



# **UNIVERSIDAD “TECNICA DEL NORTE”**

## **FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**

### **GASTRONOMIA**

**TEMA: GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO  
CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR, “PARROQUIA LA ESPERANZA”  
CANTON IBARRA.**

**PROYECTO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIATURA  
EN GASTRONOMIA**

**AUTOR: SANTIAGO AGUIRRE**

**TUTORA: MCS. GUADALUPE ROSERO**

**IBARRA, DICIEMBRE 2015**

## **Dedicatoria**

Éste esfuerzo realizado se lo dedico a mis Padres, quiénes me apoyaron en todo el transcurso de mi carrera universitaria. A mi Padre por brindarme los recursos necesarios y estar a mi lado apoyándome y aconsejándome siempre.

A mi Madre por hacer de mí una mejor persona a través de sus consejos, enseñanzas y amor, siendo los pilares fundamentales en mi vida quienes me enseñaron a salir adelante.

## **Agradecimiento**

Un eterno agradecimiento a mis padres por ser un ejemplo de vida, estar siempre a mi lado guiándome y apoyándome para poder alcanzar mis objetivos.

A mis maestros, por compartir sus consejos, conocimientos y experiencias durante mi vida académica para formarme integralmente.

## Índice General

### Contenido

Resumen.....	1
Summary.....	3
INTRODUCCIÓN.....	4
<b>CAPITULO I.....</b>	<b>6</b>
<b>1. El problema.....</b>	<b>6</b>
1.1. Tema.....	6
1.2. Contextualización del problema.....	6
1.3. Planteamiento del problema.....	8
1.4. Objetivos.....	9
1.4.1. Objetivo General.....	9
1.4.2. Objetivos Específicos.....	9
1.5. Pregunta directriz.....	9
1.6. Justificación.....	10
<b>CAPITULO II.....</b>	<b>11</b>
<b>2. Marco teórico.....</b>	<b>11</b>
2.1. Teoría existente.....	11
2.1.1. Gastronomía.....	11
2.1.2. Gastronomía de la Parroquia “La Esperanza”.....	13
2.1.3. Gastronomía ancestral.....	15
2.1.4. Gastronomía típica.....	15
2.1.5. Gastronomía tradicional.....	16
2.1.6. Cultura y patrimonio.....	17
2.1.6.1. Cultura.....	17
2.1.6.2. Patrimonio.....	18
2.1.7. Patrimonio intangible.....	18
2.1.8. Patrimonio gastronómico.....	19
2.1.9. Ruta Turística Gastronómica.....	19
2.2. Marco jurídico.....	21
2.3. Glosario de términos.....	26
<b>CAPÍTULO III.....</b>	<b>28</b>
<b>3. Metodología.....</b>	<b>28</b>
3.1. Diseño.....	28

3.1.1.	Temporalidad.....	28
3.1.2.	Naturaleza.....	28
3.2.	Población.....	28
3.2.1.	Muestra .....	29
3.3.	Métodos .....	30
3.3.1.	Teóricos .....	30
3.3.2.	Empíricos .....	30
3.3.3.	Matemáticos.....	30
3.4.	Técnicas, estrategias e instrumentos.....	31
3.4.1.	Técnicas.....	31
3.4.2.	Estrategias .....	31
3.4.3.	Instrumentos .....	31
<b>CAPITULO IV .....</b>		<b>33</b>
4.	Análisis de datos.....	33
4.1.	Plan de recopilación de datos .....	33
4.2.	Tabulación y análisis de resultados.....	34
4.3.	Informe .....	51
4.4.	Discusión.....	51
4.5.	Recetas estándar.....	54
<b>CAPÍTULO V .....</b>		<b>60</b>
5.	Propuesta .....	60
5.1.	Introducción.....	60
5.2.	Ruta turística .....	61
5.3.	Componentes turísticos .....	63
5.4.	Impactos .....	69
5.4.1.1.	Impacto Turístico.....	70
5.4.1.2.	Impacto-Socio Cultural .....	71
5.4.1.3.	Impacto Económico.....	73
5.4.1.4.	Impacto Educativo .....	74
5.4.1.5.	Impacto General.....	75
5.5.	Informe de impactos.....	76
6.	<b>CONCLUSIONES.....</b>	<b>77</b>
7.	<b>RECOMENDACIONES .....</b>	<b>78</b>

## Índice de tablas

Tabla 1	Trigo con Leche.....	54
Tabla 2	Morocho con Leche .....	55
Tabla 3	Habas Calpo .....	56
Tabla 4	Colada de Maíz (La Boda).....	57
Tabla 5	Tortilla de Tiesto .....	58
Tabla 6	Sopa de Quinua.....	59

## Índice de gráficos

Gráfico 1	Alimentos ancestrales .....	34
Gráfico 2	Alimentos que se producen.....	35
Gráfico 3	Métodos de conservación .....	36
Gráfico 4	Temporadas de cosecha .....	37
Gráfico 5	Especias utilizadas .....	38
Gráfico 6	Comidas y bebidas .....	39
Gráfico 8	Técnicas de elaboración .....	40
Gráfico 9	Utensilios .....	41
Gráfico 10	Manifestaciones culturales .....	42
Gráfico 11	Preparación de alimentos y bebidas .....	43
Gráfico 12	Conocimientos .....	44
Gráfico 13	Comportamiento de la población .....	45
Gráfico 14	Desde cuando se prepara .....	46
Gráfico 15	Utensilios en que se sirve .....	47
Gráfico 16	Recuerdos asociados con las preparaciones .....	48
Gráfico 17	Significado del plato.....	49
Gráfico 18	Recuerdos asociados con las preparaciones.....	50
Gráfico 19	Ruta Turística.....	61

## **Índice de anexos**

<b>Anexo 1. Entrevistas .....</b>	<b>80</b>
<b>Anexo 2. Atractivos Turísticos.....</b>	<b>82</b>
<b>Anexo 3. Trípticos .....</b>	<b>92</b>

## Resumen

La presente investigación trata sobre la valoración de la Gastronomía de la parroquia “La Esperanza”, ubicada en la provincia de Imbabura, con el motivo de impulsar el turismo gastronómico en la parroquia y en la provincia. Mediante el desarrollo de los objetivos propuestos en el presente proyecto como son: levantamiento de información, creación de rutas turísticas gastronómicas, desarrollo de un inventario gastronómico de la parroquia y análisis de los impactos social, cultural, turístico, gastronómico y educativo.

El levantamiento de información se realizó mediante encuestas a los pobladores mayores de 60 años de la parroquia “La Esperanza” con el fin de reconocer los principales productos, preparaciones, métodos de conservación, técnicas de cocción ancestrales y actuales.

Con la información tomada del turismo gastronómico que tiene como finalidad fortalecer el turismo de manera mucho más integral, ya que los turistas podrán conocer, no solo los atractivos turísticos de belleza natural mediante el uso del respectivo mapa, sino que también se podrá enlazar a esta vivencia los atractivos turísticos gastronómicos de manera que el turismo cumpla con su fin.

En esta ruta se establecen 5 atractivos:

1. Casa Aida
2. Cubilche
3. La Iglesia Santa Marianita
4. La Plaza
5. Terra Esperanza

Estos atractivos se encuentran en la ruta ligada a las diferentes actividades que se pueden realizar en cada uno de ellos, junto con los mapas para poder acceder a cada atractivo. La Ruta Turística Gastronómica será el principal medio para que turistas puedan conocer los atractivos que se encuentran en la parroquia “La Esperanza” para así fortalecer el turismo integral de la parroquia.

Los Impactos muestran que el proyecto será totalmente factible al desarrollo del turismo gastronómico de la parroquia “La Esperanza” demostrando alto índice

de resultado en los campos, social, económico, turístico, cultural, gastronómico, educativo.

## Summary

This research deals with the assessment of Gastronomy parish La Esperanza, located in the province of Imbabura, with the purpose of promoting culinary tourism in the parish and in the province. By developing the objectives proposed in this project such as: gathering information, creating gastronomic tourist routes, development of a gastronomic inventory of the parish and analysis of social, cultural, tourist, gastronomic and educational impacts.

The information gathering was conducted through surveys of people older than 60 years of the parish of La Esperanza in order to recognize the main products, preparations, conservation methods, techniques of ancient and modern cooking.

With the information taken from the gastronomic tourism which aims to strengthen tourism in a much more comprehensive way, as tourists can learn not only the tourist attractions of natural beauty by using the respective map, but also may link to this experience the gastronomic attractions that way so that tourism meets its end.

This Route 5 attractions are set:

1. Casa Aida
2. Cubilche
3. La Iglesia Santa Marianita
4. La Plaza
5. Terra Esperanza

These attractions are on the route linked to the various activities that can be performed on each of them, along with maps to access each attraction. Gastronomic Route Tourism is the main way for tourists to experience the attractions found in the parish of La Esperanza in order to strengthen the comprehensive tourism in the parish.

Impacts show that the project will be entirely possible the development of food tourism in the parish of La Esperanza showing high level of results in the fields, social, economic, tourist, cultural, culinary, education.

## INTRODUCCIÓN

El presente trabajo de investigación pretende registrar las bases técnicas y conceptuales mediante un inventario gastronómico para el diseño de una ruta turística gastronómica en la parroquia “La Esperanza”, con el fin de valorar la Gastronomía de la parroquia como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador. La investigación se estructura de cinco capítulos los cuales se detallan a continuación:

En el primer capítulo, se contextualiza el problema de investigación, iniciando con una breve descripción general de la parroquia “La Esperanza” y su situación en torno al tema gastronómico, posteriormente se plantea los objetivos de estudio y la pregunta de investigación, destacando la importancia de reactivar la gastronomía de la parroquia, como ejes principales de desarrollo.

