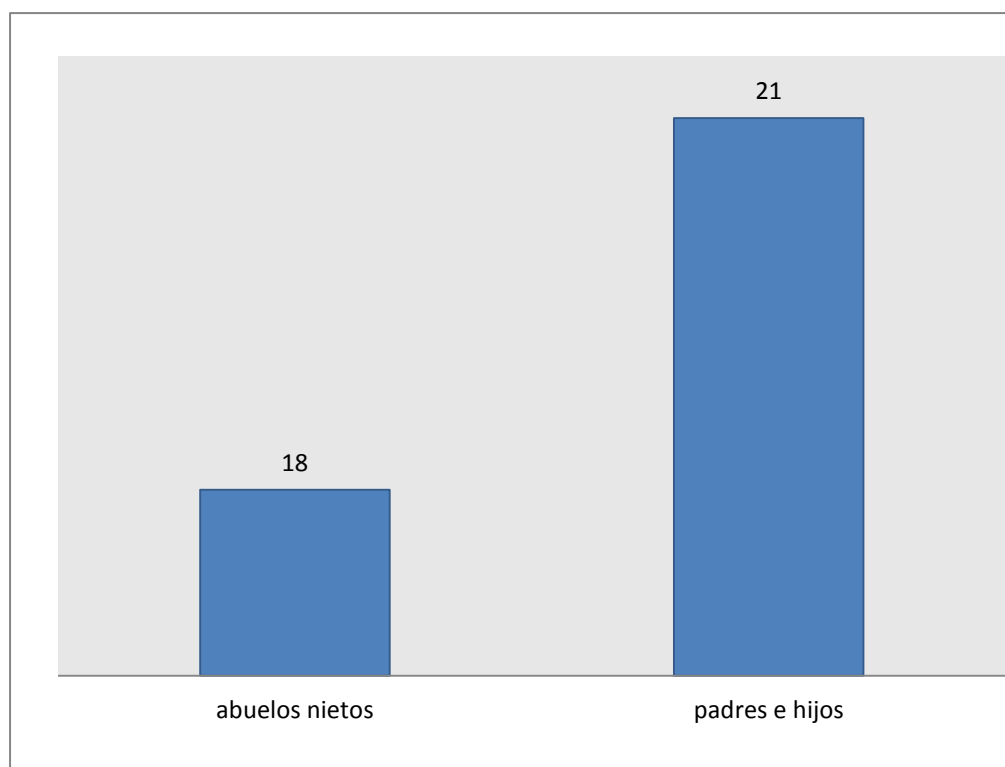
**Análisis**

Para la preparación de los alimentos en estas comunidades intervienen toda la familia principalmente, seguido por los vecinos que colaboran desinteresadamente cuando se trata de eventos populares en grandes cantidades, esta es una costumbre que tienen desde hace muchos años atrás permitiendo la participación de todos los integrantes, desde los más grandes hasta los más pequeños, esta es una forma de agrupar a la familia y transmitir la herencia de la preparación autóctona de la cultura gastronómica.

**Pregunta 12 ¿Cómo o a quién se transmiten los conocimientos?**

**Gráfico 12**

**Transmisión de conocimientos**



Fuente: autor, adultos mayores de la parroquia Angochagua.

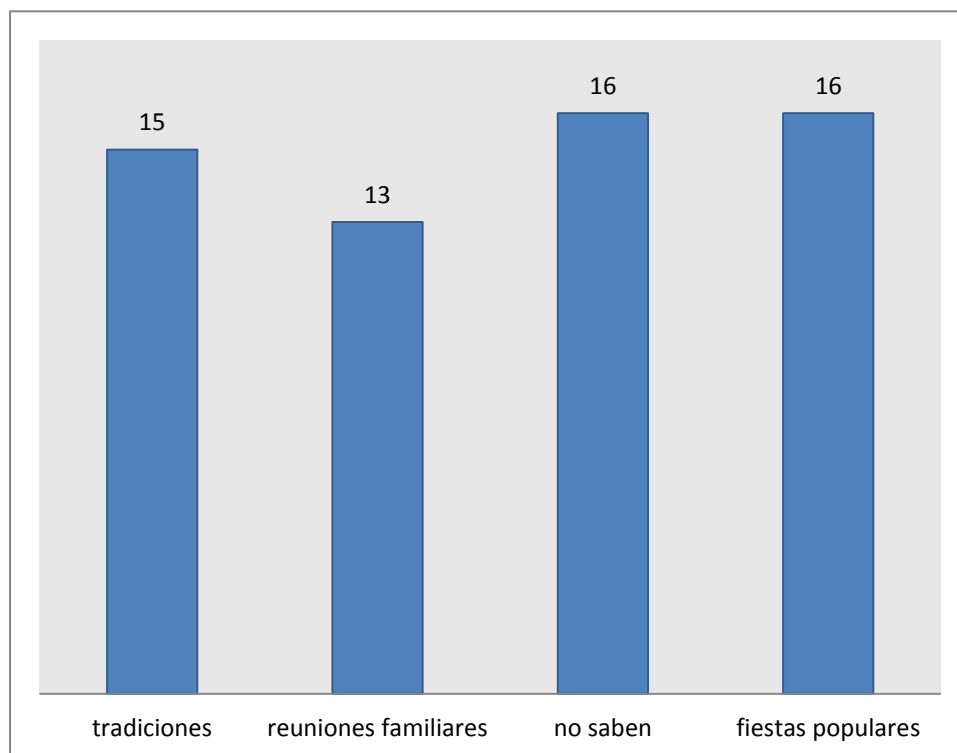
### **Análisis**

La alimentación y la forma de elaboración es sagrada no cuentan con recetas exactas pero tratan de mantener la tradición que sus antepasado les dejaron con la ayuda de los sentidos como: el olfato, la vista, el tacto, oído, y el gusto que son de gran utilidad al momento de aprender cuando los padres trasmiten los conocimientos a los hijos y preparan los alimentos permitiendo que la tradición se mantenga con el pasar del tiempo.

**Pregunta 13** *¿Cómo influyen las preparaciones de las comidas y bebidas en el comportamiento de la comunidad?*

**Gráfico 13**

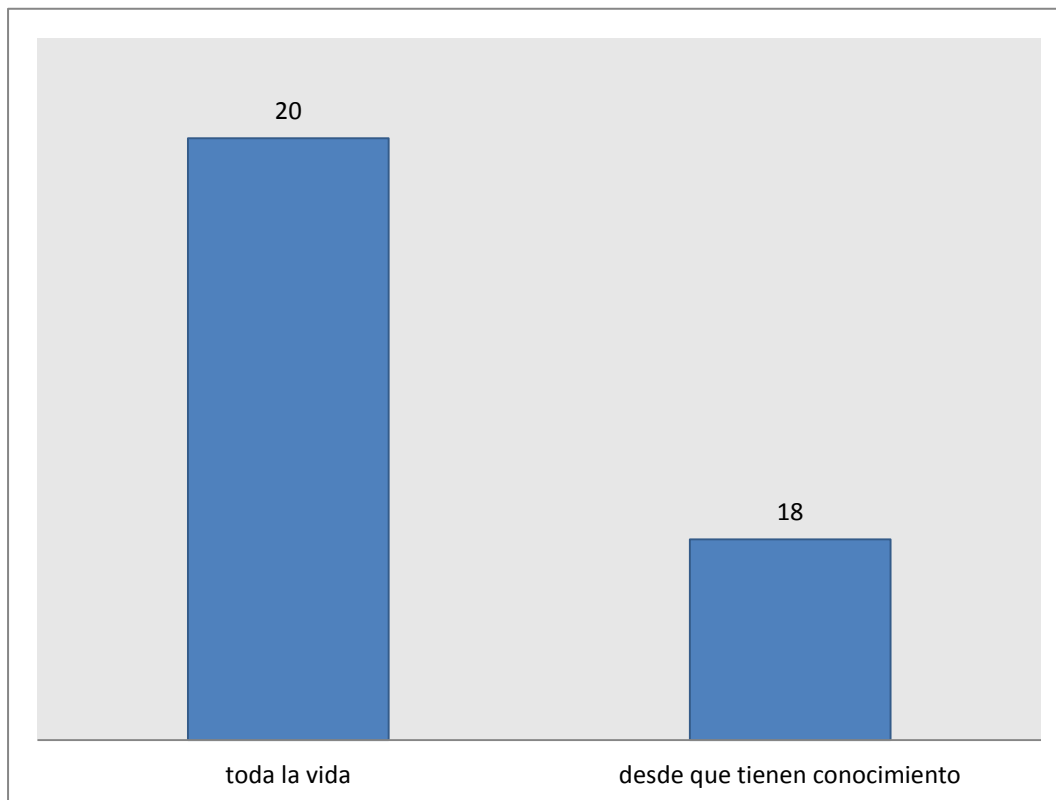
***Influencia de las preparaciones***



Fuente: autor, adultos mayores de la parroquia Angochagua.

**Análisis**

La parroquia se caracteriza por la amabilidad, compañerismo y solidaridad, valores que también son transmitidos a turistas cuando visitan estas acogedoras comunidades, la preparación de comidas y bebidas en especial las fiestas populares hacen integrar a la mayoría de las familias y comuneros de esta parroquia, fortaleciendo lazos de cariño y amistad entre cada persona, rescatando de esta manera las tradiciones que con el paso del tiempo se ha ido desvalorizando y así tratando de seguir conservando su identidad cultural para ir heredando a las nuevas generaciones.

**Pregunta 14 ¿Desde cuándo se prepara?****Gráfico 14****Ancestralidad**

Fuente: autor, adultos mayores de la parroquia Angochagua.

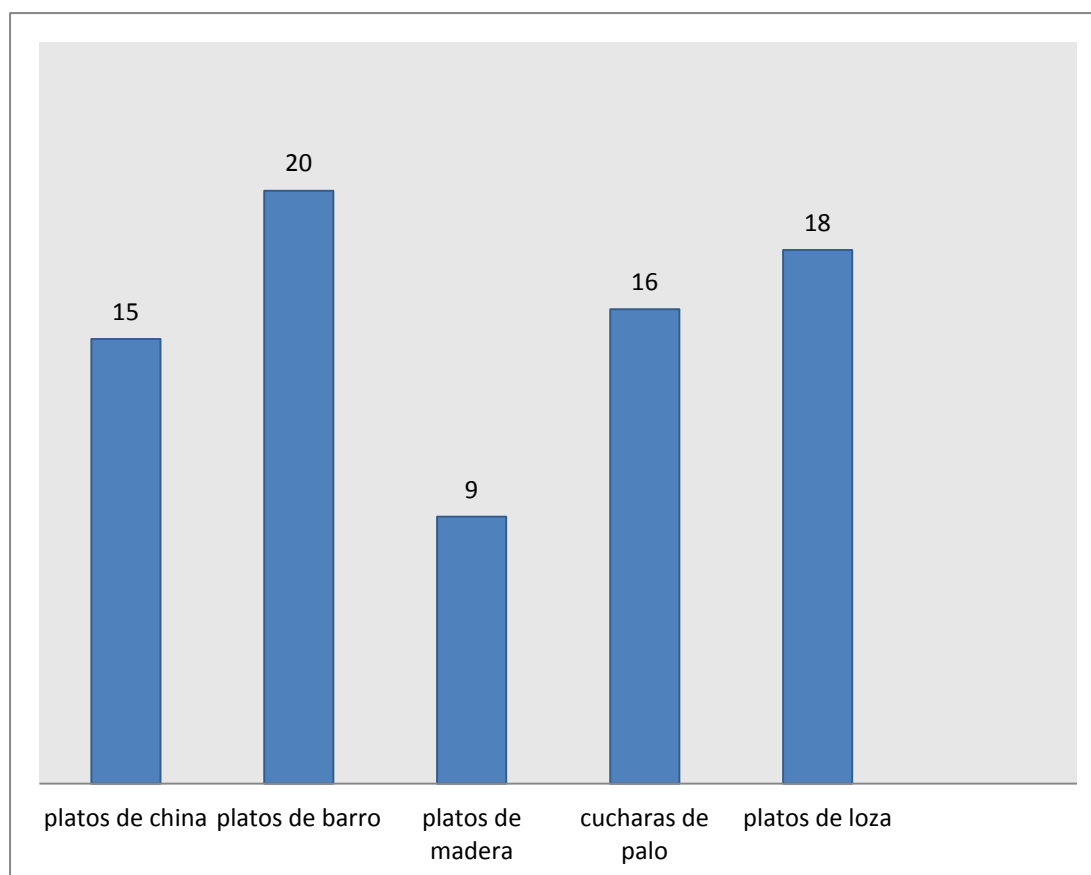
**Análisis**

Todos los conocimientos referente a la gastronomía los han aprendido de sus antepasados y ahora mantienen esta hermosa tradición en honor a los mismos dando un valor de afecto que se ira trasmitiendo de generación tras generación para conservar su cultura y para rescatar los productos nativos que la tierra fértil produce día a día, permitiendo mantener viva la identidad propia de su cultura.

**Pregunta 15** *¿En qué utensilios o cuáles son las características en las que se los sirve?*

**Gráfico 15**

**Características de los utensilios**



Fuente: autor, adultos mayores de la parroquia Angochagua.

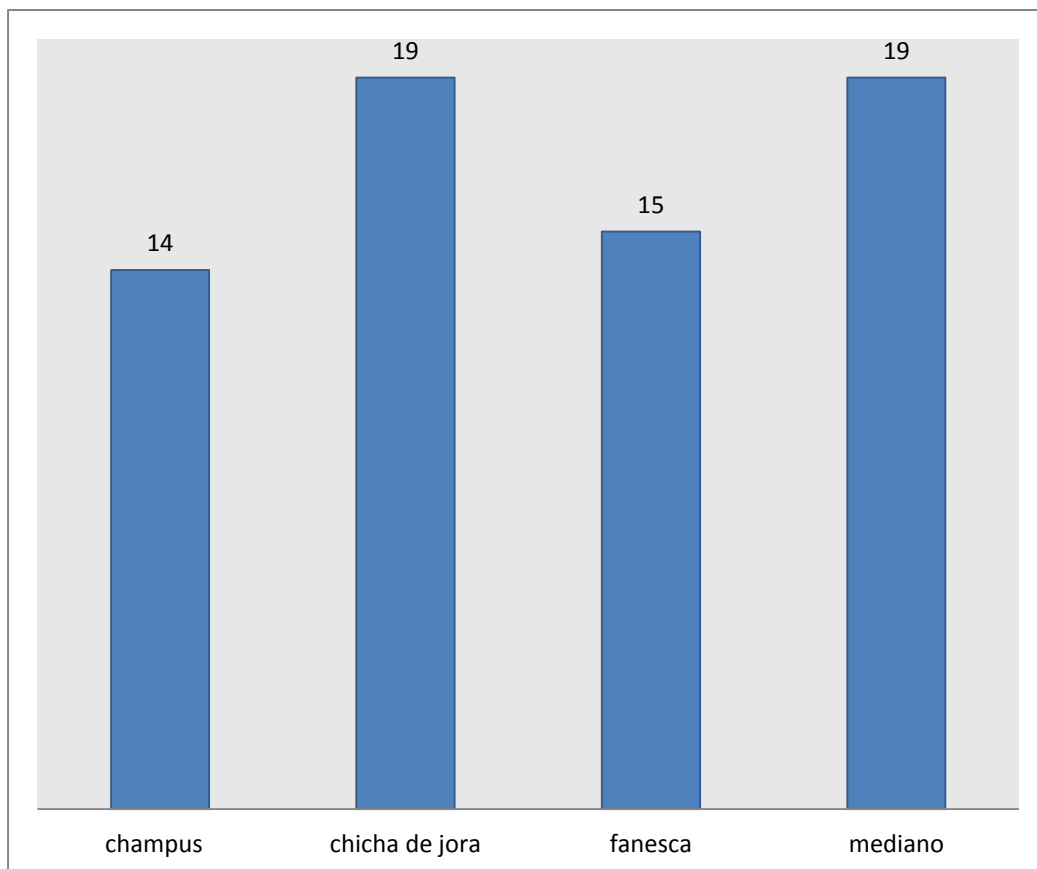
**Análisis**

Con el pasar del tiempo las cosas se han ido modernizando no solo en el campo de la tecnología sino también en los materiales de elaboración es así como en la actualidad los hogares y en especial los utensilios 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 y continúan usando utensilios autóctonos que muchas de las personas desconocen su valor y funcionamiento tanto para el uso diario como para ocasiones especiales como fiestas, esta es una de las tradiciones que les caracteriza y que seguirán manteniendo a pesar del tiempo, es muy común ver como los indígenas de Angochagua guardan estos artefactos como si fuera un tesoro.

**Pregunta 16** *¿Qué recuerdos asociados tienen con relación a los alimentos preparados?*

**Gráfico 16**

**Recuerdos asociados a los alimentos**



Fuente: autor, adultos mayores de la parroquia Angochagua.

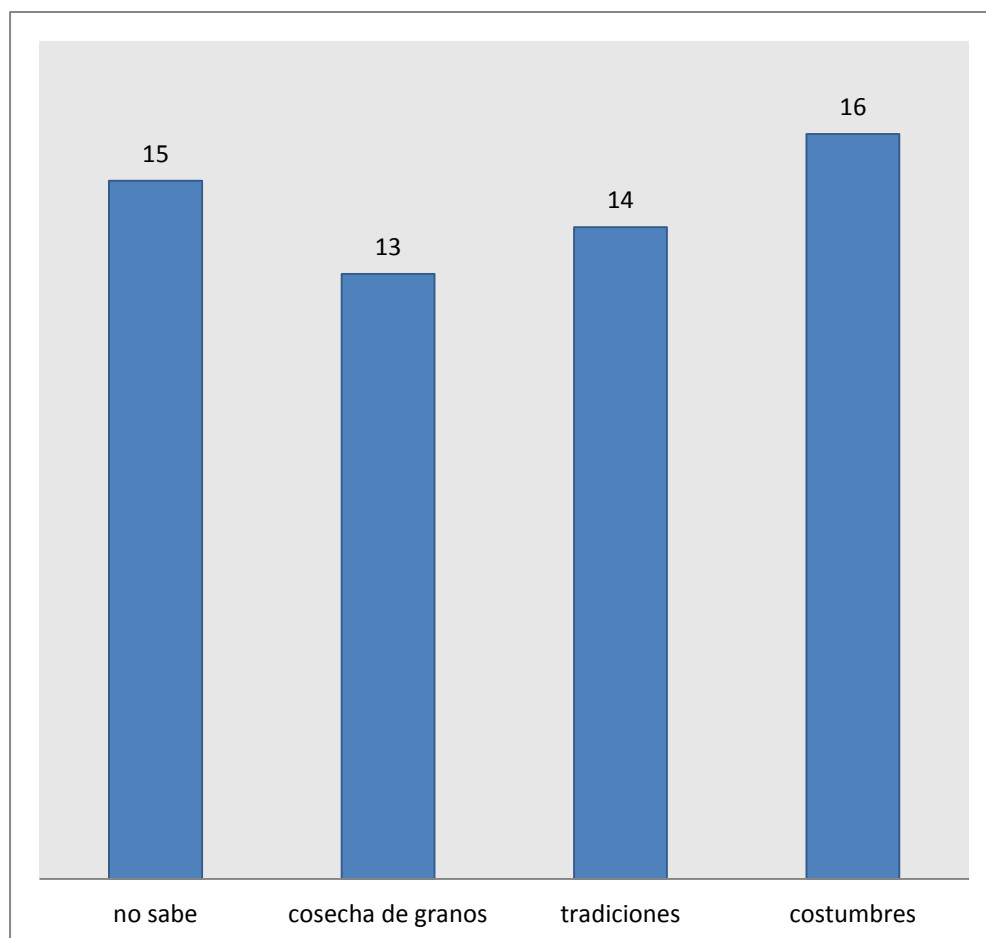
**Análisis**

La población coincide en que cada preparación elaborada tiene un significado: sea este cultural, religioso o tradicional que forma parte de la cultura heredada por sus antepasados y que en la actualidad se las puede disfrutar con alegría, además de los tiempos de religión espiritual que por lo general participan todos los habitantes de la comunidad.

*Pregunta 17 ¿Qué significado tiene el plato?*

*Gráfico 17*

*Significado del plato*



Fuente: autor, adultos mayores de la parroquia Angochagua.

**Análisis**

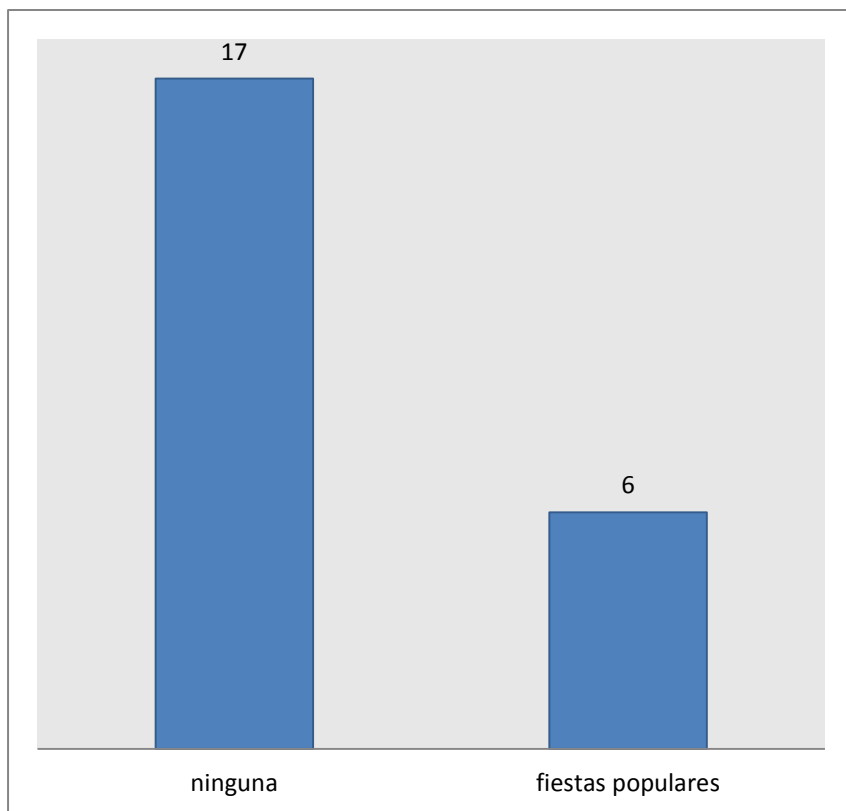
Las personas desconocen los significados religiosos y culturales de las preparaciones gastronómicas, las mantienen hasta la actualidad por ser un legado de sus antepasados y por costumbre, se desconoce el valor del plato por la falta de comunicación existente en las generaciones pasadas, siendo este el motivo principal del desconocimiento para las nuevas generaciones.



**Pregunta 18 ¿Qué historia conoce del plato?**

**Gráfico 18**

**Historia de los platos**



Fuente: autor, adultos mayores de la parroquia Angochagua.

**Análisis**

Con el pasar del tiempo las nuevas generaciones han ido perdiendo parte de su cultura y tradiciones acerca de la historia de donde proviene y se originó cada preparación, hoy en día estas son preguntas sin respuestas para la mayoría de los pobladores.

### 4.3. Informe

La Parroquia Angochagua cuenta en su gran mayoría con productos autóctonos de la zona, que son cultivados actualmente por cada uno de los agricultores ya sea en sus huertas o en las haciendas, aplicando a ciertos alimentos técnicas de conservación mediante las cuales permite prolongar el tiempo de vida útil de estos productos, la mayoría de cosechas se rigen a una temporada calendario que es apta para la cosecha, adherido a esto también están las especias que son cultivadas dentro de sus huertos y otras que son adquiridas fuera de la parroquia, siendo estos ingredientes indispensables para la elaboración de platos principales como: sopas, principales, panes, y otros, teniendo en cuenta que no poseen una cantidad exacta para colocar en las preparaciones ya que son hechas empíricamente así como las técnicas de elaboración y cocción de cada alimento dando esto un valor cultural al momento de preparar los alimentos con utensilios ancestrales.

Los alimentos que están relacionados con las manifestaciones culturales también están ligados con fechas y actos familiares en los cuales interviene toda la familia y amigos para la integración y preparación de alimentos, de esta manera permitiendo transmitir conocimientos a las nuevas generaciones estrechando lazos de amor y amistad con los miembros de la comuna, esta tradición se la mantiene desde hace décadas y es una tradición del pueblo indígena la que se caracteriza por usar y preservar la forma autóctona de elaboración y el acto de reciprocidad hacia los demás permitiendo grabar en cada persona recuerdos indelebles que trascenderán a través del tiempo los cuales son manifestados en cada plato, dando esto paso a la historia de una gastronomía autóctona, tradicional y cultural que permanecerá a través de los tiempos.

ALIMENTOS ANCESTRALES	Maíz Cebada Frejol Quinoa
-----------------------	------------------------------------

Estos alimentos son los que conforman el grupo de productos ancestrales en la zona, los cuales han sido sustento alimenticio que ha pasado de generación en generación.

ALIMENTOS QUE SE SIEMBRAN ACTUALMENTE	Frejol Maíz Cebada Ocas Quinoa
---------------------------------------	--

En la actualidad estos productos forman parte de la comida diaria de la zona, la agricultura es una de las principales actividades de sustento económico para la población además de contribuir a la elaboración de nuevas preparaciones.

METODOS DE CONSERVACION DE ALIMENTOS	Secado al sol En pundos de barro Soberado Ahumado
--------------------------------------	--

Estos métodos se han conservado desde los antepasados como medios de conservación para los alimentos.

#### 4.4. Discusión

En el proceso de investigación se ha podido encontrar información que permitirá tener conocimientos más profundos acerca de la cultura gastronómica como menciona Dorian Fuller que la cocina es como un lenguaje porque puede ser adaptada y modificada a lo largo del tiempo, se ha logrado clarificar la veracidad de las palabras de mencionado autor ya que


en el proceso de investigación se ha podido observar que las culturas, tradiciones, y procesos de elaboración culinaria se ha ido manteniendo en la parroquia a través del tiempo con métodos de conservación como el ahumando, secado al sol, salado procesos que se siguen conservando en la actualidad aun cuando la misma haya sufrido cambios sustanciales en las preparaciones gastronómicas que forma parte de la cultura, tradiciones, modos de vida de cada pueblo o país, tomando en cuenta la ubicación geográfica de cada lugar se ha ido manteniendo la autenticidad de las preparaciones permitiendo dar un valor significativo a los alimentos ancestrales con los que se elabora los distintos platos típicos los cuales forman parte de su etnia, Según el autor Lujan N. “Refiriéndonos a la historia de la gastronomía o alimentación revela la estrecha relación de esta con la evolución del hombre y su proceso de civilización” La tradición de cada platillo preparado en la parroquia hace que formen parte de la cultura gastronómica la que involucra y significa construcción colectiva, memoria, territorio, identidad nacional, preservación, delimitación, diferencias según el autor Álvarez I. en libro Cocinas Regionales Andinas de esta manera permitiendo establecer precedentes gastronómicos autóctonos de cada receta obteniendo un legado para las futuras generaciones, que serán las encargadas de difundir la cultura gastronómica y tradicional la cual ha ido tomando importancia con el paso de los años, siendo una de las principales celebraciones para el pueblo indígena la fiesta de San Juan la que se realiza en agradecimiento a la madre tierra por las cosechas obtenidas durante todo el año, esta celebración se caracteriza por la masiva concurrencia del pueblo indígena que se reúnen en grupos, danzan y tocan instrumentos propios de su cultura entonando cantos y galerones para luego brindar su gastronomía propia como: la chicha de maíz, el pan de trigo, papas, el cuy asado y coladas, preparaciones que forman parte de un acto de reciprocidad y unión en esta cultura mismas que conservan las formas de elaboración gastronómicas manteniendo la costumbre autóctona que es parte de su cultura como menciona la señora Rosa Elena Méndez Sandoval de 68 años


habitante de la comunidad de cochas quien dice que con el pasar de los años ella sigue manteniendo costumbres propias de su pueblo como la elaboración de la chicha de maíz quien mantiene la costumbre de elaborar en el lapso de 21 días y conservar en pundos hasta que esta se fermente y este apta para su consumo, además de mantener la tradición de preparar los alimentos en cocina de leña ya que este método brinda un sabor especial a sus preparaciones, esta técnica de cocción forma parte de su cultura de la cual se siente orgullosa concluyo la entrevistada, haciendo referencia con lo que menciona el autor “La cocina ancestral nos hace referencia a lo heredado por una nación o un pueblo según dice el autor Barrera J. en una publicación en el diario El Telégrafo, la comunidad de Angochagua cuenta con un suelo fértil que permite la cosecha de un sin número de productos como: habas, mellocos, cebada, trigo, maíz entre otros que son cultivados tanto en minifundios como en la haciendas estos se producen en pequeñas y grandes cantidades que forman parte de su cultura gastronómica propia del sector. La siembra de los cultivos comienza en enero con el trigo y cebada, seguida de marzo y julio con el maíz y papas respectivamente, este tipo de cultivos tardan en producir un promedio de 5 meses, en las comunidades se puede observar la asociación de cultivos, generalmente la siembra de los principales productos que está acompañada de habas, fréjol, chocho y hortalizas, en los últimos años se ha observado un cambio climático en épocas de invierno y verano intensificándose los tiempos en cada uno de ellos, demasiadas lluvias que ocasionan desastres como también fuertes veranos con presencia de vientos que causan destrozos y alteraciones en la producción según dice el Gobierno Descentralizado de la parroquia Angochagua. Menciona el autor Castro R. que la “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” esto ha permitido que se siga elaborando preparaciones con alimentos que son cosechados en el

sector Angochagua además de mantener viva su cultura gastronómica forma parte esencial de la actividad turística al ubicarse dentro de las más importantes, por las características de la parroquia donde se puede observar una diversidad de paisajes realmente atractivos para turistas nacionales y extranjeros complementado con la práctica de actividades culturales y fiestas como: el Inti Raymi ya que por la difusión de esta y sus formas autóctonas de elaboración de sus recetas ha sido conocida a nivel nacional y algunas también a nivel internacional como el chanco hornado, chicha de maíz, entre otras logrando que muchos turistas arriben a estas zonas en busca de la gastronomía típica y tradiciones de la zona, incrementando el turismo y dando a conocer las otras actividades a las que se dedican los habitantes para poder sobresalir en el tiempo es así como se comprueba lo que dice el autor Barrera J. en el libro Cocinas Regionales Andinas “Los productos típicos representan uno de los ejemplos de cómo se puede buscar competitividad y sostenibilidad al mismo tiempo dando un mayor poder de negociación a los agricultores, artesanos y grupos rurales”. De esta manera cumpliendo lo que dice en el Plan Nacional del Buen Vivir:


Según la ley de patrimonio cultural # 3501 el concejo supremo de gobierno reza: Que es deber del estado conservar el patrimonio cultural de un pueblo, como basamento de su nacionalidad, constituido por los valores del pensamiento humano manifestado, a través de la ciencia, la técnica, la artesanía y del arte de sus expresiones lingüísticas, literaria y musicales en concordancia con su tradición, forma de vida y costumbres ancestrales hasta el presente esto declara la UNESCO, de esta manera el estado se ha encargado de mantener costumbres, fiestas y tradiciones, promoviendo su difusión salvaguardando el patrimonio inmaterial de los diversos grupos culturales del país.


#### 4.5. Recetas estándar


Fecha:	28 Julio 2014			
Fuente:	Adultos mayores de la parroquia Angochagua			
Elaborado por:	Mayra Congo, Lorena Sisalema			
Tipo de preparación:	<b>Sopa/Mazamorra</b>			
Tiempo de preparación: 80 min	No. Pax: 6	No. de ficha 1°		
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Harina de Maíz	1 libra	g.	453	
Mote	1 libra	g.	453	Cocinado
Chocho	1 libra	g.	453	Con piel, cocinado
Carne de borrego	1 libra	g.	453	Cubos
Sal	3 cucharadas	g.	80	
Agua	2 litros	ml	2000	Hervida
Cebolla puerro	1 rama	g.	200	Brunoise
<b>Procedimiento:</b>				
1.- Cocinar la carne de borrego con agua, sal y cebolla puerro por una hora.				
2.- Diluir la harina de maíz en agua.				
3.- Incorporar la mezcla de harina a la preparación.				
4.- Mover con una cuchara de palo por el lapso de 20 minutos.				
5.- Añadir el mote previamente cocinado.				
6.- Rectificar con sal				
7.- Al final de la preparación añadir los chochos ya cocinados.				
<b>Nota:</b> Mover la preparación constantemente con una cuchara de palo para evitar que la harina se pegue en el fondo de la olla y se quemé la preparación.				
<b>Significado del plato:</b>				
La mazamorra o también denominada colada: es una comida típica de esta parroquia y su principal ingrediente es la harina de maíz, esta preparación es de sal y de textura espesa se acostumbra a degustarla en celebraciones como matrimonios, bautizos, primeras comuniones, etc.				


Fecha:	28 Julio 2014			
Fuente:	Adultos mayores de la parroquia Angochagua			
Elaborado por:	Mayra Congo, Lorena Sisalema			
Tipo de preparación:	<b>Sopa/ Mellocos</b>			
Tiempo de preparación:	70 minutos	No. Pax:	6	No. de ficha 2°
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Papas	1libra	g.	768	Sin piel, en cubos.
Mellocos	1 libra	g.	453	Cortados
Leche	1 litro	ml	1000	
Col	5 hojas	g.	600	Corte batalla
Agua	2 litros	ml	2000	Hervida
Achiote	3 cucharadas	g.	60	Liquido
Cilantro	1rama	g.	15	Picado
Paico	1 rama	g.	5	Picado
Cebolla puerro	1rama	g.	40	Brunoise
Ajo	2 dientes	g.	8	Brunoise
Carne de borrego	1libra	g.	453	Cubos
<b>Procedimiento:</b>				
1.- Hacer un refrito con achiote, cebolla y ajo.				
2.- Agregar el agua, la carne de borrego y dejar cocinar por un lapso de 60 minutos.				
3.- Añadir las papas, col, mellocos y dejar cocinar por 10 minutos.				
5.- Incorporar la leche.				
6.- Rectificar con sal.				
7.- Agregar cilantro y paico.				
<b>Nota:</b> usar mellocos redondos para hacer la preparación e incorporar la leche al final				
<b>Significado del plato:</b>				
La sopa de mellocos es nutritiva por su alto valor alimenticio, antiguamente los indígenas cuando se trataba de este platillo lo compartían en la comunidad como acto de generosidad y reciprocidad				





Fecha:	28 Julio 2014			
Fuente:	Adultos mayores de la parroquia Angochagua			
Elaborado por:	Mayra Congo, Lorena Sisalema			
Tipo de preparación:	<b>Sopa/ Locro de Papas</b>			
Tiempo de preparación: 120 minutos	No. Pax: 6		No. de ficha 3°	
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Papas	1libra	g.	1920	Peladas y en cubos
Paico	1 rama	g.	7	Picado
Cebolla puerro	1 rama	g.	40	Brunoise
Achiote	3 cucharadas	g.	30	Liquido
Agua	2 litros	ml	2000	Hervida
Mantequilla	3 cucharadas	g.	80	
Leche	1 litro	ml	1000	
Queso	½ unidad	g.	500	Cubos o rallado.
Ajo	2 dientes	g.	5	Picado
Crema de leche	½funda	ml	500	
<b>Procedimiento:</b>				
1.- Hacer un refrito con achiote, ajo y cebolla puerro.				
2.- Añadir agua, luego incorporar la mitad de las papas y dejar cocer hasta que se deshagan.				
3.- Agregar la leche y la otra mitad de las papas				
4.- Dejar cocinar por un tiempo de 25 minutos. Rectificar con sal.				
5.- Agregar paico y colocar la crema de leche y colocar el queso para servir.				
<b>Nota:</b> utilizar papa chola para obtener una mejor cocción				
<b>Significado del plato:</b>				
Es un plato típico su característica es que al cocinar las papas deben deshacerse para luego ser mezcladas con papas menos cocinadas, es una preparación apetecida por toda la familia.				