En el segundo capítulo, se describen las bases teóricas y científicas, las mismas que son el sustento de la investigación. Se definen los conceptos más importantes sobre Gastronomía, Cultura, Patrimonio y Ruta turística Gastronómica. Finalmente se presenta el marco jurídico y un glosario de términos para mayor comprensión.

El tercer capítulo, trata sobre la metodología del proyecto, las técnicas, estrategias e instrumentos utilizados, donde se detalla el proceso de levantamiento de información, mediante varias técnicas de investigación, tales como: entrevistas, levantamiento de información sobre atractivos turísticos, grabaciones de video, fotografías, abarcando todas las comunidades de la parroquia, para así recopilar información para el desarrollo de recetas estándar de las principales preparaciones, las cuales son útiles para la creación de la ruta turística gastronómica.

En el cuarto capítulo, se presenta el análisis, tabulación de datos, informes y discusión de resultados. En el informe final del análisis de datos, se establecen las principales preparaciones, las cuales se detallan como recetas estándar, especificando la elaboración propia de los habitantes de la parroquia.

En el quinto capítulo, se describe la Ruta Turística Gastronómica “La Esperanza”, conformada por los principales atractivos de la parroquia, con el fin de cumplir con la propuesta del estudio para la valoración de la gastronomía, mediante un recorrido ordenado en relación a la estructura y diversidad de la parroquia. Se especifica los puntos que incluirá la ruta, tales como: la ubicación del atractivo, mediante mapas sobre las principales actividades que se pueden realizar en la zona, con énfasis en el turismo gastronómico. Por último, se conocerá el resultado de los impactos en el ámbito turístico, socio-cultural, económico y educativo para determinar la factibilidad del proyecto en el desarrollo turístico gastronómico.

En último lugar, se plantean las conclusiones y recomendaciones del proyecto, como parte de los hallazgos de la investigación, los cuales contribuyen a la misma y a futuras investigaciones para el desarrollo gastronómico de la parroquia “La Esperanza”. Finalmente, se presentan los anexos y bibliografía de la investigación.

## **CAPITULO I**

### **1. El problema**

#### **1.1. Tema**

**Gastronomía de la provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador, parroquia “La Esperanza” cantón Ibarra.**

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

La parroquia rural “La Esperanza” es tan antigua como las poblaciones de Caranqui y Angochagua. Con la conquista de los españoles, los nobles de aquella época, pasaron a formar latifundios que fueron dejados a sus descendientes hasta el tiempo actual, como son los Gómez de la Torre, Puga Espinoza, Freile Larrea, Plaza Lasso y Rosales. (La Esperanza, 2010-2014)

En los lotes donados por las honorables familias de ese entonces, la gente que se asentaba en el barrio construyó a base de mingas la plaza, iglesia, capilla, convento, el cementerio, escuelas y el estadio. (La Esperanza, 2010-2014)

Construida las obras, el barrio perteneció a la parroquia urbana de San Francisco; hasta que llegó un sacerdote quien con la ayuda de los feligreses apoyaron a la formación de la parroquia civil Santa María de la Esperanza el 30 de julio de 1882. (La Esperanza, 2010-2014)

La Parroquia sirvió también, como refugio a los sobrevivientes del cataclismo telúrico del 16 de agosto de 1868. Días después del terremoto, el Presidente Gabriel García Moreno obligó a las monjas que cedieran al traslado de los pobladores, comprando el predio en la cantidad de 7.000 pesos. Los sobrevivientes de Ibarra se asentaron en el llano de las Monjas, donde pensaban edificar una nueva ciudad en remplazo de la ya destruida. La nueva ciudad tendría el nombre de Santa María de la Esperanza, resolución que fue tomada por el Ilustre Municipio, el 17 de mayo del 1869. (La Esperanza, 2010-2014)

La parroquia “La Esperanza” está ubicada en la ciudad de Ibarra provincia de Imbabura se encuentra sobre la conformación geográfica del volcán Imbabura frente a las Hoya del Rio del Chota a una altura aproximada de 2.700 hasta los 4.630 metros sobre el nivel del mar. (La Esperanza, 2010-2014)

La población de la parroquia La Esperanza, de acuerdo al censo de población y vivienda 2010 tiene un total de 7363 habitantes, de los cuales 3677 son mujeres, y 3686 hombres. (La Esperanza, 2010-2014)

La identidad cultural es un sentimiento que cada pueblo tiene arraigado a su cultura, así en la parroquia “La Esperanza” según datos del censo 2010, se aprecia diferentes nacionalidades indígenas, como: Kichwa de la sierra, Karanki, Kayambi (La Esperanza, 2010-2014)

La parroquia “La Esperanza”, posee un rango relativamente amplio, que va desde los 8 °C hasta los 12 °C, señalando que la variación de la temperatura tiene relación con la altura, es así que en las zonas altas las temperaturas son más bajas, como en las comunidades de El Abra, Paniquindra, Cashaloma, Chirihuasi, que están ubicadas en las partes altas de la parroquia. (La Esperanza, 2010-2014)

En la parroquia, pese a tener considerables extensiones de terreno para el desarrollo agrícola, se continúa como una actividad tradicional de auto consumo, comercializando los excedentes para generar ingresos económicos. Entre los principales productos están: arveja, maíz, papa, trigo, cebada. Así también en la ganadería los pobladores realizan producción de animales como: ovino, bovino, porcino, cuyes. (La Esperanza, 2010-2014)

En base a esta producción agrícola y ganadera se generan algunas preparaciones autóctonas de la zona las cuales se van dando desde mucho tiempo atrás como: colada de maíz (la boda), chicha de jora, sopa de quinua con paico, tortillas de tiesto, morocho con leche, trigo con leche, machica, cuy asado. (La Esperanza, 2010-2014)

Las fiestas representativas de esta parroquia son las fiestas de San Juan y San Pedro que se realizan en junio y julio respectivamente donde se realizan diferentes actividades entre ella se realiza la preparación de platos tradicionales

como: la boda (colada de maíz), cuy asado, champús, chicha de jora. Los encargados de la preparación son los sacerdotes los cuales son asignados por la directiva parroquial. (La Esperanza, 2010-2014)

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

El Ecuador es un país que tiene muchos atractivos para desarrollar turismo gastronómico, y que poco a poco han ido explotando, estos lugares son esenciales para mejorar la economía de las diferentes regiones, fortalecer y conservar la identidad gastronómica de las regiones del país y así poder aportar al crecimiento del turismo en el país.

La provincia de Imbabura tiene 58 atractivos naturales y 173 atractivos culturales que conforman su patrimonio turístico, dentro de los cuales se encuentra la gastronomía donde se manifiestan las costumbres y tradiciones de los pueblos, los mismos que se transforman en una oferta de calidad para el consumo nacional e internacional. Entre los principales atractivos están: Laguna de Yahuarcocha, Lago de San Pablo, Laguna de Cuicocha, Cascada de Peguche, parque El Cóndor (Ministerio de Turismo).

La parroquia “La Esperanza” tiene un limitado desarrollo gastronómico auténtico y sostenible, esto se ha debido a la influencia de nuevas culturas alimentarias, lo que ha ocasionado el desconocimiento de los productos propios de la tierra y la riqueza de nuestros platos, por tanto la desvalorización de nuestra identidad gastronómica, lo que ha permitido que nuestra comida no sea apreciada a nivel nacional e internacional.

Este limitado conocimiento de la comida nacional ha reducido el interés del turismo nacional 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. Lo que lleva a la migración campo-ciudad que ha provocado aculturación en la parroquia.

## **1.4. Objetivos**

### **1.4.1. Objetivo General**

- Valorar la Gastronomía de la provincia de Imbabura como Patrimonio Cultural Inmaterial de la parroquia “La Esperanza” del cantón Ibarra Provincia de Imbabura.

### **1.4.2. Objetivos Específicos**

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

## **1.5. Pregunta directriz**

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

## 1.6. Justificación

La provincia de Imbabura se ubica al norte del país, toda su extensión está conformada por varios lugares que son atractivos turísticos como: lagos, lagunas, montañas, bosques, ríos, manifestaciones culturales, etnias, artesanías y, de una rica y variada gastronomía entre las que destacan chicha de jora, la boda, helados de paila, fritada, carnes coloradas, sustentada en costumbres y tradiciones de cada pueblo, pero sobre todo elaborada con los productos propios de cada lugar. Estas preparaciones son las mismas que no se explotan ni se dan a conocer para poder convertir a la provincia de Imbabura en una potencia turística gastronómica.

El presente proyecto busca reactivar el turismo gastronómico ancestral, típico y tradicional, mediante la identificación de la gastronomía conformada por los principales atractivos que existen en la parroquia “La Esperanza” y así poder valorar la gastronomía mediante una ruta turística gastronómica. En este sentido se ayudará a la reactivación agrícola a fomentar el turismo gastronómico y así los turistas tendrán conocimiento de los diferentes lugares que se pueden visitar.

El turismo y la gastronomía son los ejes fundamentales del desarrollo económico de los pueblos, es por esto que debemos aprovechar los atractivos existentes, el turismo gastronómico se desarrollará de manera ordenada y equilibrada generando y cubriendo recursos, expectativas de las personas que brindan este servicio en la parroquia “La Esperanza”.