Fecha:	28 Julio 2014			
Fuente:	Adultos mayores de la parroquia Angochagua			
Elaborado por:	Mayra Congo, Lorena Sisalema			
Tipo de preparación:	<b>Sopa/ Colada de Churos</b>			
Tiempo de preparación:	60 minutos	No. Pax:	6	No. de ficha 5°
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Papas	1 libra	g.	560	Sin piel y en cubos
Agua	2 litros	ml	2000	Hervida
Harina de Maíz	½ libra	g.	226	Tostada
Harina de Arvejas	½ libra	g.	226	Tostada
Achiote	3 cucharadas	g.	30	Liquido
Comino molido	1 cucharada	g.	10	
Cebolla puerro	3 cucharadas	g.	12	Brunoise
Churos	2 manojos	g.	60	Cocinados
Harina de habas	½ libra	g.	226	Tostada
<b>Procedimiento:</b>				
1.- Disolver los tres tipos de harina en agua fría y colocar a fuego medio.				
2.- Hacer un refrito con comino, cebolla puerro y añadir a la preparación anterior.				
4.- Cocinar por 15 minutos y añadir las papas. Rectificar con sal.				
Preparación de los churos:				
1. Dejar en agua con sal toda la noche				
2.- Al siguiente día se cocina por 40 minutos. Servir frío.				
<b>Nota:</b> desaguar bien los churos				
<b>Significado del plato:</b>				
La colada con churos es una preparación muy especial para los indígenas y es tradición consumirla en finados después de visitar el cementerio. Los churos en la actualidad no son fáciles de conseguir y tienen un elevado costo.				


Fecha:	28 Julio 2014			
Fuente:	Adultos mayores de la parroquia Angochagua			
Elaborado por:	Mayra Congo, Lorena Sisalema			
Tipo de preparación:	<b>Sopa/ Arroz de cebada</b>			
Tiempo de preparación:	60 minutos	No. Pax:	6	No. de ficha 4°
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Papas	1libra	g.	610	Peladas y en cubos
Carne de res, cerdo o pollo	1 libra	g.	453	Cubos
Cebada	½ libra	g.	226	Remojar
Achiote	3 cucharadas	g.	30	Liquido
Mantequilla	3 cucharadas	g.	80	
Leche	1 litro	ml	1000	
Col	8 hojas	g.	30	Corte batalla
Cebolla puerro	1 rama	g.	10	Brunoise
Zanahoria	1 unidad	g.	130	Cubos
Agua	2 litros	ml	2000	Hervida
Sal	2cucharadas	g.	10	
Ajo	2 dientes	g.	5	Picado
<b>Procedimiento:</b>				
1.- Hacer un refrito con el ajo, la cebolla, mantequilla y achiote.				
2.- Colocar el agua, la carne sea pollo o res y dejar cocinar por 40 minutos.				
3.- Añadir la cebada, col, zanahoria y dejar cocinar por 15 minutos.				
4.- Colocar las papas y la leche. Rectificar con sal.				
<b>Nota:</b> Utilizar cebada remojada para la preparación de la sopa.				
<b>Significado del plato:</b>				
La cebada es una de las preparaciones más antiguas que ha existido, los pobladores de Angochagua 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.				

Fecha:	28 Julio 2014			
Fuente:	Adultos mayores de la parroquia Angochagua			
Elaborado por:	Mayra Congo, Lorena Sisalema			
Tipo de preparación:	<b>Sopa/ Uchujacu</b>			
Tiempo de preparación:	60 minutos	No. Pax:	6	No. de ficha 4°
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Fréjol	½ libra	g	226	Tostado y molido
Cebada	½ libra	g	226	Tostado y molido
Trigo	½ libra	g	226	Tostado y molido
Maíz	½ libra	g	226	Tostado y molido
Arveja	½ libra	g	226	Tostado y molido
Lenteja	½ libra	g	226	Tostado y molido
Habas	½ libra	g	226	Tostado y molido
Ajo	2 Unidad	g	8	Repicado
Achiote	1 Cucharada	g	30	
Comino	½ Cucharada	g	15	
Sal	1 Cucharada	g	36	
Carne	1 Libra	g	453	Cortado en cubos.
Agua	3 Litros	ml	3000	Hervida
<b>Procedimiento:</b>				
1.- Hacer un refrito con el ajo, comino y achiote.				
2.- En el agua hervida añadir la carne y dejar cocinar por 40 minutos.				
3.- Diluir las harinas en agua fría y añadir a la mezcla anterior por 20 minutos.				
4.- Rectificar con sal.				
<b>Nota:</b> La carne puede ser res, borrego, pollo o cuy.				
<b>Significado del plato:</b>				
Este plato es típico de esta parroquia se la consume en las fiestas del Inty Raymi y fiestas de la virgen de la Merced.				

Fecha:	28 Julio 2014			
Fuente:	Adultos mayores de la parroquia Angochagua			
Elaborado por:	Mayra Congo, Lorena Sisalema			
Tipo de preparación:	<b>Sopa/ Caldo de gallina de campo</b>			
Tiempo de preparación:	60 minutos	No. Pax:	6	No. de ficha 4°
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Gallina criolla	1 Unidad	g	3300	Pelada y limpia
Papas	1 libra	g	453	Enteras y peladas
Cebolla puerro	1 rama	g	40	Picado
Sal	2 cucharada	g	20	
Cilantro	3 ramas	g	5	Picado
Agua	2 litros	ml	2000	Hervida
Apio	1 rama	g	5	Picado
Perejil	3 ramas	g	4	Picado
Ajo	1 unidad	g	4	Repicado
Zanahoria	1 unidad	g	80	Pelada y cortada
Nabo	1 unidad	g	60	Pelado y cortada
<b>Procedimiento:</b>				
1.- En el agua hervida colocar la gallina criolla despostada con sal por 60 minutos.				
2.- Añadir la zanahoria, nabo, ajo y apio.				
3.- Cocinar las papas con sal en un recipiente aparte.				
4.- Hacer un picadillo con el perejil, cilantro y cebolla y añadir al servir la preparación.				
<b>Nota:</b> Las gallinas son criadas en sus propias casas.				
<b>Significado del plato:</b>				
Este plato es tradicional en las fiestas de esta parroquia y la utilizan para las mujeres que son madres como dieta ya que es considerada como una preparación caliente.				


Fecha:	28 Julio 2014			
Fuente:	Adultos mayores de la parroquia Angochagua			
Elaborado por:	Mayra Congo, Lorena Sisalema			
Tipo de preparación:	<b>Bebidas/Cuy</b>			
Tiempo de preparación	60 minutos	No. Pax:	15	No. de ficha 12°
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Cuy	1 unidad	g	1300	Pelado y sin vísceras
Sal	2 cucharadas	g	30	
Achiote	3 cucharadas	g	45	Liquido
Comino	3 cucharadas	g	20	
Manteca vegetal	1 cucharada	g	15	Derretida
Papas	1 libra	g	453	Con piel
Maíz	1 libra	g	453	
Lechuga	1 unidad	g	10	Lavado
Aceite	1 litro	ml	1000	
Tomate	2 unidades	g	40	Picado
Ajo	2 dientes	g	8	Repicado
Cebolla puerro	2 ramas	g	14	Picado
Agua	3 litros	ml	3000	Hervida
<b>Procedimiento</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1.- Matar el cuy, sumergirle en agua caliente para retirar todo el pelaje y sacar las vísceras.</li> <li>2.- Colocar el aliño: achiote, comino, ajo y sal.</li> <li>3.- Pintar el cuy con achiote y manteca vegetal utilizando la cebolla puerro a modo de brocha.</li> <li>4.- Colocar el cuy en un palo o varilla desde la cabeza hasta las patas para asarlo en la tupa.</li> <li>5.- Cocinar las papas con piel y sal.</li> <li>6.- Hacer el tostado con cebolla, sal en aceite.</li> </ol>				
<b>Significado del plato</b>				
Las personas prefieren esta carne por ser más dulce que las otras, se consume en fechas importantes				


Fecha:	28 Julio 2014			
Fuente:	Adultos mayores de la parroquia Angochagua			
Elaborado por:	Mayra Congo, Lorena Sisalema			
Tipo de preparación:	<b>Bebidas/Hornado</b>			
Tiempo de preparación	60 minutos	No. Pax:	15	No. de ficha 12°
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Pierna de cerdo	1 unidad	g	4000	Adobada
Mote	2 libras	g	906	Cocinado
Cebolla paiteña	2 unidades	g	100	Cortado en pluma
Comino	3 cucharadas	g	15	
Sal	2 cucharadas	g	10	
Papas	3 libras	g	905	Sin piel cocinadas
Agua	2 litros	ml	2000	Hervida
Cebolla puerro	1 unidad	g	10	Cortada
Tomate	3 unidades	g	180	Picado
Ajo	4 dientes	g	8	Repicado
Cilantro	3 ramas	g	5	Picado
Achiote	5 cucharadas	g	70	
Limón	3 unidades	g	30	Líquido
<b>Procedimiento</b>				
<p>1.- Aliñar el chanco con abundante ajo, comino, sal y achiote por dos días.  2.-Meter al horno de leña por 3 horas e ir hidratando cada 30 minutos.  3.- Hacer el agio con el tomate, cebolla paiteña, cilantro, sal y jugo de limón.  4.- Cocinar las papas sin piel hasta que estén blandas para hacer las tortillas con achiote y cebolla.  Servir con mote, tortillas y el agio.</p>				
<b>Significado del plato</b>				
El chanco horneado es un plato típico que se puede encontrar en todo el Ecuador, pero cada lugar tiene una particularidad varía desde su preparación hasta la guarnición.				


Fecha:	28 Julio 2014			
Fuente:	Adultos mayores de la parroquia Angochagua			
Elaborado por:	Mayra Congo, Lorena Sisalema			
Tipo de preparación:	<b>Bebidas/Arroz de cebada de dulce</b>			
Tiempo de preparación minutos	60	No. Pax:	15	No. de ficha 12°
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Agua	3 litros	MI	3000	Hervida
Panela	1 bloque	g.	60	Diluida
Arroz de cebada	1 libra	g.	453	Remojado
Clavo de olor	6 unidades	g.	3	
Canela	3 ramas	g.	5	
Leche	2 litros	MI	2000	
<b>Procedimiento</b>				
1.- En el agua colocar el arroz de cebada hasta que el grano este suave.				
2.-Añadir la canela, clavo de olor y leche				
3.- Dejar hervir e incorporar la panela en la preparación.				
Se sirve con pan de maíz.				
<b>Nota</b>				
Mecer la bebida constantemente con cuchara de palo para evitar que se asiente				
<b>Significado del plato</b>				
Esta es una bebida que se las suele tomar cualquier día pero en especial los días de invierno para abrigar el cuerpo.				




Fecha:	28 Julio 2014			
Fuente:	Adultos mayores de la parroquia Angochagua			
Elaborado por:	Mayra Congo, Lorena Sisalema			
Tipo de preparación:	<b>Bebidas/Chicha de jora</b>			
Tiempo de preparación	8 días	No. Pax: 20	No. de ficha 13°	
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Panela	2 bloques pequeños	g.	130	
Maíz	2 libras	g.	906	
Piña	2 unidades	g.	1600	Jugo
Hojas de limoncillo	1 rama	g.	7	Infusión
Hojas de naranja	10 hojas	g.	5	Infusión
Hojas de naranjilla	1 rama	g.	7	Infusión
Canela	2 ramas	g.	5	Infusión
Miel	1 frasco	g.	500	
Cebada	1 libra	g.	453	Remojo
Clavos de olor	6 unidades	g.	5	Infusión
Agua	4 litros	l	4000	Hervida
<b>Procedimiento</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1.- Seleccionar el maíz que se va a utilizar</li> <li>2.- Moler para convertirle en harina.</li> <li>3.- En una olla grande con agua, añadir la panela, los clavos de olor, cebada y la canela.</li> <li>4.- Dejar hervir estos ingredientes por 1 hora;</li> <li>5.- Incorporar la harina y cocinar por 1 hora a fuego lento.</li> <li>6.- Después colocar las infusiones de las especias y el jugo de piña.</li> <li>7.- Retirar del fuego la preparación y esperar que esté tibia, para proceder a cernirla.</li> <li>6.- Colocar en un recipiente de barro o pondo por unos 7 u 8 días.</li> </ol>				
<b>Nota</b>				
Es importante mover una vez al día dicha preparación.				
<b>Significado del plato</b>				
La chicha de jora es una bebida sagrada, típica en homenaje a la cosecha y al sol, antiguamente los indígenas la consumían solo en actos ceremoniales como es el Inty Raymi y acostumbraban a dejar en un pilche sobre una tumba como agradecimiento a la pacha mama.				

Fecha:	28 Julio 2014			
Fuente:	Adultos mayores de la parroquia Angochagua			
Elaborado por:	Mayra Congo, Lorena Sisalema			
Tipo de preparación:	<b>Bebidas/Champús</b>			
Tiempo de preparación	8 días	No. Pax:	20	No. de ficha 13°
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Maíz	3 libras	g	1359	Mazorca
Agua	4 litros	ml	4000	Hervida
Harina de maíz	1 libra	g	453	
Panela	3 bloques	g	150	
Hojas de naranja	15 unidades	g	15	Infusión
Avena	1 libra	g	453	Infusión
<p><b>Procedimiento</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.- El champús se los prepara con maíz que ha sido guardado durante 2 años.</li> <li>2.- Se muele el maíz y se guarda en un tanque con suficiente agua que cubra la harina.</li> <li>3.- Cada 3 días se coloca agua hasta llegar a los 15 y luego se cierne.</li> <li>4.- Después se cocina por 8 horas hasta lograr una masa o bolas cocinadas y una especie de aceite.</li> <li>5.- Se recoge en una lavacara, endulzar con panela y agregar la infusión.</li> <li>6.- El champús se lo guarda en barricas de 100 o 200 litros y se lo sirve caliente o frío.</li> </ol> <p><b>Nota</b></p> <p>Para hacer una preparación concentrada deberíamos esperar 15 días pero si queremos una preparación rápida el proceso tarda de 4 a ocho días siguiendo los mismos pasos.</p> <p><b>Significado del plato</b></p> <p>El champús es una bebida típica elaborada a base de maíz, los pobladores de Angochagua tienen como tradición prepararla en finados y se la consume en el cementerio compartiendo con las personas sea familiares o vecinos y otra persona debe compartir el pan de trigo con lo que se acompaña.</p>				


Fecha:	28 Julio 2014			
Fuente:	Adultos mayores de la parroquia Angochagua			
Elaborado por:	Mayra Congo, Lorena Sisalema			
Tipo de preparación:	<b>Bebidas/Colada morada</b>			
Tiempo de preparación	8 días	No. Pax: 20	No. de ficha 13°	
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Hojas de toronjil	3 ramas	g	9	Infusión
Hojas de cedrón	3 ramas	g	6	Infusión
Hojas de naranja	4 hojas	g	6	Infusión
Mora	2 libras	g	906	Enteras
Frutillas	2 libras	g	906	Almíbar
Piña	1 unidad	g	800	Almíbar
Harina de maíz	2 libras	g	906	
Bulbo morado	½ libra	g	227	
Agua	4 litros	ml	4000	Hervida
Panela	3 bloques	g	150	Diluida
Clavo de olor	6 unidades	g	6	
<b>Procedimiento</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1.- En recipientes separados hacer almíbar de frutillas y piña.</li> <li>2.- Licuar la mora con el agua de las infusiones.</li> <li>3.- Cernir y el líquido colocar a fuego junto con la harina de maíz, clavo de olor y bulbo morado.</li> <li>4.- Mezclar constantemente y colocar la panela.</li> </ol>				
<b>Nota</b>				
Mecer constantemente con cuchara de palo para evitar que se asiente y servir caliente con rosquillas o guaguas de pan.				
<b>Significado del plato</b>				
La colada morada es por tradición consumirla en finados con una guagua de pan y es un acto para recordar que los antepasados indígenas tenían un culto especial a la muerte, que consistía en desenterrar, una vez al año, a sus muertos y pasear los cadáveres por los lugares que el difunto recorrió cuando era vivo, pero para los indígenas el ritual resultó salvaje y lo prohibieron, por eso buscaron y encontraron elementos simbólicos que sirvieron para no dejar por completo su culto. Entonces apareció la colada morada, que representa la sangre del finado y la guagua, su cuerpo.				

Fecha:	28 Julio 2014			
Fuente:	Adultos mayores de la parroquia Angochagua			
Elaborado por:	Mayra Congo, Lorena Sisalema			
Tipo de preparación:	<b>Postre/ Morocho de leche</b>			
Tiempo de preparación	60 minutos	No. Pax:	10	No. de ficha 17°
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Morocho	2 libras	g.	906	Remojado
Leche	2 fundas	ml	2000	
Panela	2 unidades pequeñas	g.	100	
Agua	2 litros	ml	2000	Hervida
Sal	1 cucharada	g.	17	
Pimienta de dulce	6 unidades	g.	15	
Cebolla puerro	1/2 cebolla	g.	150	Entera.
<b>Procedimiento</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1.- Colocar el morocho en agua y cocinar por 2 horas aproximadamente.</li> <li>2.- Incorporar la leche, cebolla larga, pimienta dulce y sal.</li> <li>3.- Dejar cocinar por 20 minutos</li> <li>4.- Servir con panela al gusto.</li> </ol>				
<b>Nota</b>				
Mecer constantemente con una cuchara de palo para evitar que se asiente				
<b>Significado del plato</b>				
<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 especial 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>				


Fecha:	28 Julio 2014			
Fuente:	Adultos mayores de la parroquia Angochagua			
Elaborado por:	Mayra Congo, Lorena Sisalema			
Tipo de preparación:	<b>Postres/ pan de trigo</b>			
Tiempo de preparación minutos	80	No. Pax:	20	No. de ficha 14°
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Harina de trigo	2 libras	g.	906	
Sal	1 cucharada	g.	12	
Levadura	1Cucharada	g.	23	
Mantequilla	½ libra	g.	266	
Manteca vegetal	½ libra	g.	266	
Agua	2 tazas	ml	500	Hervida
Huevos	2 unidades	g.	90	Enteros
<b>Procedimiento</b>				
1.- Formar un volcán con la harina				
2.- Incorporar la levadura, mantequilla, manteca vegetal, sal, harina, huevos y agua.				
3.- Mezclar hasta obtener una masa suave.				
4.- Dejar reposar por 15 minutos				
5.- Formar pequeñas bolas con la masa y dejar por 10 minutos para leudar.				
6.- Estirar las figuras y meter al horno de leña por 35 minutos.				
<b>Nota</b>				
Poner mantequilla en la lata del pan para evitar que se pegue				
<b>Significado del plato</b>				
El pan una de las preparaciones más antiguas, se elaboró cuando hicieron uso de los cereales a diferencia de los demás este pan se hace en horno de leña y puede ser de sal o dulce y en diferentes formas considerando la tradicional las roscas.				

Fecha:	28 Julio 2014			
Fuente:	Adultos mayores de la parroquia Angochagua			
Elaborado por:	Mayra Congo, Lorena Sisalema			
Tipo de preparación:	<b>Postre/ Chapo</b>			
Tiempo de preparación	15 minutos	No. Pax:	10	No. de ficha 18°
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Machica	2 libra	g.	906	
Agua	2 litros	ml	2000	Hervida
Infusión aromática	½ litro	ml	500	Infusión
Panela	½ unidad	g.	70	
<b>Procedimiento</b>				
1.- En un recipiente colocar la machica y añadir agua aromática				
2.- Endulzar con panela.				
Mezclar hasta obtener una consistencia blanda.				
<b>Nota</b>				
Poner la machica conforme sea necesario y endulzar con miel de panela al gusto				
Mecer constantemente con una cuchara para evitar que se asiente.				
<b>Significado del plato</b>				
El chapo palabra renombrada en la comunidad de Angochagua y se refiere a una preparación a modo de refrigerio que las esposas o madres mandan a sus hijos como refrigerio.				

Fecha:	28 Julio 2014			
Fuente:	Adultos mayores de la parroquia Angochagua			
Elaborado por:	Mayra Congo, Lorena Sisalema			
Tipo de preparación:	<b>Postre/ Tortillas de tiesto</b>			
Tiempo de preparación 15 minutos		No. Pax: 10		No. de ficha 18°
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Harina de maíz	1 libra	g	453	
Manteca vegetal	½ libra	g	227	
Huevos	2 unidades	g	125	Yemas
Sal	2 cucharadas	g	30	
Agua	2 litros	ml	2000	Hervida
Mantequilla	½ libra	g	227	
<b>Procedimiento</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1.- Amasar la harina de maíz con la manteca vegetal.</li> <li>2.- Añadir las yemas de los huevos una a una hasta que estén compactas.</li> <li>3.- Incorporar agua con sal hasta que sea necesario.</li> <li>4.- Formar bolitas pequeñas con la masa.</li> <li>5.- aplastar las bolitas con la ayuda de la yema de los dedos.</li> <li>6.- Colocar sobre el tiesto y dar la vuelta para que se ase los dos lados.</li> </ol>				
<b>Nota</b>				
Es necesario hacer la preparación en un tiesto bien caliente.				
<b>Significado del plato</b>				
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.				

Fecha:	28 Julio 2014			
Fuente:	Adultos mayores de la parroquia Angochagua			
Elaborado por:	Mayra Congo, Lorena Sisalema			
Tipo de preparación:	<b>Postre/ Papas con ocas y queso</b>			
Tiempo de preparación	15 minutos	No. Pax:	10	No. de ficha 18°
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Papas	2 libras	g	906	Enteras y lavadas
Ocas	1 libra	g	453	Enteras y lavadas
Agua	2 litros	ml	2000	Hervida
Sal	2 cucharadas	g	20	
Queso	1 unidad	g	175	Porcionados
<b>Procedimiento</b>				
1.- Cocinar las papas con cascara y adicionar sal.				
2.- En otro recipiente cocinar las ocas.				
3.- Servir las papas, ocas y una porción de queso.				
Este es como un refrigerio que acostumbran a comer cuando van a pastar ganado.				
<b>Nota</b>				
Las ocas son expuestas al sol durante un mes para que se endulce y de preferencia se cocina en una olla de barro.				
<b>Significado del plato</b>				
Las papas con ocas es una combinación que se creó hace muchos años, que luego se convirtió en una comida común entre los pobladores de Angochagua es apetecida por su alto contenido en proteínas y sus beneficios para la salud.				
Este producto tradicional andino nunca falta en especial en mingas.				



Fecha:	28 Julio 2014			
Fuente:	Adultos mayores de la parroquia Angochagua			
Elaborado por:	Mayra Congo, Lorena Sisalema			
Tipo de preparación:	<b>Postre/ habas calpo</b>			
Tiempo de preparación	15 minutos	No. Pax:	10	No. de ficha 18°
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Habas secas				
Sal				
Agua				
<b>Procedimiento</b>				
1.- Secar las habas en una estera directa al sol por 1 mes.				
2.- Calentar el tiesto y colocar las habas.				
3.- Ir moviendo para que se asen uniformemente.				
4.- Luego en agua caliente colocar las habas y cocinas por 30 minutos.				
<b>Nota</b>				
Las habas deben ser bien secas para esta preparación.				
<b>Significado del plato</b>				
Las habas calpo son muy apetecidas por estas personas.				



## **CAPÍTULO V**

### **5. PROPUESTA**

#### **5.1. Introducción**

Angochagua es una parroquia rural del cantón Ibarra, se encuentra ubicada al sur oriente de la provincia de Imbabura y al sur del cantón Ibarra cuya superficie es de 12.392 ha (123 km<sup>2</sup>) con una altitud de 2800 a 3800 msnm y una temperatura que oscila entre los 10°C y 16°C, posee riqueza paisajística natural donde no ha intervenido la mano del hombre.

Angochagua está compuesta por cinco comunidades en las cuales podemos encontrar distintos lugares tanto turísticos como gastronómicos los que contribuirán a que la estadía del turista sea más prolongada y placentera.

Para la elaboración de la Ruta turística gastronómica se ha considerado todos los atractivos con los que cuenta la zona los cuales irán graficados en un mapa y además contarán con la descripción del lugar turístico y gastronomía que posee cada comunidad, mismas que están pobladas de gente luchadora que se esfuerza por salir adelante mostrando sus bellezas naturales, culturales y tradiciones gastronómicas a los turista tanto internos como externos contribuyendo de esta manera al desarrollo de la actividad turística de la parroquia.

## 5.2. Ruta turística

<b>NOMBRE DE LA RUTA:</b> Ruta Turismo- Gastronómica “ANGOCHAGUA”	
<b>DATOS INFORMATIVOS:</b>	
Superficie: 12.392 ha (123 km <sup>2</sup> ) A 2800 y los 3800 msnm de altitud. Temperatura: los 10°C y 16°C.	<b>UBICACIÓN:</b> Esta parroquia está a 1 hora 30 minutos de la ciudad de Ibarra.
<b>MAPA:</b>	

Autoras: Mayra Congo y Lorena Sisalema

La ruta turística gastronómica Angochagua conjunto con sus comunidades da la bienvenida a sus visitantes presentando su potencial turístico rural, lugares de encanto natural donde se puede realizar una variedad de actividades tales como: caminatas, hiking, trekking, senderismo, cabalgatas, montañismo, ciclismo, pesca deportiva, avistamiento de aves, degustación de la gastronomía local y convivencia con las culturas indígenas existentes, para lo cual ofrece un fascinante recorrido de fácil acceso por los diferentes sitios de interés turístico, donde los habitantes de la parroquia brindan una estadía placentera.

Para llegar a la parroquia Angochagua existe dos opciones de llegada: la primera es en vehículo propio que acorta el tiempo de viaje a los mencionados lugares, iniciando con el recorrido en la avenida el retorno de la ciudad de Ibarra y la segunda opción es tomar el autobús en el terminal de transportes La Esperanza ubicado frente al parque Germán Grijalva en las calles Rafael Larrea y Juana Atabalipa, lugar donde se puede tomar un transporte con destino a la comunidad La Esperanza que su recorrido tomara un aproximado de 30 minutos hasta llegar a la primera parada donde inicia la ruta turística gastronómica con la hacienda la Magdalena, en la que los visitantes podrán disfrutar de su entorno natural, realizar actividades deportivas y disfrutar un relajante paseo a caballo. La segunda parada es la comunidad de Angochagua que posee una gran biodiversidad natural la cual se caracteriza por ser la cabecera parroquial, se ubica la tenencia política y la iglesia principal de la parroquia. En la tercera parada se encuentra la Laguna El Cunrru rodeada de un encanto natural y hermosos paisajes, se encuentra saliendo de la comunidad Angochagua a 20 minutos tomando la calle principal que dirige a la hacienda de propiedad privada donde se encuentra este atractivo turístico, se lo puede disfrutar los fines de semana en horarios de 9:00 am a 4:00 pm sin ningún costo, la cuarta parada es Víveres Don Jorgito lugar donde se puede degustar de la gastronomía típica de la parroquia como: caldos de gallina de campo, choncho hornado, chicha, uchujacu entre otras que se expenden todos los días y en especial los fines

de semana en horarios de atención desde las 9:00am a 5:00 pm con un costo accesible a todas las personas. La quinta parada es el “Hospedaje Carmita” brinda servicios de hospedaje las 24 horas se encuentra ubicado frente a Víveres Don Jorgito además de ofrecer un paseo turístico por los senderos acompañados de un guía nativo. La sexta parada es la laguna El Cubilche, los turistas podrán llegar en una caminata que dura alrededor de 2 horas 30 minutos hasta llegar a la cima, esta laguna es de origen glacial localizada a 2600 msnm de origen volcánico y forma circular donde los visitantes podrán encontrar un cráter y dos lagunas con agua cristalina además de disfrutar de una vista panorámica de toda la parroquia, en el trayecto se podrá admirar un extenso bosque de eucalipto y grandes extensiones de pajonales, se debe tomar en cuenta que cuando se dirige a la montaña se debe ascender con el equipo adecuado como: sacos, guantes, zapatos cómodos, líquido ya que el ascenso es cansado y en la parte alta corre vientos fuertes por eso es importante ir bien equipado. La séptima parada es la iglesia Zuleta templo religioso donde los fieles católicos se dan cita todos los domingos para agradecer a sus dioses por los favores recibidos. La octava parada es Artesanías Zuleta lugar donde se puede encontrar una extensa variedad de bordados a mano muy reconocidos por propios y extranjeros los cuales son elaborados por las mujeres autóctonas del lugar, se encuentra ubicado a 50 metros de la casa parroquial Zuleta en la parte izquierda junto a las canchas deportivas. Novena parada Hacienda Zuleta lugar muy visitado por los turistas por ser la más antigua, posee hermosos paisajes y la mayor atracción es la elaboración de quesos, está ubicada a 300 metros de la iglesia de la comunidad y con fácil accesibilidad. La décima parada es Cabañas Molino lugar acogedor con diseño rústico brinda servicios de hospedaje las 24 horas con un precio cómodo para los turistas, se encuentra ubicado a 200 metros de la hacienda Zuleta. La onceava parada es Bordados a mano María Esthela lugar donde se expende todo tipo de prendas de vestir para todas las edades al por mayor y menor, atiende los 7 días a la semana desde las 9:00 am hasta 5:00 pm ubicado a 200 metros de las cabañas

Molino. La doceava parada es las Artesanías Temura único lugar donde se puede adquirir toda clase de muebles para el hogar elaborado a base de madera de laurel, eucalipto y tallados manualmente se encuentra ubicado a 20 minutos de la hacienda Zuleta. La treceava parada es la Hacienda La Merced Baja lugar donde predomina la crianza de ganado, además de poseer un extenso lugar para que los turistas puedan acampar y disfrutar de los acogedores paisajes, está ubicado a 300 metros de las Artesanías Temura. La catorceava parada es la Laguna Cochas lugar paisajístico que solo se puede observar en época de invierno, son formaciones naturales hechas con el agua de lluvia, está ubicado a 30 minutos de la comunidad Zuleta.

### 5.3. Componentes turísticos

Se presenta todos los lugares turísticos de la parroquia Angochagua y sus comunidades:

#### *Imagen 1*

#### *Terminal terrestre de transportes*



Para llegar a la parroquia Angochagua podemos tomar un bus de la Cooperativa la Esperanza, en el Parque Germán Grijalva de la ciudad de Ibarra ubicado en las calles: Rafael Larrea y Juana Atabalipa que lo llevará al lugar que elija según el recorrido del transporte, parte del centro de la ciudad hasta llegar a la avenida El Retorno. El recorrido tiene una

durabilidad de 1 hora 30 minutos aproximadamente dependiendo de las comunidades a visitar.

***Imagen 2***

***Hacienda la magdalena***



La hacienda la Magdalena está ubicada en la primera comunidad de la parroquia Angochagua, en este sitio turístico se puede observar el ordeño manual y mecánico con el que cuenta dicha propiedad, también se puede tener una vista panorámica de los hermosos paisajes y disfrutar de algunas actividades como paseos a caballos.

***Imagen 3***

***Iglesia de Angochagua***





La iglesia Angochagua está ubicada junto a la Unidad de control policial y a 4 metros de la junta parroquial en la comunidad Angochagua, su construcción está elaborada a base de bloque, con un estilo Barroco Español por sus finas curvas en el campanario y su techo es decorado con tejas, en la parte interna se puede encontrar imágenes religiosas hechas de cerámica las cuales dan realce al templo para que los fieles religiosos que cada domingo acuden a celebrar la misa adoren a su creador.

***Imagen 4***

***Laguna del Cunrru***



La laguna del Cunrru está ubicada en la comunidad la Magdalena a 100 metros de la hacienda, es de propiedad privada y se puede tener acceso los fines de semana desde las 9 de la mañana hasta las 4 de la tarde, en este lugar turístico además de disfrutar del paisaje, su clima, y su agua cristalina se puede practicar la pesca deportiva y avistamiento de las aves las cuales llegan muy temprano y en la tarde se marchan en dirección norte.

***Imagen 5******Viveres Don Jorgito***

Se encuentra ubicado en la comunidad Zuleta a una hora del terminal terrestre de la Ciudad de Ibarra frente al “Hospedaje Carmita”, este lugar es muy visitado por los moradores y turistas en especial los fines de semana, sitio donde se puede deleitar de platos típicos de la comunidad como: Caldos de gallina, Hornado y chicha, los mismos que son preparados y expendidos por mujeres de la zona desde las nueve de la mañana hasta las cinco de la tarde.

***Imagen 6******Hospedaje Carmita***

En la comunidad Zuleta, se encuentra ubicado el HOSPEDAJE CARMITA, a dos cuadras de la Escuela Galo Plaza Lasso, frente a Víveres Don Jorgito, que pone a disposición sus servicios las 24 horas del día, ofreciendo tours por la comunidad, ordeño tradicional, comida local con alimentos de la zona, habitaciones cómodas y una vista panorámica de la comunidad además de observar los famosos bordados hechos a mano por las mujeres emprendedoras de la parroquia.

### *Imagen 7*

#### *Laguna El Cubilche*



La Laguna El Cubilche está ubicada en la comunidad la Magdalena alta, para llegar a este lugar se puede realizar una caminata que toma de 3 a 4 horas, la otra opción es alquilar una camioneta en la parada de la comunidad Zuleta la cual tiene un recorrido de 40 minutos aproximadamente llegando hasta el punto donde pueden ingresar los carros, después se continua con la caminata que toma 90 minutos para llegar a la laguna, esta laguna es muy visitada por los turistas para admirar su agua cristalina la cual llama la atención, también desde este punto se puede tener una vista panorámica de la Ciudad de Ibarra y del volcán Cayambe por la parte frontal.

***Imagen 8******Iglesia Zuleta***

Zuleta es la segunda comunidad que cuenta con un templo religioso, donde los fieles católicos todos los domingos asisten a escuchar la santa misa, este templo es utilizado para celebrar todo tipo de fiestas y acciones religiosas, su infraestructura está basada en ladrillo y piedras vistas, conservando su estilo Barroco Español por las curvas destacadas en los campanarios, en la parte interna del templo se puede apreciar imágenes religiosas elaboradas en cerámica para que los fieles puedan pedir y dar gracias por los favores recibidos.