El propósito del proyecto permitirá el desarrollo del turismo gastronómico en la parroquia “La Esperanza”, lo que favorecerá de manera directa a los pobladores de la parroquia ya que ellos serán los encargados de brindar los servicios a los turistas, de esta manera se incentivará la producción de alimentos autóctonos de las zonas. Esto ayudará específicamente a mejorar la calidad, estilo de vida y rescatar la identidad cultural de los pobladores de la parroquia.

## **CAPITULO II**

### **2. Marco teórico**

#### **2.1. Teoría existente**

##### **2.1.1. Gastronomía**

La gastronomía da inicio en la era del hombre primitivo que se basaba en la supervivencia ingiriendo lo que la tierra les daba. Desde plantas, frutos y semillas eran parte de su diaria dieta. Todo era consumido sin aditamentos, directo a la boca.

A la distancia veían como otros animales más grandes devoraban a otros, fue cuando el hombre se volvió cazador y dio inicio a la obtención de carne. Fueron estos los inicios del hombre omnívoro.

Las primeras sazones en los alimentos fueron otorgadas por el agua de mar, ya que el hombre primitivo lavaba sus recolecciones como frutas y carne para retirar exceso de tierra, fue cuando descubrieron el agradable sabor salino y el inicio de mezclar otros alimentos con hierbas para dar un sabor más agradable a la comida.

Con el descubrimiento del fuego, el hombre descubrió la cocción, por lo que las carnes, pescados y frutos eran sometidos a las llamas para darles aquel gusto cocido y ahumado muy apetecido. Fueron estos los inicios del hombre por el gusto del buen comer.

Con el pasar de los años, el hombre fue descubriendo nuevos alimentos. Formas de conservación y maneras de consumirlo. La alimentación paso de ser una necesidad diaria a una emoción de paladares puesto que los romanos realizaban festines y banquetes en honor a la comida. Buscaban nuevos animales, mezclas poco usuales y bebidas para despertar sus intereses de primeros gourmets.

Con el tiempo se empezó a dividir lo lujoso de lo sencillo. Esto fue gracias a los reyes quienes exigían grandes puestas de mesas llenas de manjares delicados. Así también se atribuye a uno los primeros grandes cocineros franceses,

Guillaume Tirel conocido como Taillevent. Fue quien ideó grandes recetas y los inicios de salsas que conocemos hoy. Gracias a sus platillos recorría los castillos de Francia satisfaciendo los gustos de los reyes dejando claro sus pautas en banquetes reales. Además escribió su libro de cocina llamado “Le viandier” el cual influyó a los posteriores libros de cocina francesa en esquemas y tipos de cocción.

Los primeros grandes Chefs se influenciaron en las doctrinas de Antonin Careme, quien fue uno de los grandes elaboradores de técnicas y recetas francesas, logró potenciar la pastelería gracias a sus arquitectónicas decoraciones de buffets y tortas, además era el chef de reyes y uno de los que idearon la “la alta cocina francesa”.

Pero nunca hubo un orden de rango jerárquico. Todos cocinaban bajo un mandato de un superior, gracias al increíble trabajo de Auguste Escoffier quien formó parte de un grupo de chefs quienes querían profesionalizar la cocina y crear normas de trabajo. Su proyecto era mejorar, ordenar y revolucionar las reglas y técnicas puestas por Careme. Entre sus primeros aportes encontramos retirar las cocinas de lugares subterráneos, creación de un uniforme de trabajo estándar, las primeras normas de higiene y manipulación de alimentos, los primeros libros de recetas con técnicas y tantas otras contribuciones. (Historia de la gastronomía, 2011)

La gastronomía es el estudio de la relación del hombre con su alimentación y su medio ambiente o entorno. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario y la cubertería en torno a una mesa. Sin embargo ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida (Rosales, 2012).

La gastronomía tiene varias actividades que se realizan al momento de preparar alimentos como degustar, transformar, historiar, narrar, descubrir, vincular, entender, conocer, contextualizar, experimentar e investigar los alimentos, entre

otros, para así obtener no solo la preparación de alimentos sino darle siempre un realce a cada preparación que se realiza. (Alva, 2012)

Se considera gastrónomo a la persona que se ocupa de la ciencia de la gastronomía. Pero a la gastronomía en general, la que además de ocuparse del arte culinario y todo lo que rodea a la mesa, se ocupa de estudiar los componentes sociales y culturales (Hablando de Gastronomos, 2010)

En conclusión la gastronomía estudia los alimentos y el comportamiento en las diversas culturas mediante los diferentes métodos y técnicas de cocción, la gastronomía no es sólo cocinar, por lo tanto, que una persona pueda cocinar bien no necesariamente la convertirá en gastrónomo, puesto que la gastronomía estudia no sólo los métodos de cocción sino también el campo cultural, pero si es claro que enfatizándose centralmente en la preparación de alimentos. (Alva, 2012)

### **2.1.2. Gastronomía de la Parroquia “La Esperanza”**

El Ecuador es un país que tiene una gran biodiversidad, al poseer dos estaciones climáticas nos favorecen en el campo agrícola de esta manera podemos cultivar y cosechar una gran variedad de productos de forma constante en las diferentes regiones existentes como: cacao, banano, café, entre otros. Esto hace que nuestro país tenga una gran variedad de preparaciones de todo tipo en las diferentes regiones, lo que convierte al Ecuador en un país con una gran riqueza gastronómica.

La provincia de Imbabura se caracteriza por tener uno de los mejores y variados climas de nuestro Ecuador, lo que permite que a pocos minutos encontremos páramos y valles, dando como resultado una gran variedad de productos como frejol, maíz, trigo, cebada y caña de azúcar. Imbabura, tiene una gran variedad de culturas ricas en costumbres y tradiciones todas ligadas a la gastronomía, estas comidas tradicionalmente se preparaban en hornos de leña y con productos autóctonos de la zona, mediante la utilización de diferentes métodos

de cocción, los mismos que dependen de la región, y el pueblo en el cual se realiza las diferentes preparaciones.

La gastronomía de La Esperanza es muy variada, ya que al estar ubicada en la zona andina, tiene una gran opción de cultivar diferentes productos gracias al clima que tienen. Pese a tener considerables extensiones de terreno para el desarrollo de la agricultura, se desarrolla una actividad tradicional de autoconsumo, comercializando lo excedente para generar ingresos económicos. Entre los productos que se cultivan están, principalmente la quinua, habas, maíz, trigo, papa, cebada, chochos, frejol, arveja.

Estos productos son utilizados por las personas de las diferentes comunidades de la parroquia, de forma tradicional así como procesados, para ser transformados en harinas como la machica (harina de cebada), de las mismas que se derivan las diferentes preparaciones autóctonas de la zona como son la colada de maíz (la boda), chicha de jora y champus, caracterizándose por los variados métodos de cocción y conservación (cocción a leña, fermentación, salado).

Las personas de manera tradicional y en forma rústica realizan producción de animales menores como son los cuyes y gallinas; los mismos que sirven para el auto consumo, para las celebraciones de fiestas y ceremonias como matrimonios y bautizos. El excedente de estas explotaciones se comercializa dentro de las mismas comunidades. Las principales preparaciones que se realizan con estos animales son cuy asado y caldo de gallina. Para la preparación de los diferentes productos se utiliza cebolla, ajo, manteca de chanco siendo los principales productos que se usan para colocar en las preparaciones. Para la preparación de estas preparaciones se usa utensilios como tiestos, arnero, bateas, cedazo, pulon, vicsha.

A su vez existen una gran variedad de bebidas que se preparan con alimentos autóctonos de la parroquia como son la colada de machica, morocho con leche y trigo con leche.

De manera tradicional en los hogares de las comunidades, se hace la producción de ovinos y porcinos los mismos que se comercializa a los intermediarios y también se realiza preparaciones como hornado. (La Esperanza, 2010-2014).

### **2.1.3. Gastronomía ancestral**

La cocina ancestral es transmitida por nuestros ancestros, es aquella que viene de siglos atrás donde empezaron con los primeros métodos de cocina descubiertos y con los productos que tenían los cuales han ido manteniéndose hasta la actualidad.(FRAUDE, 2014)

La gastronomía ancestral del Ecuador es muy atractiva ya que tiene historia que se ha mantenido de generación en generación. Esta fue una gastronomía la cual empezó a causa de la conquista española ya que los españoles al momento de la colonización se apoderaron de todos los productos de la región y lo que daban a los indígenas para su alimentación eran únicamente las cabezas, extremidades, vísceras y la sangre del animal.

Los indígenas preparaban sus alimentos con los productos que recibían por parte de los españoles, tales como: cabezas, extremidades, vísceras y la sangre de animales. Al no tener más opciones de alimentarse crearon diferentes platos para el consumo interno entre los que se destacan: la morcilla, librillo, tripa mishqui, caldo de 31, yahuarlocro, caldo de pata, sopa de calavera de borrego. Estas preparaciones son consideradas como ancestrales por cuanto estuvieron presentes desde tiempos remotos, platos que hasta el día de hoy se los consume y los cuales tiene un sabor inigualable propios de nuestra tierra.

### **2.1.4. Gastronomía típica**

Gastronomía típica son las preparaciones que se realizan siempre en un país, ciudad o lugar determinado, la gastronomía típica tiene que ver con la idea de que cada parte del planeta mantiene su propia etnia y sus propias costumbres.

Las etnias, por tanto, las costumbres no son solamente la raza a la que se pertenece, sino también todo el trasfondo y bagaje cultural que hace que esa raza determinada por su historia sea diferente y única a las demás. De aquí sobresale la gastronomía típica, como un rasgo diferenciador de cada cultura, sabiduría que es la que tenemos por costumbre hereditaria y reproducida dependiente de la morfología étnica.