***Imagen 9******Artesanías Zuleta***

Se encuentra ubicado a 50 metros de la casa parroquial Zuleta en la parte izquierda junto a las canchas deportivas, en este lugar los fines de semana se puede encontrar diferentes tipos

de artesanías como camisas y blusas bordadas a mano entre otras que son propias de la zona, las cuales son expandidas por pequeños productores desde la mañana hasta la tarde.

### *Imagen 10*

#### *Hacienda Zuleta*



La hacienda Zuleta está ubicada a 300 metros de la iglesia de la comunidad, de fácil acceso y una de las haciendas más grandes de la parroquia Angochagua, cuenta con hermosos paisajes y una excelente vista panorámica de la parroquia. En este lugar también se puede apreciar el ordeño mecánico y manual previa autorización, para finalizar se visita la fábrica de quesos siendo este lugar una tradición en la parroquia.

### *Imagen 11*

#### *Cabañas El Molino*



Ubicado a 200 metros hacia el lado derecho de la hacienda Zuleta, y a 70 minutos en transporte desde la ciudad de Ibarra, este lugar es de fácil acceso y brinda servicios de

hospedaje las 24 horas del día, brindando alimentos propios de la zona como un valor agregado, las habitaciones son confortables, económicas para el alcance de cada bolsillo también se puede tener una vista panorámica de la comunidad.

***Imagen 12***

***Bordados a mano María Esthela***



Está ubicado 200 metros antes de la hacienda Zuleta es uno de los lugares más reconocidos y visitados por los turistas tanto nacionales como extranjeros por la elaboración de bordados a mano por las mujeres de la zona se puede encontrar diferentes tipos de bordados como prendas de vestir para todas las edades y preferencias, también se puede encontrar adornos para el hogar como tapetes, servilletas, etc. La atención es desde las 9 de la mañana hasta las 5 de la tarde.

***Imagen 13******Artesanías Temura***

Se encuentra ubicada a 20 minutos de la hacienda Zuleta, es el único lugar en la parroquia donde elaboran todo tipo de adornos decorativos y muebles para el hogar de manera artesanal tallada en madera de tipo laurel y eucalipto, atiende desde las 8 de la mañana hasta las 5 de la tarde.

***Imagen 14******Hacienda Merced Baja***

Esta hacienda está ubicada a 30 minutos del ingreso a la comunidad Zuleta y a 300 metros de Artesanías Temura, en esta hacienda se puede observar la crianza de ganado vacuno, el ordeño manual, también cuenta con un área de camping que está a 50 metros dentro de la hacienda, ofrecen el servicio de alimentación con platos típicos de la parroquia.

### *Imagen 15*

#### *Laguna de Cochas*



Estas lagunas están ubicadas en la comunidad de Cochas a 30 minutos en transporte y a 90 minutos de caminata desde la parada de la comunidad, estas lagunas son formaciones naturales que se hicieron con el pasar de los años con el agua de la lluvia, cabe recordar que si se quiere observar con plenitud la mejor época es el invierno, también desde este punto se puede obtener una vista panorámica de toda la comunidad de Cochas.

#### **5.4. Impactos**

Para el desarrollo del presente capítulo se ha decidido realizar un análisis de impactos prospectivos, 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 determinada, 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 “Gastronomía de la Provincia de Imbabura como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador Parroquia Angochagua, Cantón Ibarra 2015”

### 5.4.1. Impacto turístico

**Tabla 1**

**Impacto turístico**

INDICADOR	NIVELES DE IMPACTO							
	-3	-2	-1	0	1	2	3	
- Afluencia de turismo nacional y receptivo							X	
- Diversificación de destinos turísticos							X	
- Incremento de la actividad turística							X	
- Difusión y promoción del sector							X	
<b>TOTAL</b>							12	12
$\Sigma = 12$ Nivel de Impacto Turístico $12/4 = \underline{\underline{3}} = 3$ <b>Impacto Alto positivo</b> Número de indicadores 4								

Elaborado por: Mayra Congo y Lorena Sisalema.

### Análisis

En cuanto a la afluencia del turismo nacional y receptivo se considera que el impacto turístico es alto positivo lo que generará mayor afluencia de turistas a estas comunidades pudiendo disfrutar de algunas actividades que permitirá a los pobladores dar a conocer las tradiciones y costumbres de la parroquia, 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.

INDICADOR	ANÁLISIS
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Afluencia de turismo nacional y receptivo</li> </ul>	<p>Se le asigna un valor alto positivo, con la ayuda del tríptico y el banner se podrá promoción los diferentes lugares turísticos que posee la zona y que no son muy reconocidos en la actualidad.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diversificación de destinos turísticos</li> </ul>	<p>Se asignado un valor alto positivo, ya que el proyecto pretende proponer nuevas alternativas de turismo, básicamente relacionado al turismo gastronómico. La diversificación de destinos turísticos alineados a las políticas estatales permitirán que ésta actividad sea un eje primordial en la economía del país.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Propuestas complementarias e innovadoras</li> </ul>	<p>Se lo asignado con un valor alto positivo, ya que se impulsará una guía turística, con los diferentes atractivos que posee la zona, la cual permitirá el mejoramiento de las diferentes vías de comunicación turística con el fin de que al turista le sea fácil la accesibilidad a sus diferentes destinos.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Difusión y promoción del sector</li> </ul>	<p>Se asignado un valor alto positivo, ya que por la información obtenida nos permite descubrir nuevas alternativas de difusión, para un mejoramiento del sector turístico de la zona.</p>

### 5.4.2. Impacto socio-cultural.

**Tabla 2**

**Impacto socio cultural**

INDICADOR	NIVELES DE IMPACTOS							
	-3	-2	-1	0	1	2	3	
- Identidad Cultural							X	
- Costumbres							X	
- Familias						X		
- Nutrición						X		
- Participación Comunitaria						x		
<b>TOTAL</b>						6	6	12
<p><math>\Sigma = 12</math></p> <p>Nivel de Impacto Socio-Cultural = <math>\frac{\Sigma 12}{5} = 2.4</math> <b>Impacto medio positivo</b></p> <p>Número de indicadores 5</p>								

Elaborado por: Mayra Congo y Lorena Sisalema.

### Análisis

Este proyecto permitirá mejorar la identidad cultural que se ha ido perdiendo con el pasar del tiempo, permitiendo rescatar la identidad cultural que ha tenido la parroquia empezando por su vestimenta, tradiciones y manifestaciones culturales, así como su alimentación a base de productos andinos y nutritivos que se cultivan en la zona motivando a las nuevas generaciones a preservar las costumbres propias de esta parroquia.

INDICADOR	ANÁLISIS
- Identidad cultural	Se le asignado un valor alto positivo, porque el proyecto busca rescatar tradiciones y costumbres propias de esta zona, mismo que permitirán entrar en un proceso de revalorización de la cultura gastronómica y costumbres propias de su etnia como la lengua nativa y su vestimenta.
- Costumbres	Se le asigna un valor alto positivo, ya que el proyecto a través de su ejecución mantendrá costumbres y tradiciones propias de la parroquia las cuales irán trascendiendo con el pasar de los años y se mantendrán de generación tras generación.
- Familia	Se le asigna un valor medio positivo, ya que se considera que la alimentación y la familia deben estar relacionadas directamente en el desarrollo y convivencia con sus miembros.
- Nutrición	Se le asigna un valor medio positivo, ya que por medio de la investigación realizada se llegó a determinar que la alimentación de los habitantes de este sector, no es muy beneficiosa para su salud ya que algunas personas acostumbran a comer comida chatarra, misma que es causante de una desnutrición y variedad de enfermedades.
- Participación comunitaria	El indicador es medio positivo, por la presencia y la participación de la comunidad que se ha involucrado aportando en gran manera con los proyectos de emprendimiento local que se desarrollan en la zona generando microempresas tanto artesanales como agropecuarias las cuales influyen de manera positiva la economía del sector.

### 5.4.3. Impacto económico

**Tabla 3**

**Impacto económico**

INDICADOR	NIVELES DE IMPACTOS							
	-3	-2	-1	0	1	2	3	
- Generación de microempresa							X	
- Reactivación de la producción Agrícola							X	
- Mayores ingresos para empresarios del sector.							X	
<b>TOTAL</b>							9	3
$\Sigma = 9$ Nivel de Impacto Económico = $9/3 = \underline{\Sigma 3}$ <b>Impacto alto positivo</b> Número de indicadores 3								

Elaborado por: Mayra Congo y Lorena Sisalema.

### Análisis

Este proyecto ha tenido un impacto alto positivo en el ámbito económico, ayudará e incrementará el desarrollo de micro empresas en la parroquia Angochagua, también se reactivarán actividades como la agricultura que por su poca rentabilidad dejaron de trabajar siendo esta la actividad más importante que ayuda a rescatar los productos nativos aprovechando el suelo fértil que poseen, además tendrán una mejor condición de vida así los habitantes no emigraran a las ciudades en busca de una mejor remuneración.

INDICADOR	ANÁLISIS
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Generación de micro empresa</li> </ul>	<p>Se asignado un valor alto positivo, ya que la ruta turística gastronómica ayudará a incrementar afluencia de turistas al sector permitiendo de esta manera generar microempresas dentro de la zona afectando en forma positiva la economía de los habitantes y la parroquia.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reactivación de la producción Agrícola</li> </ul>	<p>Se asignó un valor alto positivo ya que la mayoría de hombres indígenas de esta zona se dedican a la agricultura y podrán reactivar esta actividad con mayor énfasis logrando el rescate de productos nativos de esta zona y el aprovechamiento de sus tierras.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mayores ingresos para empresarios del sector.</li> </ul>	<p>Se le asignó un valor alto positivo que permitirá mejorar la oferta turística gastronómica y por ende los ingresos para las personas, empresarios y microempresarios que serán beneficiados de manera directa con el incremento de turistas que visitar esta parroquia.</p>



#### 5.4.4. Impacto educativo

**Tabla 4**

**Impacto educativo**

INDICADOR	NIVELES DE IMPACTO							
	-3	-2	-1	0	1	2	3	
- Mayores conocimientos						X		
- Investigación							x	
- Capacitación.							x	
<b>TOTAL</b>							8	2.66
$\Sigma = 8$ Nivel de Impacto Educativo $8 / 3 = \underline{\underline{2.66}}$ <b>Impacto medio positivo</b> Número de indicadores 3								

Elaborado por: Mayra Congo y Lorena Sisalema.

#### **Análisis**

Este impacto es medio positivo ya que permitirá tener mejores conocimientos de la parroquia y de sus antepasados, ayudará a enriquecer la cultura y su etnia para dejar precedentes sobre las riquezas gastronómicas, culturales, y tradiciones propias de la zona que servirá para ir transmitiendo a las nuevas generaciones.

INDICADOR	ANÁLISIS
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mayores conocimientos</li> </ul>	<p>Se le asignado un valor medio positivo, ya que permitirá difundir conocimientos e ideas que han sido parte de su vida como; costumbres, tradiciones, que se han ido descuidando con el paso del tiempo, su gastronomía autóctona haciendo que los habitantes tomen conciencia y rescatar lo que están olvidando.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Investigación</li> </ul>	<p>Se le asignado un valor alto positivo, con la investigación se ayudará a mejorar las condiciones de vida de las personas mejorando las necesidades que tiene la parroquia como la economía, la falta de promoción de los lugares turísticos, la gastronomía que se está desvalorizando, su etnia, buscando alternativas para mejorar cada aspecto para el bienestar de los habitantes de la parroquia.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacitación.</li> </ul>	<p>Se le ha asignado un valor alto positivo las capacitaciones ayudaran a todas las personas a lograr rescatar sus raíces, como el significado de sus preparaciones, de los actos ceremoniales, tradiciones, su vestimenta, su lengua, y rescatar la autenticidad del pueblo indígena Angochagua.</p>

**Tabla 5****Análisis de los impactos**

INDICADOR \ NIVELES DE IMPACTOS	NIVELES DE IMPACTOS							
	-3	-2	-1	0	1	2	3	
- Impacto turístico							X	
- Impacto Socio- Cultural							X	
- Impacto Económico							X	
- Impacto Educativo						x		
<b>TOTAL</b>							11	3
$\Sigma = 11$ Nivel de Impacto Educativo $11 / 3 = \underline{3.6}$ <b>Impacto alto positivo</b> Número de indicadores 4								

**5.5. Informe de impactos.**

Los diferentes tipos de impactos que se planteó en el presente proyecto para las comunidades de la parroquia Angochagua y sus alrededores obtuvo una valoración ALTO POSITIVO, lo que indica que es factible para ser aplicado en esta zona. Uno de los principales impactos es el turístico el cual ayudará a explotar de manera positiva todos los lugares que existe en la zona incrementando la visita de turistas nacionales como internacionales y permitirá mejorar la economía de las personas ayudando a comercializar los productos que son expendidos por los habitantes y dando a conocer las riquezas que posee esta parroquia, con el impacto socio-cultural se podrá rescatar la identidad que se ha ido descuidando por las personas de las comunidades como la vestimenta típica, las costumbres que fueron transmitidas de sus ancestros, las manifestaciones culturales, etc. Dando el valor que cada una se merece como parte esencial de su etnia.

Con el impacto económico permitirá rescatar de actividades como la agricultura, ganadería, y los bordados a mano realizados por las mujeres indígenas y emprendedoras de la

parroquia, generando microempresas que incrementarán los ingresos para las personas teniendo mejores posibilidades de salir adelante, una vida cómoda y una economía estable, también servirá para crear más fuentes de trabajo para los pobladores, evitando que emigren a las ciudades en busca de mejores condiciones de vida. El impacto educativo permitirá enriquecer la cultura y conocer más sobre las riquezas gastronómicas, su etnia, costumbres y tradiciones para que las nuevas generaciones puedan conocer la historia de sus antepasados.

## CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

### CONCLUSIONES

1. Se realizó un inventario gastronómico de la parroquia Angochagua, sabiendo que la gastronomía ha pasado por procesos de transformación dentro del ámbito culinario. Se logró identificar productos nativos de la zona su forma de preparar y el ámbito socio cultural que tiene cada platillo los cuales están estrechamente ligados con las fiestas de la comunidad, sus diferentes ritualidades y sus creencias.
2. Se propone el diseño de una ruta turística gastronómica para la parroquia Angochagua ya que posee varios atractivos turísticos que no han sido promocionados, de esta manera extenderemos la estadía del turista el cual podrá disfrutar de hosterías, haciendas, atractivos naturales como: ríos, montañas en los que les permitirá hacer actividades deportivas. La ruta está diseñada con todos los atractivos que posee la zona.
3. Los impactos generados por el proyecto han obtenido una aceptación alta en lo económico la parroquia se ha logrado fortalecer a través de la agricultura, ganadería y los bordados hechos a mano los cuales han sido la principal fuente de sustento para los pobladores de esta zona las personas se caracterizan por ser emprendedoras y que conservan sus tradiciones que forman parte de la identidad cultural de su pueblo el cual se caracteriza por la amabilidad que brindan al turista nacional como internacional.
4. Con la investigación de este proyecto se propone revalorizar los platos gastronómicos que posee la parroquia, los cuales se han ido desvalorizando con el transcurrir del tiempo por las nuevas generaciones.

## **RECOMENDACIONES.**

1. Es importante para el fortalecimiento del sector turístico gastronómico que la junta parroquial y los gobiernos autónomos socialicen el tema con la comunidad de la parroquia Angochagua, mediante foros en los cuales se permita exponer temas relacionados a la historia de la zona y su gastronomía permitiendo revalorizar costumbres y tradiciones que se han ido perdiendo con el pasar del tiempo para que las nuevas generaciones usen esta información la cual permitirá seguir manteniendo la cultura de su pueblo.
2. Motivar a la población en general para que visiten y valoren los atractivos que poseen promocionando al turismo local dentro de la parroquia. Permitiendo reactivar todos los lugares turísticos existentes en la zona ayudando a difundir la actividad turística que ofrece la parroquia tanto interna y externamente.
3. Difundir la diversidad cultural y gastronómica de la parroquia a través de los medios de comunicación de manera permanente lo que ayudará a la zona a ser reconocida por su riqueza natural.
4. Motivar a las nuevas generaciones a mantener viva la esencia de su cultura a través de la comunicación, actos, bailes tradicionales y en especial la gastronomía que sus antepasados dejaron como un legado que traspase las barreras del tiempo.

## BIBLIOGRAFÍA:

Alva, C. I. (2012). *Historia de la Gastronomía* .

Alvarez, I. (2010). *Cocinas Regionales Andinas*. Quito- Ecuador: Corporación Editorial Nacional,.

Alvarez, Isabel. (2010). *Cocinas regionales andinas*. Quito-Ecuador: Corporacion Editorial Nacional.

Aragón, G. J. *Monografías Contemporáneas del Cantón Antonio Ante*. Provincia de inbabura Cantón Antonio Ante.

Aragón, G. J. (1922). *Monografías Contemporáneas del Cantón Antonio Ante*. Provincia de inbabura Cantón Antonio Ante: Biblioteca del Cantón Antonio Ante.

Aragón, G. J. (1922). *Monografías Contemporáneas del Cantón Antonio Ante*. Antonio Ante.

Aragón, G. (1922). *Monografía Contemporánea del Cantón Antonio Ante*. Provincia de Inbabura: Biblioteca del Cantón Antonio Ante.

Barrera, J. (2010). *Cocinas Regionales Andinas*. Quito, Ecuador: Corporacion Editora Nacional,.

Barrera, J. P. (2010). *Cocinas Regionales Andinas*. Quito: Corporacion Editora Nacional.

Berchoux, J. (1830). *La gastronomía o los placeres de la mesa. Poema traducido libremente del francés al verso español por D. José de Urcullu*. Valencia: Imprenta: Cabrerizo.

Cameron, B. A. *Ciencia de los Alimentos, Nutrición y Salud*. Mexico: Noriega.