La comida típica es indudablemente un privilegio gastronómico para el más exigente de los paladares, por su incomparable sazón y por su exquisita variedad de sabores e ingredientes, que puede hacer de ella una comida exótica y de reconocimiento mundial. Pocos países pueden ofrecer una selección tan completa de diferentes platos, basados en los gustos y tradiciones de las distintas regiones del país.

La variedad de climas, alturas, condiciones ambientales que caracterizan a nuestro país, permitió, desde tiempos remotos, el desarrollo de variados cultivos y la recolección de muchos productos silvestres (Escobar, 2003-2004).

Se puede concluir que gastronomía típica son las preparaciones que se realizan en un lugar en cualquier fecha, por ejemplo: el hornado, la fritada, helados de paila, carnes coloradas estas preparaciones son típicas de la provincia y las podemos encontrar en cualquier mes del año.

### **2.1.5. Gastronomía tradicional**

La gastronomía tradicional es la que se prepara con alimentos de cada región que son preparados con estilos convencionales, resaltando los productos utilizados por encima del diseño y apariencia del plato (NUTRITETICA, 2015).

La gastronomía tradicional son las diferentes preparaciones que viene reproduciéndose a lo largo de los años, la cual posee una historia única, por lo que esta reproducción se va abasteciendo continua y longitudinalmente desde años anteriores hasta la actualidad. Como característica fundamental la costumbre gastronómica se sigue manteniendo debido a que la recolección del

conjunto de los alimentos fueron preparados por nuestro padres, abuelos. Nosotros conservamos esa tradición y llevamos cada plato con el paso de los años manteniendo su sabor, los métodos de cocción y como resultado el inigualable sabor que vamos manteniendo con el paso de los años.

En conclusión se puede determinar que la gastronomía tradicional son las preparaciones que se realizan en una fecha determinada la cual fue causada por algún motivo, por ejemplo: la colada morada se prepara el 2 de noviembre de cada año y se realiza para honrar a los difuntos.

## **2.1.6. Cultura y patrimonio**

### **2.1.6.1. Cultura**

La cultura es el conjunto de todas las formas, los modelos o los patrones, explícitos o implícitos, a través de los cuales una sociedad regula el comportamiento de las personas que la conforman. Como tal incluye costumbres, prácticas, códigos, normas y reglas de la manera de ser, vestimenta, religión, rituales, normas de comportamiento y sistemas de creencias. Desde otro punto de vista se puede decir que la cultura es toda la información y habilidades que posee el ser humano. El concepto de cultura es fundamental para las disciplinas que se encargan del estudio de la sociedad, en especial para la antropología y la sociología (UNESCO, 1982).

La cultura es una abstracción, una construcción teórica a partir del comportamiento reproducido incesantemente por los individuos de un grupo determinado. Por lo tanto, para lograr un conocimiento concreto de la cultura de un grupo es necesaria la observación y análisis del comportamiento de los miembros del grupo. Esta recopilación de saberes y actos se podrán agrupar como patrones específicos de comportamiento. Sus guías de comportamiento la llamaremos cultura personal. Mucha de esa cultura personal está formada por los patrones de comportamiento material e inmaterial que se comparten entre los grupos de un sistema social, es decir, parte de esa cultura consiste en el

concepto que se tienen en común acuerdo tácito o consuetudinario de los mapas mentales con los otros miembros de la sociedad. Por lo tanto, la cultura de una sociedad se basa en la relación mutua que existe entre los diferentes pensamientos. El antropólogo, como no puede conocer directamente el contenido mental de una persona, determina las características de estos mapas mentales a través de la observación del comportamiento (UNESCO, 1982)

### **2.1.6.2. Patrimonio**

El Patrimonio son todas las expresiones ya sean tangible o intangibles las cuales hemos venido heredando generación tras generación y mediante estas se desarrollan las diferentes tradiciones, monumentos, sitios naturales.

El contenido de la expresión patrimonio ha cambiado bastante en las últimas décadas, debido en parte a los instrumentos elaborados por la UNESCO. El patrimonio no se limita a monumentos y colecciones de objetos, sino que comprende también tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional (UNESCO, 1982)

### **2.1.7. Patrimonio intangible**

El patrimonio intangible son todas las expresiones que no se pueden tocar, pero que identifican a un lugar.

El patrimonio intangible es un importante factor del mantenimiento de la diversidad cultural frente a la creciente globalización. La comprensión del patrimonio intangible de diferentes comunidades contribuye al diálogo entre culturas y promueve el respeto hacia otros modos de vida.

La importancia del patrimonio intangible no consiste en la manifestación cultural en sí, sino en el conjunto de conocimientos y técnicas que se transmiten de generación en generación. El valor social y económico de esta transmisión de conocimientos es pertinente para los grupos sociales tanto minoritarios como mayoritarios de un Estado, y reviste la misma importancia para los países en desarrollo que para los países desarrollados.

El patrimonio intangible no solo incluye tradiciones heredadas del pasado, sino también usos rurales y urbanos contemporáneos característicos de diversos grupos culturales (UNESCO, 1982)

### **2.1.8. Patrimonio gastronómico**

El Patrimonio Gastronómico agrupa una de las más extensas y variadas gamas de productos, platos tradicionales y vinos con denominación de origen. Su objetivo es preservar y dar a conocer la cocina tradicional, típica y ancestral. Es también una característica más que nos diferencia a unos pueblos de otros, con la que creamos nuestra identidad propia. Nos basamos en los factores geográficos y climáticos de la zona; ya que las producciones locales son las que configuran la base de cada cocina. Infinidad de lugares se identifican por un producto, por una especialidad culinaria, por una forma especial de cocinar que se ha ido transmitiendo y que es necesario potenciar (edukanda, 2010).

### **2.1.9. Ruta Turística Gastronómica**

Es el medio que nos permite el desplazamiento de un lugar a otro para deleitar el paladar, además permite conocer sus platos típicos, su historia, tradiciones, cultura, y en la actualidad ha tenido un amplio crecimiento, porque nos conlleva al conocimiento de la producción agrícola, de la forma de vida de los habitantes.

Se debe abordar la conceptualización del turismo gastronómico partiendo de la base que este no es sino una de las muchas manifestaciones que podríamos encerrar en lo que se denomina turismo cultural, que no es más que el movimiento de personas hacia atracciones culturales fuera de su lugar de residencia, con la finalidad de obtener nueva información y experiencias que satisfagan sus expectativas de conocimientos culturales característicos de la zona.

Mediante una ruta de gastronomía que permite conocer productores primarios o secundarios de alimentos, participación en festivales gastronómicos, búsqueda de restaurantes o lugares específicos donde la degustación de alimentos y toda experiencia inherente es la razón principal para viajar. La alimentación fue siempre un elemento clave de la cultura de cada sociedad, y cada vez más los turistas ven en la gastronomía la posibilidad de conocer mejor la cultura de un lugar.

La Gastronomía no es solamente el acto de hacer y probar platos de comida, lo que atrae a los visitantes motivados culturalmente, sino el hecho de poder conocer ritos y hábitos asociados a la gastronomía de un pueblo, la posibilidad de visitar museos y atractivos turísticos con esta temática. Los visitantes no se contentan simplemente con ir a un restaurante y degustar la comida, quieren conocer los ingredientes, los métodos de cocción, los productos que se utilizan y la historia de cada preparación (Castro, 2010).

Los elementos que contemplan la ruta turística son atractivos turísticos de un lugar determinado, ya se atractivos naturales o culturales los cuales deben estar detallados con las diferentes actividades que se puede realizar. Así también un cronograma de actividades con su respectivo horario para establecer los lugares y tiempos de visita de cada lugar, tomando en cuenta el punto de partida y punto de finalización de la ruta un mapa estableciendo la ruta a realizarse.

## **2.2. Marco jurídico**

Considerando las leyes y reglamentos del país referentes a los alimentos y el consumo adecuado, turismo y cultura, se sustenta la investigación tomando en cuenta la Constitución de la República del Ecuador enmarcado dentro del Plan del Buen Vivir, las cuales se detallan a continuación.

### **CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR**

#### **TITULO VI**

#### **RÉGIMEN DE DESARROLLO**

#### **CAPITULO TERCERO**

#### **Soberanía Alimentaria**

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

Por ello, será responsabilidad del Estado:

- 1.- Impulsar la producción, transformación agroalimentaria y pesquera de las pequeñas y medianas unidades de producción, comunitarias y de la economía social y solidaria.
- 2.- Adoptar políticas fiscales, tributarias y arancelarias que protejan al sector agroalimentario y pesquero nacional, para evitar la dependencia de importaciones de alimentos.
- 3.- Fortalecer la diversificación y la introducción de tecnologías ecológicas y orgánicas en la producción agropecuaria.

4.- Promover políticas redistributivas que permitan el acceso del campesinado a la tierra, el agua y otros recursos productivos.

5.- Establecer mecanismos preferenciales de financiamiento para los pequeños y medianos productores y productoras, facilitándoles la adquisición de medios de producción.

6.- Promover la preservación y recuperación de la agrobiodiversidad y de los saberes ancestrales vinculados a ella; así como el uso, la conservación e intercambio libre de semillas.

7.- Precautelar que los animales destinados a la alimentación humana estén sanos y sean criados en un entorno saludable.

8.- Asegurar el desarrollo de la investigación científica y de la innovación tecnológica apropiada para garantizar la soberanía alimentaria.