Cano, J. (2005). *turismo cultural, manual del gestor de patrimonio, turismo, cultura*. España Almuzara.

Carlo, E. (2009). *La gastronomía ancestral testimonio de mestizaje y sabores*.

Carrillo, S. P. (1850-1860). *MANUAL DE COCINA DE JUAN PABLO SANZ* . En S. P. Carrillo. Quito.

CARRILLO, S. P. (1897). *MANUAL DE LA COCINERA JUAN PABLO SANZ*. QUITO.

Castro, J. (2010). *Investigacio de la cultura gastronomica del canton Arenillas*. Riobamba.

Castro, R. (2004). *Propuesta y Experimentación de un Manual de Capacitación con Técnicas de Preparación Culinaria ideales para la Gastronomía Ecuatoriana*. Quito.

Catro c, R. (2004). *Propuesta y Experimentación de un Manual de Capacitacion con Tecnicas de Preparacion Culinaria Ideales para la Gastronomía Ecuatoriana*. Quito.

Constitución de la República del Ecuador. (2008). *Constitución de la República del Ecuador*.

Contitucion. (2008). *Constitucion de la Republica del Ecuador*.

Contreras, A. T. (2010). *Formacion patrimonio gastronomico*. Mexico: Unesco.

Cordón, F. (1979). *Cocinar hizo al hombre; Los 5 sentidos*. Barcelona: Tusquets.

García, P. (2011). *El Patrimonio Cultural. Conceptos Basicos*. Zaragoza: Prensas Universitarias de Zaragoza,.

González, A. T. (2010). *Formacion patrimonio gastronomico*. Mexico.

Guía de oro. (2011). *ECUADOR* , 90.



- Jiménez, A. G. *Monografías Contemporáneas del Cantón Antonio Ante*. Antonio Ante.
- Jordan, M. (2011). *Diccionario Practico de Gastronomía y Salud*. Diaz de Santos.
- López, J. J. (2010). *Patrimonio y cultura en América Latina*. Mexico: Printed Mexico.
- Maldonado, P. (2011). En UTE, *Gastronomía de la Provincia de Imbabura* (págs. PP 18,19). Quito.
- Manlau, P. F. *Diccionario Etimológico de la Lengua*. España.
- Manlau, P. F. *Diccionario Etimológico de la Lengua*. España: librería sitio web.
- Manlau, P. F. (2001). *Diccionario Etimológico de la Lengua*. España: librería sitio web.
- Monrroy, P. (2000). *Introducción a la gastronomía*. Limusa S.A. De C.V.
- Morales, L. L. ( 2011). *Gestión del Patrimonio Cultural*. Medellín Colombia: Pregón Ltda .
- Naranjo, P. (2010). *Cocinas Regionales Andinas*. En J. P. Barrera. Quito Ecuador: Corporación Editorial Nacional,.
- Neuman, S. (2011). *Historia Evolución de la Gastronomía*. Obtenido de <http://www.Historia Evolución de la Gastronomía>
- Neuman, S. (2011). *Historia y Evolución de la Gastronomía*. Obtenido de <http://www.Historia y Evolución de la Gastronomía>
- Norte, D. E. (21 de Febrero de 2012). Andrade Marín festejó a la Virgen de Lourdes. págs. P,4.
- Paredes, J. (10 de octubre de 2010). *Proyecto-Cascada Peguche*. Recuperado el 20 de enero de 2013, de Proyecto-Cascada Peguche.: [es.scribd.com](http://es.scribd.com)

Pérez, M. (2009). *Plan de desarrollo y Ordenamiento territorial de la Parroquia Angochagua*. Ibarra - Imbabura.

Periche, C. C. (2011). *Patrimonio Cultural*. Mexico: Dana .

Pozzo Yépez, M. A. (2013). *Proyecto, Tesis y marco logico*. Quito-Ecuador: Noción Imprenta.

RAMON, G. J. (1993). *Diccionario de Hosteleria*. Madrid: Paraninfo SA.

Rotman, J. d. (2010). *Patrimonio y cultura en América Latina*. Mexico.

Rotman, J. d. (2010). *Patrimonio y cultura en América Latina*. Mexico: Printed Mexico.

Schlüter, R. (2006).

Schluter, R. G. (2005). *Turismo y Patrimonio*. Buenos Aires Argentina, Cuenca .

Schlüter, R. *Turismo y Patrimonio Gastronómico*. Buenos Aires - Argentina.

Schlüter, R. (2011). *Turismo y Patrimonio Gastronomico*. Buenos Aires- Argentina: CIET,.

Téllez, A. C. (2010). *Formación del patrimonio gastronómico*. Mexico.

Universidad Tecnológica Equinoccial. (2011). En P. A. Maldonado, *Estudio de la Gastronomía de la Provincia de Imbabura* (pág. 18/19). Quito.

UTE. (2011). Estudio de la Gastronomía de la Provincia de Imbabura. En P. A. Maldonado. Quito.

Zurita, R. (2010). *Diseño de la Ruta Turística del Chacra para el Cantón Mejía Provincia de Pichincha*. Machachi - Ecuador.

Zurita, R. E. (2010). *Diseño de la Ruta Turística del Chacra para el Cantón Mejía Provincia de Pichincha*. Machachi - Ecuador.

## LINKOGRAFÍA

Barrera, J. (25 de mayo de 2014). *El telegrafo*. Recuperado el miércoles de febrero de 2015, de <http://www.telegrafo.com.ec/noticias/quito/item/el-sabor-de-la-cocina-ancestral.html>

Blogspot. (s.f.). *Ecuador prehispanico*. Obtenido de <http://www.ecuadorprehispanico>

[cepetconsulting.com](http://www.cepetconsulting.com). (martes de noviembre de 2013). Obtenido de <http://www.cepetconsulting.com/consultoria-turistica-/2planificacion-turistica-2/diseño-de-rutas-turisticas>.

*Consultorias Turisticas*. (martes de noviembre de 2013). Obtenido de <http://www.cepetconsulting.com/consultoria-turistica-/2planificacion-turistica-2/diseño-de-rutas-turisticas>.

Consultoria-turisticas. (martes de noviembre de 2013). [www.cepetconsulting.com/consultoria-turistica](http://www.cepetconsulting.com/consultoria-turistica). Obtenido de <http://www.cepetconsulting.com/consultoria-turistica-/2planificacion-turistica-2/diseño-de-rutas-turisticas>.

Cornejo, H. (Miércoles de Febrero de 2014). Recuperado el Miércoles de Febrero de 2014, de <http://es.scribd.com/doc/71231959/Horeca-Web-47>

Cornejo, H. (Miércoles de Febrero de 2014). <http://es.scribd.com/doc/71231959/Horeca-Web-47>. Recuperado el Miércoles de Febrero de 2014, de <http://es.scribd.com/doc/71231959/Horeca-Web-47>:  
<http://es.scribd.com/doc/71231959/Horeca-Web-47>

Cornejo, H. (Miércoles de Febrero de 2014). *scribd.com*. Recuperado el Miércoles de Febrero de 2014, de <http://es.scribd.com/doc/71231959/Horeca-Web-47>

*Diccionario de la Real Academia de la lengua.* (s.f.). Recuperado el miércoles de febrero de 2015, de Diccionario de la Real Academia de la lengua: <http://www.rae.es/recursos/diccionarios/drae>

*Ecuador prehispanico.* (2008). Obtenido de <http://www.ecuadorprehispanico.blogspot.com/>

*Ecuador Prehispánico.* (24 de Septiembre de 2008). Obtenido de <http://www.ecuadorprehispanico.blogspot.com>

*familiadavilavera.blogspot.com.* (2009). Obtenido de <http://familiadavilavera.blogspot.com/2009>

Fogon, F. M. (Catorce de Marzo de 2009). *Excelencias Gourmet.* Obtenido de <http://www.excelenciasgourmet.com/noticia/espana-la-gastronomia-medieval-vuelve-ganar-influencia>

Harsich, G. M. (s.f.). *Universidad de Palermo.* Recuperado el veinti dos de febrero de 2015, de [http://fido.palermo.edu/servicios\\_dyc/publicacionesdc/vista/detalle\\_articulo.php?id\\_articulo=1173&id\\_libro=124](http://fido.palermo.edu/servicios_dyc/publicacionesdc/vista/detalle_articulo.php?id_articulo=1173&id_libro=124)

[http://es.wikipedia.org/wiki/Turismo\\_en\\_Ecuador.](http://es.wikipedia.org/wiki/Turismo_en_Ecuador) (s.f.). *cultura del ecuador.* Recuperado el viernes 2 de mayo de 2014, de <http://www.iaph.es/web/canales/patrimonio-cultural/>

[http://es.wikipedia.org/wiki/Turismo\\_en\\_Ecuador.](http://es.wikipedia.org/wiki/Turismo_en_Ecuador) (s.f.). *patrimonio del ecuador.* Recuperado el viernes 2 de mayo de 2014, de <http://www.iaph.es/web/canales/patrimonio-cultural/>

Julio, B. (2010). *Cocinas regionales andinas.* Obtenido de <http://www.CocinasregionalesAndinas>

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

Neuman, S. (23 de Abril de 2011). *Historia y Evolución de la Gastronomía*. Obtenido de <http://www.Historia y Evolución de la Gastronomía>

Turismo, M. d. (Jueves de Octubre de 2014). Obtenido de <http://www.turismo.gob.ec>

Turismo, M. d. (Jueves de Octubre de 2014). Obtenido de <http://www.turismo.gob.ec>

Unesco. (21 de Marzo de 2002). Obtenido de <http://www.unesco.org/culture/heritae/intangible>

Unesco. (s.f.). *cultura/heritae*. Obtenido de <http://www.unesco.org/culture/ich/index>

UNESCO. (2006). <http://www.unesco.org/culture/ich/doc/src/01851-ES.pdf>. Recuperado el 5 de 8 de 2014

Unesco. (2010). *La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva*. Obtenido de <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php>

Vera, F. D. (15 de Noviembre de 2009). Obtenido de <http://famiadavilavera.blogspot.com>

vera, f. d. (2009). *blogspot.com*. Obtenido de <http://famiadavilavera.blogspot.com>

## **ANEXOS**

**ANEXO 1 LEVANTAMIENTO DEL INVENTARIO GASTRONÓMICO**ENTREVISTA<sup>1</sup>

Fuente:

Fecha:

Lugar:

Elaborado por:

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

---

<sup>1</sup> Evidencia en audio




## ENTREVISTA CONTEXTO SOCIO CULTURAL

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



## ANEXO 2 LEVANTAMIENTO DE INVENTARIO TURÍSTICO

	<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE</b>  <b>FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONOMICAS</b>  <b>CARRERA DE GASTRONOMÍA</b>	
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS		
1. DATOS GENERALES		
Encuestador: Mayra Congo, Lorena Sisalema		Fecha: 15/06/2014
Supervisor evaluador: Juan Carlos Echeverría		No. Ficha 1
Nombre del atractivo: Hacienda la Magdalena		
Propietario: Cantón Ibarra Parroquia Angochagua		
Categoría: Manifestaciones culturales      Tipo: Histórica      Subtipo: civil		
2. UBICACIÓN      LONGITUD: 78° 08' - 78° 0      LATITUD: 0° 17' - 0° 09°		
Provincia: Imbabura Calle: Principal	Cantón: Ibarra Número:	Localidad: Parroquia Angochagua Trasversal:
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO		
Nombre del poblado: Ibarra		Distancia: 2km
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO		
Altura (m.s.n.m.): 2800 a 3800 msnm      Temperatura: 10 °C a 18°C		
1	Tamaño: 4.300 m <sup>2</sup>	
2	Calidad del Agua: Entubada potable	
3	Descripción del paisaje: Esta es una hacienda la cual brinda servicio de hospedaje, además de contar con una hermosa vista panorámica de la parroquia, además de ofrecer al turista parte de su gastronomía típica en sus preparaciones, también mantiene su decoración rustica acorde a la cultura.	
4	Actividades varias: Turismo comunitario en el interior del museo y fuera de la comunidad.	
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 Industrial 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	X		
	Lastrado	X			Automóvil	X		
	Empedrado o	X			4x4			
	Sendero				Tren			
7. FACILIDADES TURÍSTICAS								
Ruta de buses desde la población más cercana								
Desde Ibarra		Hasta La Magdalena		Frecuencia Diaria			Distancia 3 Km	
	Lujó		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	Potable							
Energía	Sistema cableado							
Alcantarillado	Pozos sépticos							
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 fluvial		
Provincial	X	2 horas				Trasporte fluvial		
Nacional	X	3 horas				Trasporte fluvial		
Internacional	X	2 horas				Trasporte fluvial		
Indique si cuenta con:								
Agencia de viajes		Almacenes de artesanía			Correo		Fax, fono, internet	

	X		X
Señale si el atractivo turístico se difunde			
Local	x		
Provincial	X		
Nacional			
Internacional			
			



Ficha para inventario de atractivos turísticos  
Fuente: parroquia Angochagua

		<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE</b> <b>FACULTAD</b> <b>DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS</b> <b>Y ECONOMICAS</b> <b>CARRERA DE GASTRONOMÍA</b>			
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS					
1. DATOS GENERALES					
Encuestador: Mayra Congo, Lorena Sisalema				Fecha: 15/06/2014	
Supervisor evaluador: Juan Carlos Echeverría				No. Ficha 2	
Nombre del atractivo: Iglesia Angochagua					
Propietario: Cantón Ibarra ,Parroquia Angochagua					
Categoría: Manifestaciones culturales		Tipo: Religioso		Subtipo: civil	
2.UBICACIÓN LONGITUD: 78° 08´-78°0 LATITUD: 0°17´- 0°09°					
Provincia: Imbabura Calle:		Cantón: Ibarra Numero:		Localidad: Parroquia Angochagua Trasversal:	
3.CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO					
Nombre del poblado: Ibarra			Distancia: 2km		
4. CACARTERÍSICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO					
Altura (m.s.n.m.): 2800 a 3800 msnm Temperatura: 10 °C a 18°C					
1	Tamaño: 4.300 m2				
2	Calidad del Agua: Entubada potable				
3	Descripción del paisaje: su construcción está a base de adobe que mantiene un estilo Barroco Español y en su interior encontramos figuras a base de madera.				
4	Actividades varias: Celebraciones de ceremonias religiosas.				
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 Industrial 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	x		
	Lastrado	X			Automóvil	x		
	Empedrado	X			4x4			
	Sendero				Tren			
7. FACILIDADES TURÍSTICAS								
Ruta de buses desde la población más cercana								
Desde Ibarra		Hasta Angochagua		Frecuencia Diaria			Distancia 2 km	
	Lujo		Primera		Segunda		Tercera	
Servicios	No. Estab	Plazas	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	Potable							
Energía	Sistema cableado							
Alcantarillado	Pozos sépticos							
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 fluvial		
Provincial	X		2 horas			Trasporte fluvial		
Nacional	X		3 horas			Trasporte fluvial		
Internacional	X		4 horas			Trasporte fluvial		
Indique si cuenta con:								
Agencia de viajes		Almacenes de artesanía		Correo			Fax, fono, internet	
		X					X	
Señale si el atractivo turístico se difunde								
Local	x							


Provincial	X
Nacional	
Internacional	
Observaciones	
RUTA:	

Ficha para inventario de atractivos turísticos  
Fuente: Autor parroquia Angochagua



	<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONOMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA</b>	
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS		
1. DATOS GENERALES		
Encuestador: Mayra Congo, Lorena Sisalema		Fecha: 15/06/2014
Supervisor evaluador: Juan Carlos Echeverría		No. Ficha 3
Nombre del atractivo: Laguna el Cunro		
Propietario: Cantón Ibarra Parroquia Angochagua		
Categoría: Manifestaciones culturales      Tipo: Histórica      Subtipo: civil		
2. UBICACIÓN      LONGITUD: 78° 08' - 78°0      LATITUD: 0°17' - 0°09°		
Provincia: Imbabura Calle: Principal	Cantón: Ibarra Numero:	Localidad: Parroquia Angochagua Trasversal:
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO		
Nombre del poblado: Ibarra      Distancia: 2km		
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO		
Altura (m.s.n.m.): 2800 a 3800 msnm      Temperatura: 10 °C a 18°C		
1	Tamaño: 4.300 m <sup>2</sup>	
2	Calidad del Agua: Entubada potable	
3	Descripción del paisaje: Esta laguna es reconocida en la parroquia porque en esta se puede observar el avistamiento de las aves, además se permite practicar los fines de semana pesca deportiva, cuenta con una hermosa vista panorámica de la hacienda Cunro y una vegetación espléndida.	
4	Actividades varias: Pesca deportiva, Avistamiento de Aves, Paseo por los senderos.	
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 Industrial 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	X		
	Lastrado	X			Automóvil	X		
	Empedrado	X			4x4			
	Sendero				Tren			
7. FACILIDADES TURÍSTICAS								
Ruta de buses desde la población más cercana								
Desde Ibarra		Hasta La Magdalena		Frecuencia Diaria			Distancia 2 Km	
	Lujó		Primera		Segunda		Tercera	
Servicios	No. Estab	Plazas	N o. Es ta b.	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	Potable							
Energía	Sistema cableado							
Alcantarillado	Pozos sépticos							
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 fluvial		
Provincial	X	2 horas				Trasporte fluvial		
Nacional		3 horas				Trasporte fluvial		
Internacional		2 horas				Trasporte fluvial		
Indique si cuenta con:								
Agencia de viajes		Almacenes de artesanía			Correo		Fax, fono, internet	

	X		X
Señale si el atractivo turístico se difunde			
Local	x		
Provincial	X		
Nacional			
Internacional			
<p><b>Observacion:</b> Esta es una de las lagunas mas grande con la que cuenta la parroquia, pero los turistas solo puede visitarla los fines de semana ya que la laguna esta dentro de la hacienda el cunro la cual es de propiedad privada.</p>			
			

Ficha para inventario de atractivos turísticos  
Fuente: Autor parroquia Angochagua

	<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONOMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA</b>	
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS		
1. DATOS GENERALES		
Encuestador: Mayra Congo, Lorena Sisalema		Fecha: 15/06/2014
Supervisor evaluador: Juan Carlos Echeverría		No. Ficha 4
Nombre del atractivo: Víveres Don Jorgito		
Propietario: Cantón Ibarra Parroquia Angochagua		
Categoría: Manifestaciones culturales      Tipo: Histórica      Subtipo: civil		
2. UBICACIÓN      LONGITUD: 78° 08' - 78° 0      LATITUD: 0° 17' - 0° 09°		
Provincia: Imbabura Calle: Principal	Cantón: Ibarra Número:	Localidad: Parroquia Angochagua Trasversal:
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO		
Nombre del poblado: Ibarra      Distancia: 2km		
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO		
Altura (m.s.n.m.): 2800 a 3800 msnm      Temperatura: 10 °C a 18°C		
1	Tamaño: 4.300 m <sup>2</sup>	
2	Calidad del Agua: Entubada potable	
3	Descripción del paisaje: Es un restauan en el cual brinda el servicio de alimentación de 9 am 5pm todos los días en especial los fines de semana	
4	Actividades varias: Recorrido por la parroquia	
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 Industrial del Ecuador	
No		Fecha:
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	X		
	Lastrado	X			Automóvil	X		
	Empedrado	X			4x4			
	Sendero				Tren			
7. FACILIDADES TURÍSTICAS								
Ruta de buses desde la población más cercana								
Desde Ibarra		Hasta Zuleta		Frecuencia Diaria			Distancia 2 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	Potable							
Energía	Sistema cableado							
Alcantarillado	Pozos sépticos							
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 fluvial		
Provincial	X		2 horas			Trasporte fluvial		
Nacional			3 horas			Trasporte fluvial		
Internacional			2 horas			Trasporte fluvial		
Indique si cuenta con:								
Agencia de viajes		Almacenes de artesanía			Correo		Fax, fono, internet	
		X					X	
Señale si el atractivo turístico se difunde								
Local	x							
Provincial	X							

Nacional	
Internacional	
<p><b>Observacion:</b> Es el unico restauran dentro de la parroquia el cual brinda servicio de alimentacion en una horario extendido.</p>  A photograph showing a building, likely a restaurant, situated on a hillside. The building has a white wall and a wooden structure. A sign on the building reads "MUEBLES DO JORRATO". The foreground is a dirt path leading up to the building. The background shows a landscape with trees and hills under a cloudy sky.	