9.- Regular bajo normas de bioseguridad el uso y desarrollo de biotecnología, así como su experimentación, uso y comercialización.

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

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

12.- Dotar de alimentos a las poblaciones víctimas de desastres naturales o antrópicos que pongan en riesgo el acceso a la alimentación. Los alimentos recibidos de ayuda internacional no deberán afectar la salud ni el futuro de la producción de alimentos producidos localmente.

13.- Prevenir y proteger a la población del consumo de alimentos contaminados o que pongan en riesgo su salud o que la ciencia tenga incertidumbre sobre sus efectos.

14.- Adquirir alimentos y materias primas para programas sociales y alimenticios, prioritariamente a redes asociativas de pequeños productores y productoras.

**Art. 282.** El Estado normará el uso y acceso a la tierra que deberá cumplir la función social y ambiental. Un fondo nacional de tierra, establecido por ley, regulará el acceso equitativo de campesinos y campesinas a la tierra.

Se prohíbe el latifundio y la concentración de la tierra, así como el acaparamiento o privatización del agua y sus fuentes.

El Estado regulará el uso y manejo del agua de riego para la producción de alimentos, bajo los principios de equidad, eficiencia y sostenibilidad ambiental.

## **TITULO VII**

### **REGIMEN DEL BUEN VIVIR**

#### **CAPITULO PRIMERO**

##### **SECCION QUINTA**

###### **Cultura**

Art. 377. El sistema nacional de cultura tiene como finalidad fortalecer la identidad nacional; proteger y promover la diversidad de las expresiones culturales; incentivar la libre creación artística y 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.

Art. 378. El sistema nacional de cultura estará integrado por todas las instituciones del ámbito cultural que reciban fondos públicos y por los colectivos y personas que voluntariamente se vinculen al sistema.

Las entidades culturales que reciban fondos públicos estarán sujetas a control y rendición de cuentas.

El Estado ejercerá la rectoría del sistema a través del órgano competente, con respeto a la libertad de creación y expresión, a la interculturalidad y a la diversidad; será responsable de la gestión y promoción de la cultura, así como de la formulación e implementación de la política nacional en este campo.

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

1. Las lenguas, formas de expresión, tradición oral y diversas manifestaciones y creaciones culturales, incluyendo los de carácter ritual, festivo y productivo.
2. Las edificaciones, espacios y conjuntos urbanos, monumentos, sitios naturales, caminos, jardines y paisajes que constituyan referentes de identidad para los pueblos o que tengan valor histórico, artístico, arqueológico, etnográfico o paleontológico.
3. Los documentos, objetos, colecciones, archivos, bibliotecas y museos que tengan valor histórico, artístico, arqueológico, etnográfico o paleontológico.
4. Las creaciones artísticas, científicas y tecnológicas.

Los bienes culturales patrimoniales del Estado serán inalienables, inembargables e imprescriptibles. El Estado tendrá derecho de prelación en la adquisición de los bienes del patrimonio cultural y garantizará su protección. Cualquier daño será sancionado de acuerdo con la ley.

Art. 380. Serán responsabilidades del Estado:

1. Velas, mediante políticas permanentes, por la identificación, protección, defensa, conservación, restauración, difusión y acrecentamiento del patrimonio cultural tangible e intangible, de la riqueza histórica, artística, lingüística y arqueológica, de la memoria colectiva y del conjunto de valores y manifestaciones que configuran la identidad plurinacional, pluricultural y multiétnica del Ecuador.
2. Promover la restitución y recuperación de los bienes patrimoniales expropiados, perdidos o degradados, y asegurar el depósito legal de impresos, audiovisuales y contenidos electrónicos de difusión masiva.
3. Asegurar que los circuitos de distribución, exhibición pública y difusión masiva no coinciden ni restrinjan la independencia de los creadores, ni el acceso del público a la creación cultural y artística nacional independiente.
4. Establecer políticas e implementar formas de enseñanza para el desarrollo de la vocación artística y creativa de las personas de todas las edades, con prioridad para niñas, niños y adolescentes.
5. Apoyar el ejercicio de las profesiones artísticas.
6. Establecer incentivos y estímulos para que las personas, instituciones, empresas y medios de comunicación promuevan, apoyen, desarrollen y financien actividades culturales.
7. Garantizar la diversidad en la oferta cultural y promover la producción nacional de bienes culturales, así como su difusión masiva.
8. Garantizar los fondos suficientes y oportunos para la ejecución de la política cultural.

### 2.3. Glosario de términos

- Ancestral:** Que se va heredando de generación en generación.
- Arnero:** Cernidor.
- Autóctono:** Que tiene su origen en el mismo lugar en el que vive o se encuentra.
- Bateas:** Recipiente de madera para amasar harinas.
- Cedazo:** Cernidor.
- Etnia:** Es un conjunto de personas que tiene los mismos rasgos culturales.
- Exótica:** Que es característico propio de un lugar.
- Explícito:** Expresa con claridad una cosa.
- Implícito:** Que se entiende incluido en otra cosa sin expresarlo.
- Intangible:** Que no se debe o no se puede tocar.
- Machica:** Harina de cebada.
- Mashua:** Es una papa amarga que se origina de los Andes centrales.
- Molino:** Máquina para moler alimentos.
- Mortero:** Piedra para aplastar alimentos.
- Pulón:** Recipiente hecho de estera para almacenar productos que se cosechan.
- Paico:** Planta medicinal y aromática utilizada desde mucho tiempo atrás.
- Prioste:** Personas asignadas por la directiva de una barrio, parroquia para que sean los encargados de la preparación de alimentos y bebidas para una fiesta.
- Tangible:** Que puede tocarse.

**Típico:** Característico de un lugar.

**Tiesto:** Sartén de madera.

**Tradicional:** Se refiere a todas las tradiciones que tiene un pueblo.

**Vicsha:** Cuchara de palo.

*Fuente: Población de la Parroquia La Esperanza*

## **CAPÍTULO III**

### **3. Metodología**

#### **3.1. Diseño**

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

La exploración será de tipo descriptivo transversal.

El presente macro proyecto tendrá una duración de ejecución de 4 meses de acuerdo con el cronograma planteado, la cual finalizara con la defensa pública.

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

El presente proyecto realizado no es experimental su naturaleza es descriptiva por cuanto se describen elementos gastronómicos que se requieren para exclusivamente realzar su valor. Lo que hacemos en la investigación no experimental es observar fenómenos tal y como se dan en su contexto natural, para después analizarlos.

#### **3.2. Población**

La población de estudio estará conformada por 32.227 adultos mayores de 60 años de los 6 cantones de la provincia de Imbabura, de acuerdo el Censo de Población y Vivienda del año 2010 (INEC 2010).

### 3.2.1. Muestra

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

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

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 encuestas

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

Por lo tanto, a la parroquia “La Esperanza” le corresponde 10 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 “La Esperanza”.

### **3.3. Métodos**

#### **3.3.1. Teóricos**

Nos permitió formular las conclusiones generales a partir de premisas específicas dadas desde el marco teórico, que permitió investigar dentro del campo gastronómico patrimonial de la parroquia “La Esperanza”.

#### **3.3.2. Empíricos**

Este método permitió sintetizar y analizar la información recopilada en la investigación, documental y de campo de la parroquia “La Esperanza”, para luego ser descrita y valorada.

#### **3.3.3. Matemáticos**

Este método permitió analizar los datos obtenidos del levantamiento de información de la parroquia “La Esperanza” y extraer conclusiones mediante la variable cuantitativa a través de cuadros estadísticos.

### **3.4. Técnicas, estrategias e instrumentos**

#### **3.4.1. Técnicas**

##### **Observación**

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

##### **Entrevista**

Se obtuvo a través de entrevistas estructuradas, las cuales se realizarán sobre la muestra de los adultos mayores de 60 años de la Provincia de Imbabura, la cual, a su vez, se analizará para aplicarlas ordenadamente en la investigación.

#### **3.4.2. Estrategias**

##### **Personal**

Las encuestas se realizaron a las comunidades de Punguhuyco, La Florida, Rumipamba, La Cadena, San Clemente, Chirihuasi, El Abra, Paniquindra, Cashaloma pertenecientes a la parroquia La Esperanza de forma directa interactuando con los encuestados que fueron adultos mayores de 60 años.

#### **3.4.3. Instrumentos**

##### **Cuestionario**

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

## **Fichas de inventario**

Para la investigación del inventario gastronómico se utilizó una ficha de recolección de datos turísticos, propuesto por el Ministerio de Turismo, para la inclusión de datos tanto técnicos propios de la elaboración, como alimentos, técnicas, recetas, tradiciones.

## **CAPITULO IV**

### **4. Análisis de datos**

#### **4.1. Plan de recopilación de datos**

Este proceso de recopilación se realizó en la parroquia “La Esperanza” abarcando todas las comunidades y barrios, las personas que intervinieron son pobladores de la parroquia mayores de 60 años.

El proceso de recopilación de datos se realizó de forma personal como se indicó anteriormente para obtener información directamente de los encuestados y obtener la información necesitada, la recopilación de datos se efectuó mediante entrevistas, fichas de levantamiento de atractivos turísticos, grabaciones de video, fotos e investigación. Las entrevistas fueron dirigidas a adultos mayores ya que la información requerida es de conocimientos ancestrales, las fichas de levantamiento de atractivos turísticos se desarrollaron en los atractivos turísticos de la parroquia para poder determinar los componentes turísticos existentes, grabaciones de video para poder desarrollar el contexto sociocultural del proyecto, fotos e investigación.

## 4.2. Tabulación y análisis de resultados

### TABULACIÓN DE LAS ENCUESTAS

#### Entrevista 1:

#### Levantamiento del inventario gastronómico.

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

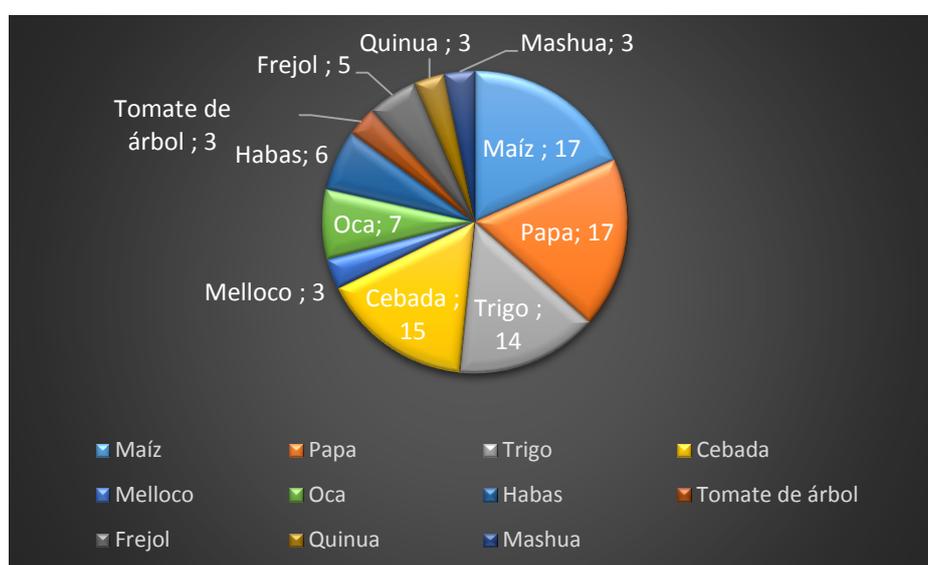


Gráfico 1 Alimentos ancestrales

Fuente: Parroquia La Esperanza

El maíz, papa, trigo y cebada son los alimentos ancestrales más comunes y los cuales eran cultivados por la mayoría de los habitantes de la parroquia “La Esperanza”, ya que eran los productos que podían sembrar y cosechar frecuentemente en el año sirviéndoles para su consumo, al igual que para la comercialización. Por otro lado, la oca, habas y el frejol también se producían pero en menor cantidad, al igual que el melloco, tomate de árbol, quinua, mashua eran producidos en pequeñas cantidades únicamente para el consumo personal.

## 2. ¿Qué alimentos se producen actualmente?

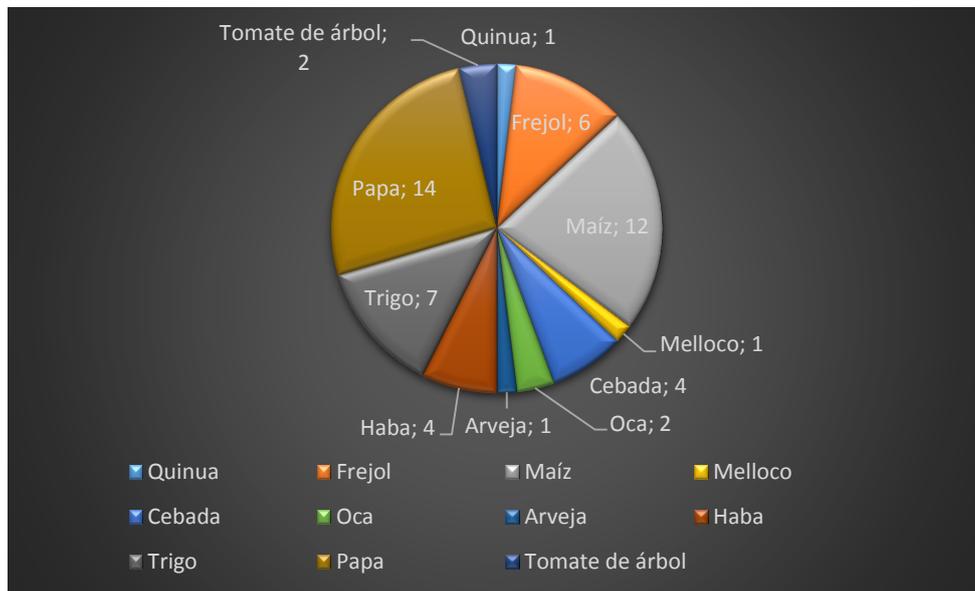


Gráfico 2 Alimentos que se producen

Fuente: Parroquia La Esperanza

Los alimentos que se producen actualmente con mayor magnitud son el maíz y la papa, esto se debe a que se los puede sembrar y cosechar con mayor facilidad. En primer lugar es porque su comercialización tiene acogida. Por otro lado, el frejol, cebada, haba, trigo son también cultivados pero en menor cantidad que el maíz y la papa a razón de que su cultivo tiende a ser más dificultoso, y también debido a que el costo de la venta no es muy beneficioso para el productor. Por último, el melloco, arveja, tomate de árbol, quinua, oca se cultivan en pequeñas cantidades y únicamente para el consumo propio. Además se debe a que con productos como el maíz al moler se obtiene la materia prima para la preparación de las tortillas de tiesto y para la boda (colada de maíz), la quinua se utiliza para la preparación de sopa, el trigo y el morocho se sirve acompañado con leche, con las habas se prepara las habas calpo.

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



Gráfico 3 Métodos de conservación

Fuente: Parroquia La Esperanza

Los métodos de conservación que fueron utilizados por los habitantes de la zona se tratan en dejar secar el producto para posteriormente almacenar. Otra técnica sugiere que ubicaban los productos cosechados en el soberado hasta su consumo o su comercialización. Uno de los métodos de conservación era colocar los productos en el pulón, que consiste en una funda grande hecha de estera para poder almacenar los productos por algún tiempo. Este tipo de conservación es utilizado por muy pocos agricultores de la zona ya que ha ido desapareciendo en la actualidad. Esto se da ya que en la actualidad existen métodos de conservación más fáciles como son la refrigeración y la congelación.

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



Gráfico 4 Temporadas de cosecha

Fuente: Parroquia La Esperanza

Los diferentes alimentos que se cultivan tienen diferente fecha para su cosecha, esto depende del producto y de la temporada. Existen productos los cuales no se dan en todo el año a diferencia de productos los cuales se cosechan todo el año, así como la papa, arveja, quinua se cosechan en enero, las habas, maíz fréjol en junio la oca en Septiembre y el tomate de árbol en Octubre.

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

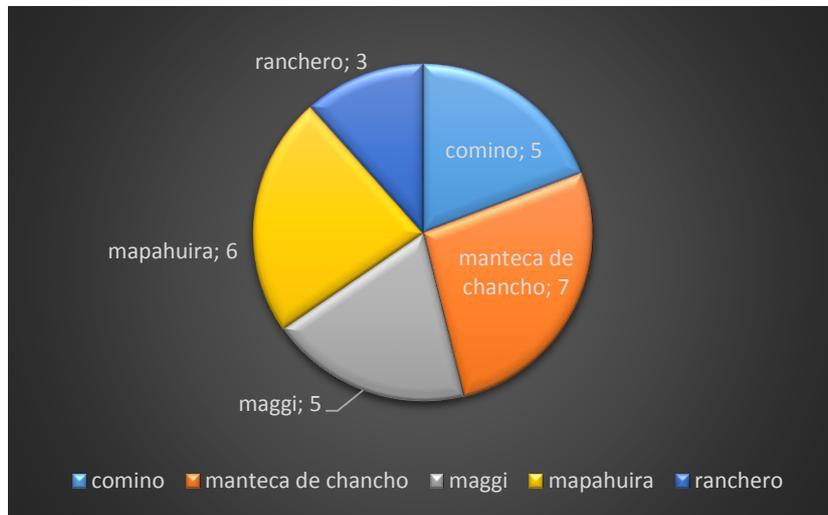


Gráfico 5 Especies utilizadas

Fuente: Parroquia La Esperanza

La mapahuiria y la manteca de chancho son utilizadas para dar sabor a las diferentes preparaciones que realizan las personas que aún conservan las diferentes tradiciones de sus parientes, pero esto ha ido cambiando ya que ahora las personas prefieren utilizar especias comerciales como son maggi y rancho debido a la mayor facilidad de adquirir estos productos.

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

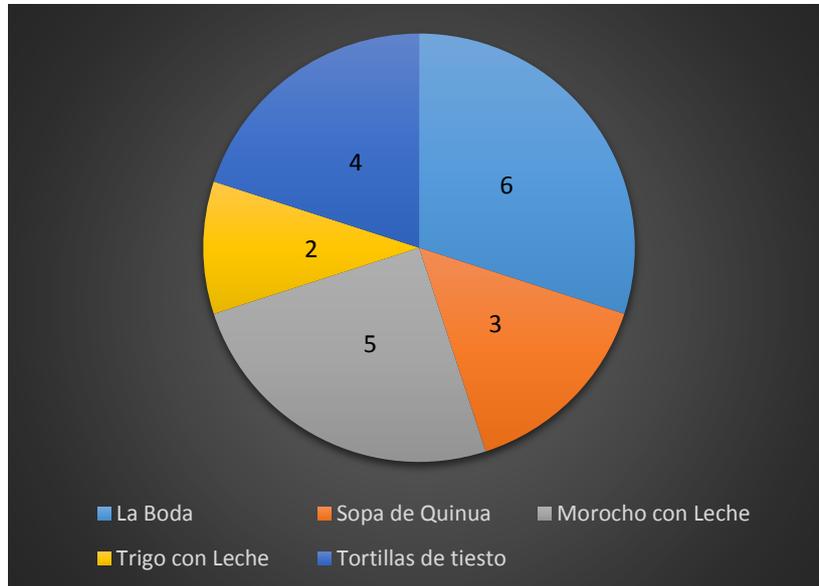


Gráfico 6 Comidas y bebidas

Fuente: Parroquia La Esperanza

La gastronomía de la parroquia “La Esperanza” es muy variada ya que realizan diferentes preparaciones con los diferentes productos que cultivan y animales que crían. La mayoría de las preparaciones son realizadas en leña. Se destacan preparaciones como quinua, la boda (colada de maíz), tortillas de tiesto, trigo con leche, morocho con leche.