Ficha para inventario de atractivos turísticos  
Fuente: Autor parroquia Angochagua

	<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONOMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA</b>	
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS		
1. DATOS GENERALES		
Encuestador: Mayra Congo, Lorena Sisalema		Fecha: 15/06/2014
Supervisor evaluador: Juan Carlos Echeverría		No. Ficha 6
Nombre del atractivo: Laguna el Cubilche		
Propietario: Cantón Ibarra Parroquia Angochagua		
Categoría: Manifestaciones culturales      Tipo: Histórica      Subtipo: civil		
2. UBICACIÓN      LONGITUD: 78° 08' - 78°0      LATITUD: 0°17' - 0°09°		
Provincia: Imbabura Calle: Principal	Cantón: Ibarra Numero:	Localidad: Parroquia Angochagua Trasversal:
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO		
Nombre del poblado: Ibarra      Distancia: 2km		
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO		
Altura (m.s.n.m.): 2800 a 3800 msnm      Temperatura: 10 °C a 18°C		
1	Tamaño: 4.300 m2	
2	Calidad del Agua: Entubada potable	
3	Descripción del paisaje: El Cubilche se encuentre ubicada en la parte más alta de la parroquia ,en la comunidad que lleva el mismo nombre, la visita a esta laguna puede ser muy agotadora por la altura a la que se encuentra ,pero al llegar se podrá disfrutar de una vegetación hermosa y la laguna con su agua cristalina ,además de disfrutar de una vista panorámica de toda la Ciudad de Ibarra también se puede de visualizar al nevado Cayambe por la parte frontal.	
4	Actividades varias: Caminatas, trekking, paseo en bicicleta.	
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 Industrial 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	X			Automóvil	X		
	Empedrado	X			4x4	X		
	Sendero	X			Tren			
7. FACILIDADES TURÍSTICAS								
Ruta de buses desde la población más cercana								
Desde Ibarra		Hasta La Magdalena		Frecuencia Diaria			Distancia 2 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	Potable							
Energía	Sistema cableado							
Alcantarillado	Pozos sépticos							
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 fluvial		
Provincial	X		2 horas			Trasporte fluvial		
Nacional			3 horas			Trasporte fluvial		
Internacional			2 horas			Trasporte fluvial		
Indique si cuenta con:								
Agencia de viajes		Almacenes de artesanía			Correo		Fax, fono, internet	
		X					X	
Señale si el atractivo turístico se difunde								
Local	x							

Provincial	X
Nacional	
Internacional	

**Observaciones:** Es uno de los lugares mas turísticos con los que cuenta la poblacion,para los extranjeros es uno de los lugares favoritos ya que en la caminata que aproimadamnte dura 4 hora se puede disfrutar de increíbles paisajes o paseo en bicicleta el cual permite disfrutar a plenitud el contacto con la naturaleza.







		<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE</b> <b>FACULTAD</b> <b>DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONOMICAS</b> <b>CARRERA DE GASTRONOMÍA</b>						
<b>FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS</b>								
<b>1. DATOS GENERALES</b>								
Encuestador: Mayra Congo, Lorena Sisalema					Fecha:			
					15/06/2014			
Supervisor evaluador: Juan Carlos Echeverría					No. Ficha 5			
Nombre del atractivo: Hospedaje Carmita								
Propietario: Cantón Ibarra Parroquia Angochagua								
Categoría: Manifestaciones culturales		Tipo: Histórica		Subtipo: civil				
<b>2. UBICACIÓN</b> LONGITUD: 78° 08' - 78° 0      LATITUD: 0° 17' - 0° 09'								
Provincia:	Cantón: Ibarra			Localidad: Parroquia Angochagua				
Imbabura	Numero:			Trasversal:				
Calle: Principal								
<b>3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO</b>								
Nombre del poblado: Ibarra				Distancia: 2km				
<b>4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO</b>								
Altura (m.s.n.m.):		2800 a 3800 msnm		Temperatura: 10 °C a 18°C				
1	Tamaño: 4.300 m2							
2	Calidad del Agua: Entubada potable							
3	Descripción del paisaje: Hospedaje Carmita brinda servicio de alojamiento, alimentación con productos autóctonos de la zona las 24 horas del día, con habitaciones confortables y precios a conveniencia.							
4	Actividades varias: Paseo en Caballo en la hacienda, observación del ordeño manual.							
<b>5. USOS (simbolismo)</b>								
<b>ESTADO DE CONSERVACIÓN</b>								
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 Industrial del Ecuador					
				Fecha:				
No				<input checked="" type="checkbox"/>		Categoría:		
<b>6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO</b>								
Tipo	Subtipo	Estado de las vías			TRANSPORTE		FRECUENCIAS	
		Bueno	Regular	Malo	Diaria	Semanal	Mensual	
Terrestre	Asfalto				Bus	<input checked="" type="checkbox"/>		

	Lastrado	X			Automóvil	X		
	Empedrado	X			4x4			
	Sendero				Tren			
7. FACILIDADES TURÍSTICAS								
Ruta de buses desde la población más cercana								
Desde Ibarra		Hasta Zuleta		Frecuencia Diaria			Distancia 2 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	Potable							
Energía	Sistema cableado							
Alcantarillado	Pozos sépticos							
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 fluvial		
Provincial	X		2 horas			Trasporte fluvial		
Nacional	X		3 horas			Trasporte fluvial		
Internacional			2 horas			Trasporte fluvial		
Indique si cuenta con:								
Agencia de viajes		Almacenes de artesanía			Correo		Fax, fono, internet	
		x					X	
Señale si el atractivo turístico se difunde								
Local	x							
Provincial	X							
Nacional								
Internacional								



Ficha para inventario de atractivos turísticos  
Fuente: Autor parroquia Angochagua


	<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONOMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA</b>	
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS		
1. DATOS GENERALES		
Encuestador: Mayra Congo, Lorena Sisalema	Fecha: 15/06/2014	
Supervisor evaluador: Juan Carlos Echeverría	No. Ficha 7	
Nombre del atractivo: Iglesia Zuleta		
Propietario: Cantón Ibarra Parroquia Angochagua		
Categoría: Manifestaciones culturales      Tipo: Religiosa      Subtipo: civil		
2. UBICACIÓN      LONGITUD: 78° 08' - 78° 0      LATITUD: 0° 17' - 0° 09°		
Provincia: Imbabura Calle: Principal	Cantón: Ibarra Número:	Localidad: Parroquia Angochagua Trasversal:
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO		
Nombre del poblado: Ibarra      Distancia: 2km		
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO		
Altura (m.s.n.m.): 2800 a 3800 msnm      Temperatura: 10 °C a 18°C		
1	Tamaño: 4.300 m2	
2	Calidad del Agua: Entubada potable	
3	Descripción del paisaje: Esta es una construcción de estilo barroco español, en la cual muchos fieles se congregan a todos los domingo y en ocasiones festiva para dar tributo a sus ídolos.	
4	Actividades varias: Misa de bendición en fiesta de la parroquia o en honor a la patrona de la parroquia la virgen de la Merced.	
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 Industrial 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	X		
	Lastrado	X			Automóvil	X		
	Empedrado	X			4x4			
	Sendero				Tren			
7. FACILIDADES TURÍSTICAS								
Ruta de buses desde la población más cercana								
Desde Ibarra		Hasta Zuleta		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	Potable							
Energía	Sistema cableado							
Alcantarillado	Pozos sépticos							
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 fluvial		
Provincial	X		2 horas			Trasporte fluvial		
Nacional	X		3 horas			Trasporte fluvial		
Internacional	X		2 horas			Trasporte fluvial		
Indique si cuenta con:								
Agencia de viajes		Almacenes de artesanía			Correo		Fax, fono, internet	
		X					X	
Señale si el atractivo turístico se difunde								
Local	x							

Provincial	X
Nacional	
Internacional	




Ficha para inventario de atractivos turísticos  
Fuente: Autor parroquia Angochagua



	<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONOMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA</b>	
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS		
1. DATOS GENERALES		
Encuestador: Mayra Congo, Lorena Sisalema		Fecha: 15/06/2014
Supervisor evaluador: Juan Carlos Echeverría		No. Ficha 8
Nombre del atractivo: Artesanías Zuleta		
Propietario: Cantón Ibarra Parroquia Angochagua		
Categoría: Manifestaciones culturales      Tipo: Cultural      Subtipo: civil		
2. UBICACIÓN      LONGITUD: 78° 08' - 78° 0      LATITUD: 0° 17' - 0° 09°		
Provincia: Imbabura Calle: Principal	Cantón: Ibarra Numero:	Localidad: Parroquia Angochagua Trasversal:
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO		
Nombre del poblado: Ibarra      Distancia: 2km		
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO		
Altura (m.s.n.m.): 2800 a 3800 msnm      Temperatura: 10 °C a 18°C		
1	Tamaño: 4.300 m <sup>2</sup>	
2	Calidad del Agua: Entubada potable	
3	<b>Descripción del paisaje:</b> Es una estación artesanal en la cual todos los fines de semana los pobladores que se dedican al bordado manual en blusas y otras prendas de vestir cuentan con el espacio físico para que pueda exponer a través de la feria Artesanal la que se brinda en la parroquia.	
4	Actividades varias: Exposición de prendas de vestir cada fin de semana.	
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 Industrial 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	X		
	Lastrado	X			Automóvil	X		
	Empedrado	X			4x4			
	Sendero				Tren			
7. FACILIDADES TURÍSTICAS								
Ruta de buses desde la población más cercana								
Desde Ibarra		Hasta Zuleta		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	Potable							
Energía	Sistema cableado							
Alcantarillado	Pozos sépticos							
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 fluvial		
Provincial	X		2 horas			Trasporte fluvial		
Nacional	X		3 horas			Trasporte fluvial		
Internacional	X		2 horas			Trasporte fluvial		
Indique si cuenta con:								
Agencia de viajes		Almacenes de artesanía			Correo		Fax, fono, internet	
		x					X	
Señale si el atractivo turístico se difunde								




Local	x
Provincial	X
Nacional	
Internacional	
<p><b>Observacion:</b> Zuleta es reconocido a nivel mundial por sus bordados a mano, acto que permite tanto turista nacionales como extranjeros compren prendas las cuales identifican a este pueblo, por la elaboracion manual con que se la hace.</p>	
	

Ficha para inventario de atractivos turísticos  
Fuente: Autor parroquia Angochagua

	<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONOMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA</b>	
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS		
1. DATOS GENERALES		
Encuestador: Mayra Congo, Lorena Sisalema		Fecha: 15/06/2014
Supervisor evaluador: Juan Carlos Echeverría		No. Ficha 9
Nombre del atractivo: Hacienda Zuleta		
Propietario: Cantón Ibarra Parroquia Angochagua		
Categoría: Manifestaciones culturales      Tipo: Histórica      Subtipo: civil		
2. UBICACIÓN      LONGITUD: 78° 08' - 78° 0      LATITUD: 0° 17' - 0° 09°		
Provincia: Imbabura Calle: Principal	Cantón: Ibarra Numero:	Localidad: Parroquia Angochagua Trasversal:
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO		
Nombre del poblado: Ibarra      Distancia: 2km		
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO		
Altura (m.s.n.m.): 2800 a 3800 msnm      Temperatura: 10 °C a 18°C		
1	Tamaño: 4.300 m <sup>2</sup>	
2	Calidad del Agua: Entubada potable	
3	Descripción del paisaje: Esta es una hacienda la cual brinda servicio de hospedaje y alimentación al turista, esta cuenta con hermosos lugares para una confortable estadía, también cuenta con una ambientación rustica propia de los pueblos hermosas figuras que forman parte de la decoración del lugar y personal nativo que hacen que la estadía en esta hacienda sea un placer.	
4	Actividades varias: Recorrido en caballo en la hacienda, vista del ordeño manual y, mecánico y recorrido para ir al avistamiento de aves.	
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 Industrial 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	X		
	Lastrado	X			Automóvil	X		
	Empedrado	X			4x4			
	Sendero				Tren			
7. FACILIDADES TURÍSTICAS								
Ruta de buses desde la población más cercana								
Desde Ibarra		Hasta Zuleta		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	Potable							
Energía	Sistema cableado							
Alcantarillado	Pozos sépticos							
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 fluvial		
Provincial	X		2 horas			Trasporte fluvial		
Nacional	X		3 horas			Trasporte fluvial		
Internacional	X		2 horas			Trasporte fluvial		
Indique si cuenta con:								
Agencia de viajes		Almacenes de artesanía			Correo		Fax, fono, internet	


X	X	X	X
Señale si el atractivo turístico se difunde			
Local	x		
Provincial	X		
Nacional	X		
Internacional	X		
<p><b>Observaciones:</b> La hacienda zuleta es una de las haciendass la cual nos permite tener un tour completo en la parroquia ademas de ofrecernos platos de comida típica.</p>			
			

Ficha para inventario de atractivos turísticos  
Fuente: Autor parroquia Angochagua

	<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE</b>  <b>FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONOMICAS</b>  <b>CARRERA DE GASTRONOMÍA</b>	
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS		
1. DATOS GENERALES		
Encuestador: Mayra Congo, Lorena Sisalema		Fecha: 15/06/2014
Supervisor evaluador: Juan Carlos Echeverría		No. Ficha 10
Nombre del atractivo: Cabañas el Molino		
Propietario: Cantón Ibarra Parroquia Angochagua		
Categoría: Manifestaciones culturales      Tipo: Hospedaje      Subtipo: civil		
2. UBICACIÓN      LONGITUD: 78° 08' - 78°0      LATITUD: 0°17' - 0°09°		
Provincia: Imbabura Calle: Principal	Cantón: Ibarra Numero:	Localidad: Parroquia Angochagua Trasversal:
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO		
Nombre del poblado: Ibarra      Distancia: 2km		
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO		
Altura (m.s.n.m.): 2800 a 3800 msnm      Temperatura: 10 °C a 18°C		
1	Tamaño: 4.300 m2	
2	Calidad del Agua: Entubada potable	
3	<b>Descripción del paisaje:</b> cabañas El molino brinda el servicio de hospedaje las 24 hora del día con habitaciones confortables y una excelente vista panorámica de la parroquia.	
4	Actividades varias: Turismo comunitario en el interior del museo y fuera de la comunidad.	
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 Industrial 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	X		
	Lastrado	X			Automóvil	X		
	Empedrado	X			4x4			
	Sendero				Tren			
7. FACILIDADES TURÍSTICAS								
Ruta de buses desde la población más cercana								
Desde Ibarra		Hasta Zuleta		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	Potable							
Energía	Sistema cableado							
Alcantarillado	Pozos sépticos							
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 fluvial		
Provincial	X		2 horas			Trasporte fluvial		
Nacional	X		3 horas			Trasporte fluvial		
Internacional	X		2 horas			Trasporte fluvial		
Indique si cuenta con:								
Agencia de viajes		Almacenes de artesanía		Correo		Fax, fono, internet		
		X				X		
Señale si el atractivo turístico se difunde								
Local	x							

Provincial	X
Nacional	
Internacional	



Ficha para inventario de atractivos turísticos  
Fuente: Autor parroquia Angochagua