## 7. Técnicas de elaboración.

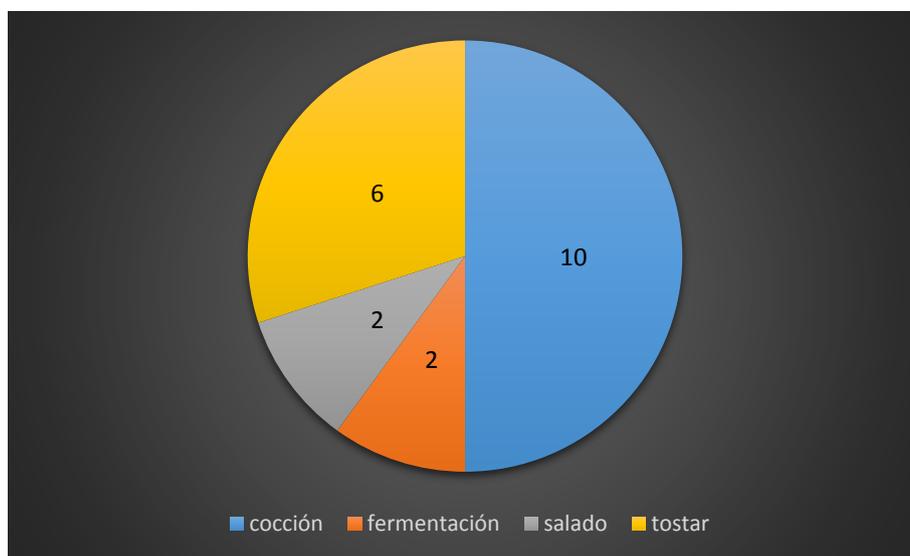


Gráfico 7 Técnicas de elaboración

Fuente: Parroquia La Esperanza

La gastronomía ancestral que se desarrolla en la parroquia “La Esperanza” es muy variada y extensa en los productos que utilizan, mas no en las diferentes técnicas de elaboración de los alimentos como la cocción, fermentación, salado y tostado ya que solo aplican los conocimientos heredados.

La fermentación es un método utilizado para la preparación de algunas bebidas como es la chicha la cual dejan fermentar por varias horas, con la finalidad de que todos los productos utilizados se añejen es decir se concentren sus sabores.

El salado es un método que se trata de colgar los pedazos de carnes salados, esto se utilizaban para mantener carnes en buen estado por mayor tiempo.

El tostar beneficia a darle un mejor sabor al producto para luego ser cocinado como es el caso de las habas calpo que son tostadas y luego cocinadas.

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

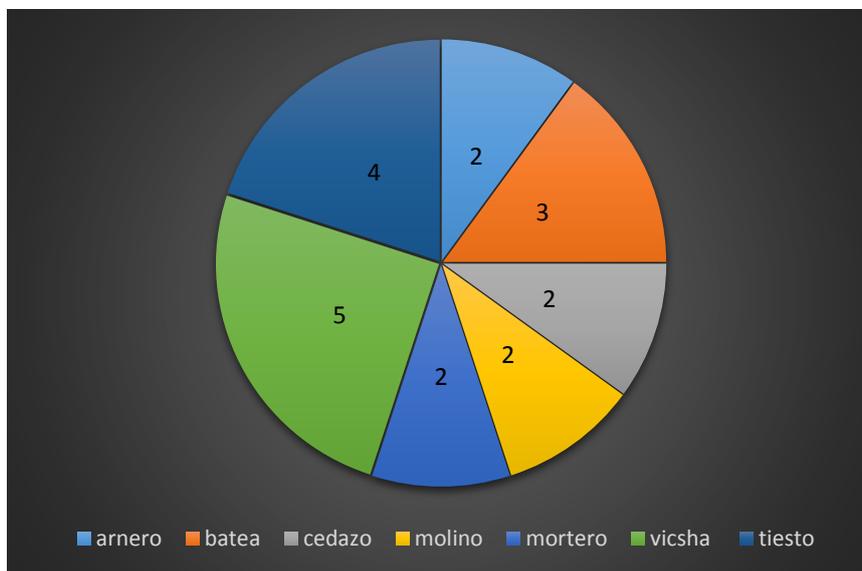


Gráfico 8 Utensilios

Fuente: Parroquia La Esperanza

La gastronomía indígena se caracteriza por los diferentes utensilios que manejan para la preparación de los diferentes platos. Las personas de la parroquia de La Esperanza manifiestan que al preparar los platos con estos utensilios como vicsha, tiesto, molino, cedazo, arnero, batea, mortero el sabor es mejor.

Estos utensilios contribuían para la elaboración de preparaciones, como el tiesto en el cual se tuesta las tortillas de tiesto, la batea sirve para mezclar ingredientes, el mortero se utiliza para aplastar productos y convertirlos en purés, vicsha es una cuchara de palo la cual se utiliza para revolver preparaciones, el cedazo y el arnero sirven para cernir harinas.

## Entrevista 2: Contexto Sociocultural.

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

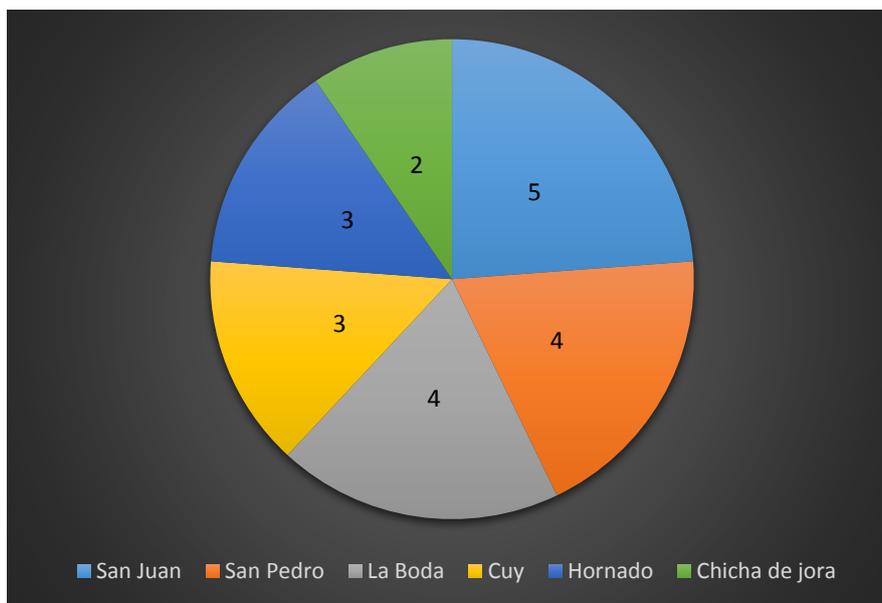


Gráfico 9 Manifestaciones culturales

Fuente: Parroquia La Esperanza

Las manifestaciones culturales que se realizan en La Esperanza son San Juan que se realiza el 27,28, 29 de junio y San Pedro el 11, 12, 13 de julio. Las preparaciones que se realizan en estas fechas son La Boda, Chicha de Jora, Cuy, Hornado las cuales son preparadas por los respectivos sacerdotes asignados en cada comunidad.

Los sacerdotes son asignados por la directiva de cada comunidad, son los encargados de la preparación de los alimentos para las personas que cumplan con las diferentes tradiciones de cada festividad a realizarse.

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

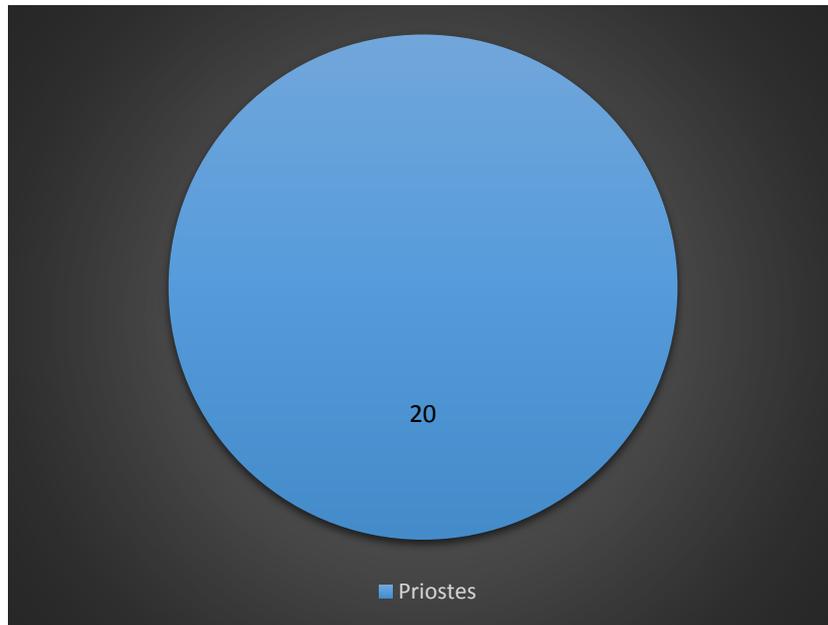


Gráfico 10 Preparación de alimentos y bebidas

Fuente: Parroquia La Esperanza

Las personas que intervienen en las diferentes preparaciones son los respectivos priostes asignados por la junta parroquial.