	<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONOMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA</b>	
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS		
1. DATOS GENERALES		
Encuestador: Mayra Congo, Lorena Sisalema		Fecha: 15/06/2014
Supervisor evaluador: Juan Carlos Echeverría		No. Ficha 11
Nombre del atractivo: Bordados María Esthela		
Propietario: Cantón Ibarra Parroquia Angochagua		
Categoría: Manifestaciones culturales      Tipo: Histórica      Subtipo: civil		
2. UBICACIÓN: Zuleta    LONGITUD: 78° 08' - 78° 0    LATITUD: 0° 17' - 0° 09°		
Provincia: Imbabura Calle: Principal	Cantón: Ibarra Numero:	Localidad: Parroquia Angochagua Trasversal:
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO		
Nombre del poblado: Ibarra		Distancia: 2km
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO		
Altura (m.s.n.m.): 2800 a 3800 msnm      Temperatura: 10 °C a 18°C		
1	Tamaño: 4.300 m <sup>2</sup>	
2	Calidad del Agua: Entubada potable	
3	<b>Descripción del paisaje:</b> Es una tienda artesanal en la cual se exhiben y se venden todo tipo de prendas de vestir bordadas manualmente.	
4	Actividades varias: Exposiciones mensuales de prendas de vestir según la tendencia o temporadas	
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 Industrial 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	X		
	Lastrado	X			Automóvil	X		
	Empedrado	X			4x4			
	Sendero				Tren			
7. FACILIDADES TURÍSTICAS								
Ruta de buses desde la población más cercana								
Desde Ibarra		Hasta Zuleta		Frecuencia Diaria			Distancia 3 Km	
	Lujó		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	Potable							
Energía	Sistema cableado							
Alcantarillado	Pozos sépticos							
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 fluvial		
Provincial	X		2 horas			Trasporte fluvial		
Nacional	X		3 horas			Trasporte fluvial		
Internacional	X		2 horas			Trasporte fluvial		
Indique si cuenta con:								
Agencia de viajes		Almacenes de artesanía			Correo		Fax, fono, internet	
	x					X		
Señale si el atractivo turístico se difunde								


Local	x
Provincial	X
Nacional	
Internacional	





Ficha para inventario de atractivos turísticos  
Fuente: Autor parroquia Angochagua

	<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONOMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA</b>	
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS		
1. DATOS GENERALES		
Encuestador: Mayra Congo, Lorena Sisalema		Fecha: 15/06/2014
Supervisor evaluador: Juan Carlos Echeverría		No. Ficha 12
Nombre del atractivo: Artesanías Temura		
Propietario: Cantón Ibarra Parroquia Angochagua		
Categoría: Manifestaciones culturales      Tipo: Histórica      Subtipo: civil		
2. UBICACIÓN: Zuleta      LONGITUD: 78° 08' - 78° 00'      LATITUD: 0° 17' - 0° 09'		
Provincia: Imbabura Calle: Principal	Cantón: Ibarra Número:	Localidad: Parroquia Angochagua Trasversal:
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO		
Nombre del poblado: Ibarra      Distancia: 2km		
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO		
Altura (m.s.n.m.): 2800 a 3800 msnm      Temperatura: 10 °C a 18°C		
1	Tamaño: 4.300 m <sup>2</sup>	
2	Calidad del Agua: Entubada potable	
3	<b>Descripción del paisaje:</b> este centro de artesanías es el único con el que cuenta la parroquia aquí se elaboran todo tipo de muebles hechos a base de madera roble, también el dueño las elabora al gusto de cada cliente su costo es elevado por el hecho de que cada mueble o adorno decorativo es tallado manualmente.	
4	Actividades varias: Turismo comunitario en el interior del museo y fuera de la comunidad.	
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 Industrial 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	X		
	Lastrado	X			Automóvil	X		
	Empedrado	X			4x4			
	Sendero				Tren			
7. FACILIDADES TURÍSTICAS								
Ruta de buses desde la población más cercana								
Desde Ibarra		Hasta Zuleta		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	Potable							
Energía	Sistema cableado							
Alcantarillado	Pozos sépticos							
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 fluvial		
Provincial	X		2 horas			Trasporte fluvial		
Nacional	X		3 horas			Trasporte fluvial		
Internacional	X		2 horas			Trasporte fluvial		
Indique si cuenta con:								
Agencia de viajes		Almacenes de artesanía			Correo		Fax, fono, internet	
		x					X	
Señale si el atractivo turístico se difunde								

Local	x
Provincial	X
Nacional	
Internacional	
<b>Observacion:</b> Es la aunica persona en la parroquia que sabe del arte de tallar en roble muebles y adornos decorativos según el gusto de su cliente por tal motivo sus costos son elevados.	
	


Ficha para inventario de atractivos turísticos  
Fuente: Autor parroquia Angochagua



	<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONOMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA</b>	
<b>FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS</b>		
<b>1. DATOS GENERALES</b>		
Encuestador: Mayra Congo, Lorena Sisalema		Fecha: 15/06/201 4
Supervisor evaluador: Juan Carlos Echeverría		No. Ficha 14
Nombre del atractivo: Laguna de Cochas		
Propietario: Cantón Ibarra Parroquia Angochagua		
Categoría: Manifestaciones culturales      Tipo: Histórica      Subtipo: civil		
<b>2. UBICACIÓN :</b> Cochas      LONGITUD: 78° 08' -78°0      LATITUD: 0°17' - 0°09°		
Provincia: Imbabura Calle: Principal	Cantón: Ibarra Numero:	Localidad: Parroquia Angochagua Trasversal:
<b>3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO</b>		
Nombre del poblado: Ibarra      Distancia: 2km		
<b>4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO</b>		
Altura (m.s.n.m.): 2800 a 3800 msnm      Temperatura: 10 °C a 18°C		
1	Tamaño: 4.300 m2	
2	Calidad del Agua: Entubada potable	
3	<b>Descripción del paisaje:</b> Estas lagunas se forman con el agua lluvia del invierno, por tal razón si queremos mirarlas a plenitud debemos visitarlas en la época de	

	lluvias, podemos también disfrutar de la presencia de patos en las cochas y en el camino disfrutaremos de una atractiva vegetación.							
4	Actividades varias: Turismo comunitario en el interior del museo y fuera de la comunidad.							
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 Industrial del Ecuador			
	Si				Fecha:			
	No		x		Categoría:			
6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO								
Tipo	Subtipo	Estado de las vías			TRANSPORTE		FRECUENCIAS	
		Bueno	Regular	Mal o	Diaria	Seman al	Mensual	
Terrestre	Asfalto				Bus	X		
	Lastrado	X			Automóvil	X		
	Empedrado	X			4x4	X		
	Sendero				Tren			
7. FACILIDADES TURÍSTICAS								
Ruta de buses desde la población más cercana								
Desde Ibarra		Hasta Cochas		Frecuencia Diaria			Distancia 3 Km	
	Lujo		Primera		Segunda		Tercera	
Servicios	No.	Plazas	No.	Plazas	No.	Plazas	No.	Plazas

	Esta		Estab.		Estab.		Estab.	
	b							
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	Potable							
Energía	Sistema cableado							
Alcantarillado	Pozos sépticos							
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 fluvial			
Provincial	X	2 horas			Trasporte			




			fluvial
Nacional	X	3 horas	Trasporte fluvial
Internacional	X	2 horas	Trasporte fluvial
Indique si cuenta con:			
Agencia de viajes	Almacenes de artesanía	Correo	Fax, fono, internet
	x		X
Señale si el atractivo turístico se difunde			
Local	x		
Provincial	X		
Nacional			
Internacional			
			

	<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONOMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA</b>	
<b>FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS</b>		
<b>1. DATOS GENERALES</b>		
Encuestador: Mayra Congo, Lorena Sisalema		Fecha: 15/06/201 4
Supervisor evaluador: Juan Carlos Echeverría		No. Ficha 13
Nombre del atractivo: Hacienda la Merced baja		
Propietario: Cantón Ibarra Parroquia Angochagua		
Categoría: Manifestaciones culturales      Tipo: Histórica      Subtipo: civil		
<b>2. UBICACIÓN:</b> Zuleta      LONGITUD: 78° 08' - 78° 0      LATITUD: 0° 17' - 0° 09°		
Provincia: Imbabura Calle: Principal	Cantón: Ibarra Numero:	Localidad: Parroquia Angochagua Trasversal:
<b>3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO</b>		
Nombre del poblado: Ibarra      Distancia: 2km		
<b>4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO</b>		
Altura (m.s.n.m.): 2800 a 3800 msnm      Temperatura: 10 °C a 18°C		
1	Tamaño: 4.300 m2	
2	Calidad del Agua: Entubada potable	
3	Descripción del paisaje: Esta es una hacienda la cual brinda servicio de	

hospedaje, además de contar con una hermosa vista panorámica de la parroquia y paseo en caballo por la hacienda .									
4 Actividades varias: Cabalgata, observación crianza del ganado.									
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 Industrial 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	X			
	Lastrado	X			Automóvil	X			
	Empedrado	X			4x4				
	Sendero				Tren				
7. FACILIDADES TURÍSTICAS									
Ruta de buses desde la población más cercana									
Desde Ibarra		Hasta Zuleta		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	Potable							
Energía	Sistema cableado							
Alcantarillado	Pozos sépticos							
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 fluvial		
Provincial	X	2 horas				Trasporte fluvial		
Nacional	X	3 horas				Trasporte		

			fluvial
Internacional	X	2 horas	Trasporte fluvial
Indique si cuenta con:			
Agencia de viajes	Almacenes de artesanía	Correo	Fax, fono, internet
	X		X
Señale si el atractivo turístico se difunde			
Local	x		
Provincial	X		
Nacional			
Internacion al			
			

### ANEXO 3 RUTA GASTRONÓMICA DE LA PARROQUIA ANGOCHAGUA

<b>NOMBRE DE LA RUTA:</b> Ruta Turismo- Gastronómica “ANGOCHAGUA”	
<b>DATOS INFORMATIVOS:</b>	
<p>Superficie: 12.392 ha (123 km<sup>2</sup>)  A 2800 y los 3800 msnm de altitud.  Temperatura: los 10°C y 16°C.</p>	<p><b>UBICACIÓN:</b>  Esta parroquia está a 1 hora 30 minutos de la ciudad de Ibarra.</p>
<b>MAPA:</b>	

ANEXO 4 TRÍPTICO

Para difundir la riqueza gastronómica y el turismo en la parroquia Angochagua existe muchos medios para promocionarnos de los cuales se ha elegido un tríptico el cual consistirá de una ruta turística y una guía gastronómica autóctona de la parroquia que son herramientas de fácil acceso para la población por ser sencilla y de fácil comprensión para el turista.

Por medio de esta difusión se pretende resaltar la identidad cultural y gastronómica de la parroquia Angochagua y a su vez incrementar el turismo tanto interno como externo permitiendo que esta guía sirva en un futuro como un apoyo a la parroquia y al turismo de la provincia.

Angochagua cuenta con lugares donde se puede degustar de la gastronomía propia de la parroquia, entre los lugares más destacados se encuentran las haciendas Zuleta, La Magdalena, hospicio Germán, Restaurant Don Sergio y paradero La Esperanza en estos lugares existen preparaciones autóctonas que son preparadas por mujeres oriundas del sector y conservan las técnicas y características en cada plato.

Para llegar a la parroquia Angochagua primero tomar un bus de la Cooperativa La Esperanza en el Parque Germán Sánchez de la ciudad de Ibarra ubicado en las calles Rafael Cerro y Juan Ambalpa que lo lleva al lugar que dice según el recorrido del transporte parte del camino es la ciudad hasta llegar a la parada El Páramo. El recorrido tiene una durabilidad de 1 hora 30 minutos aproximadamente dependiendo de las comunidades a visitar.

# Angochagua

Gastronomía de la Provincia de Imbabura como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador Parroquia Angochagua

## Componentes Turísticos

Angochegua es una parroquia ubicada al sur oriental de la provincia de Imbabura y al sur del cordón barre cuyo superficie es de 12572 ha (12572 ha) en 2300 msnm y los 3800 msnm de altura y una temperatura que oscila entre los 10°C y 20°C.

La parroquia Angochegua ubicada a 2300 m de la ciudad de Ibarra constituye un excelente mirador de los volcanes de la zona norte como el Nevado Cajas, volcán Imbabura o sus picos en conjunto la Laguna de San Pablo y el río Laguna Cajas. Estos naturales donde no ha intervenido la mano del hombre los cuales son aptos para practicar deportes como el trekking, pesca en bicicleta, caminata, camping, paseo deportivo en la Laguna de Cajas. Lugares que con su bello natural atraen la presencia de turistas nacionales como internacionales.

Angochegua es una parroquia en constante rotación que le ha permitido estar día a día sujeta en el ámbito turístico gastronómico y artesanal. Gracias a conocer por medio de sus habitantes tradicionales locales a mano los cuales son acogidos en la casa comunal. Zafra, comidas de especial la gastronomía autóctona en los lugares de hospedaje que brinda la parroquia de esta manera ofreciendo al turista probar platos típicos elaborados con alimentos propios de la zona.



Olas con papas y queso



Chapo



Uchujazu



Morocho de Dulce



Pan de Trigo



Tortitas de Tiesto



Cazo de Galina Chola



Chicha de Jora



Hornado

Angochegua tiene una variedad, deliciosa e exquisita gastronomía propia de la zona.



## ANEXO 5 BANNER

## "Gastronomía de la Provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador"

**Autores:** Mayra Alexandra Congo Padilla, Sandra Lorena Sisalema Teanga

**Afiliación:** Universidad Técnica del Norte UTN. Ibarra Ecuador

### INTRODUCCIÓN

La parroquia Angochagua cuenta con una diversidad gastronómica que la caracteriza; permitiendo ser un elemento de gran importancia para el desarrollo dentro de la actividad turística, siendo este un recurso natural tangible el cual permitirá transmitir una imagen única del lugar, a visitar, la que se establecerá como uno de los elementos de comunicación turística de la parroquia. Esta zona cuenta con gran potencial turístico y gastronómico que no ha sido explotado en su totalidad, posee atractivos naturales y culturales como las lagunas: Cubilche, Cunrru, Cochás; haciendas como: Zuleta, Magdalena, Merced y lugares de hospedaje las 24 horas, en la actualidad las haciendas se han dedicado a ofrecer tours que permiten conocer la historia de los hacendados siendo esta su principal actividad económica la que ha permitido a la parroquia sobresalir y que sea reconocida por sus bordados, agricultura, ganadería y tradiciones culturales, brindando este servicio tanto a turistas nacionales como a extranjeros permitiéndoles compartir la cultura, tradiciones y gastronomía que identifican a estas comunidades.

### Objetivos

#### General

Valorar la Gastronomía de la parroquia rural "Angochagua" del cantón Ibarra.

#### Específicos

- Realizar el inventario gastronómico de la zona a investigar y su contexto socio cultural.
- Diseñar la ruta gastronómica de la parroquia rural Angochagua perteneciente al cantón Ibarra.
- Analizar técnicas y prospectivamente los impactos que el proyecto genere en las áreas social, cultural, turística, gastronómica, económica y educativa en la zona.

### MATERIALES Y MÉTODOS

La muestra calculada redondeada es de 400 adultos mayores. Que serán distribuidos en las 49 parroquias de la provincia de Imbabura en forma equitativa; es decir en cada una de las parroquias se llevarán a cabo alrededor de 20 entrevistas con los instrumentos diseñados.

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

#### Instrumentos de levantamiento de datos

(Entrevistas, fichas de recetas estándar y contexto socio cultural recopilación bibliográfica)

### BIBLIOGRAFÍA

- Alva, C. I. (2012). *Historia de la Gastronomía*.  
 Alvarez, I. (2010). *Cocinas Regionales Andinas*. Quito- Ecuador: Corporación Editorial Nacional.  
 Alvarez, Isabel. (2010). *Cocinas regionales andinas*. Quito- Ecuador: Corporación Editorial Nacional.  
 Aragón, G. J. *Monografías Contemporáneas del Cantón Antonio Ante*. Provincia de Imbabura Cantón Antonio Ante.  
 Aragón, G. J. (1922). *Monografías Contemporáneas del Cantón Antonio Ante*. Provincia de Imbabura Cantón Antonio Ante: Biblioteca del Cantón Antonio Ante.  
 Aragón, G. J. (1922). *Monografías Contemporáneas del Cantón Antonio Ante*. Antonio Ante.  
 Aragón, G. (1922). *Monografía Contemporánea del Cantón Antonio Ante*. Provincia de Imbabura: Biblioteca del Cantón Antonio Ante.  
 Barrera, J. (2010). *Cocinas Regionales Andinas*. Quito, Ecuador: Corporación Editora Nacional  
 Barrera, J. (25 de mayo de 2014). *El telegrafo*. Recuperado el miércoles de febrero de 2015, de <http://www.telegrafo.com.ec/noticias/quito/item/el-sabor-de-la-cocina-ancestral.html>  
 Barrera, J. P. (2010). *Cocinas Regionales Andinas*. Quito: Corporación Editora Nacional.

### RESULTADOS ESPERADOS

#### Pregunta directriz

¿El rescate de la gastronomía ancestral y típica más el diseño de rutas de turismo gastronómico permitirá mejorar la actividad del turismo en la Parroquia de Angochagua provincia de Imbabura?

#### Resultados:

Los resultados obtenidos son satisfactorios ya que es posible la creación de una ruta turística gastronómica en la parroquia Angochagua del cantón Ibarra en la que se encontró platos representativos con los cuales se creó un inventario gastronómico además permitió conocer el aspecto socio cultural también permitió el análisis de técnicas e impactos en las áreas: social, cultural, turística, gastronómica, económica y educativa en la zona.