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

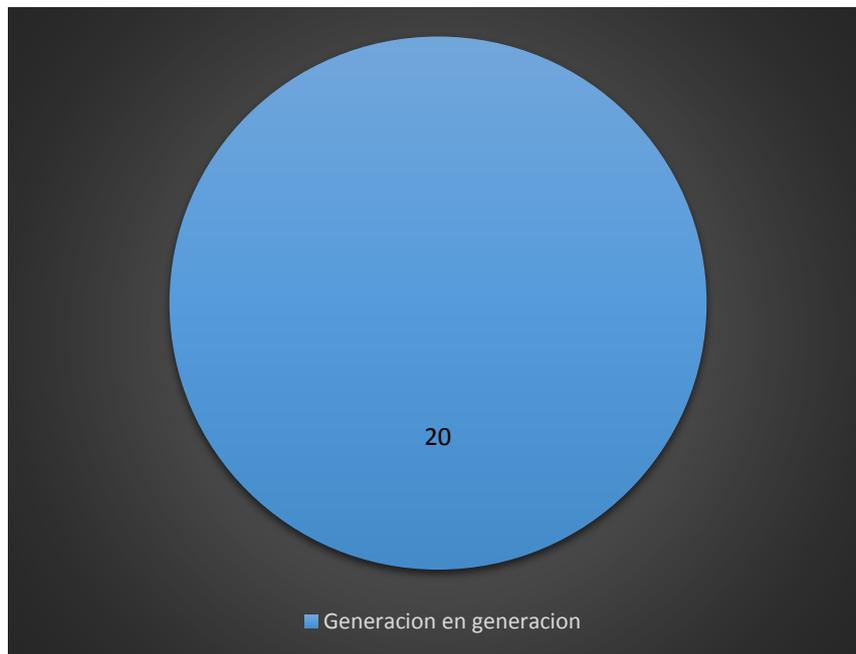


Gráfico 11 Conocimientos

Fuente: Parroquia La Esperanza

De generación en generación es la forma que se transmite los diferentes conocimientos, pero debido a la falta de interés se va perdiendo con el transcurrir del tiempo.

Es decir un matriarcado se transmite de madres a hijas ya que son las encargadas de las preparaciones de los alimentos para el hogar ya que el hombre de la casa se encarga de la agricultura y de proveer los productos.

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

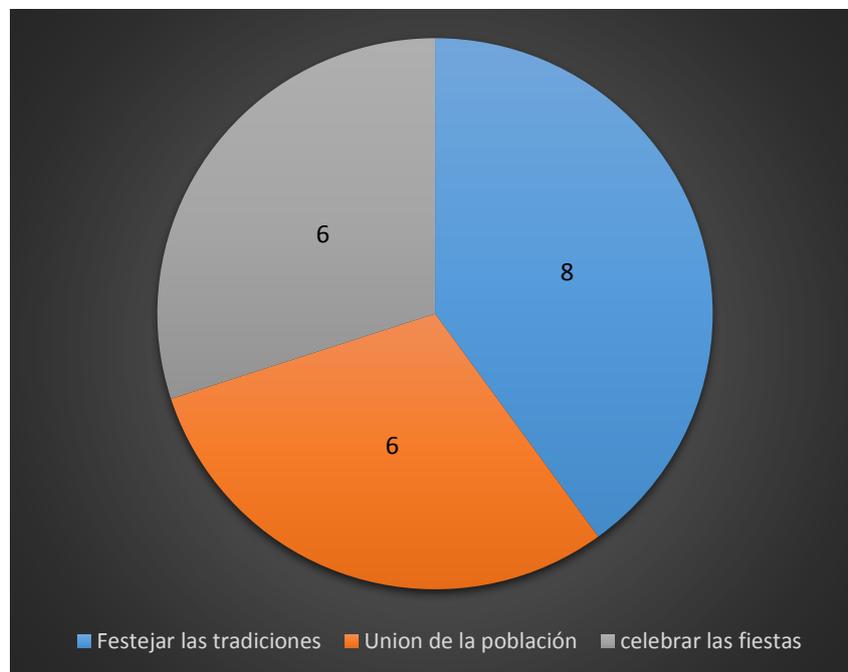


Gráfico 12 Comportamiento de la población

Fuente: Parroquia La Esperanza

El comportamiento de la mayoría de la comunidad es festejar las tradiciones que se dan de generación en generación, así también por motivo de las fiestas realizadas, pero también existe la unión de las diferentes personas de la comunidad gracias a estos eventos ceremoniales.

La alimentación tiene una connotación de unidad lo que permite reflejar la cultura (forma de actuar) de los pobladores de la comunidad.

## 5. ¿Desde cuándo se prepara?

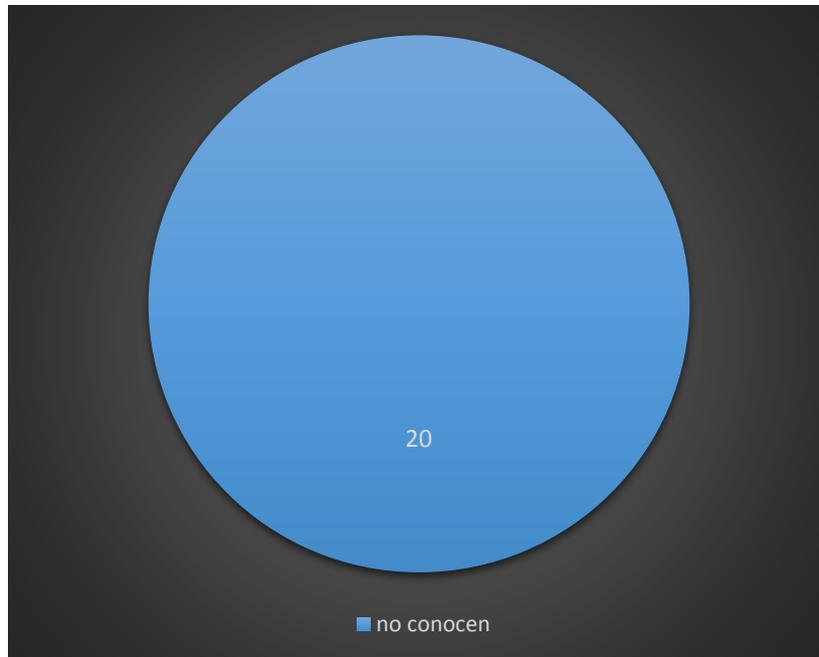


Gráfico 13 Desde cuando se prepara

Fuente: Parroquia La Esperanza

Las personas no conocen desde que fecha exacta se ha venido preparando, pero manifiestan que es desde hace mucho tiempo atrás.

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

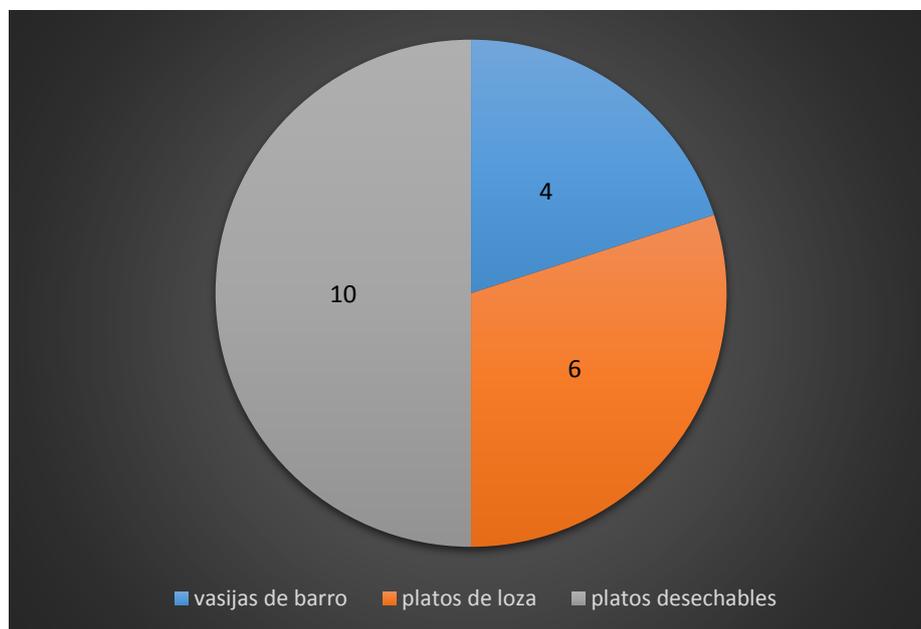


Gráfico 14 Utensilios en que se sirve

Fuente: Parroquia La Esperanza

Las diferentes preparaciones son servidas en platos desechables o platos de loza, en la actualidad, puesto que en la antigüedad se servía en vasijas de barro, vale decir que se ha perdido esta costumbre en la mayoría de casas de los priostes.

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

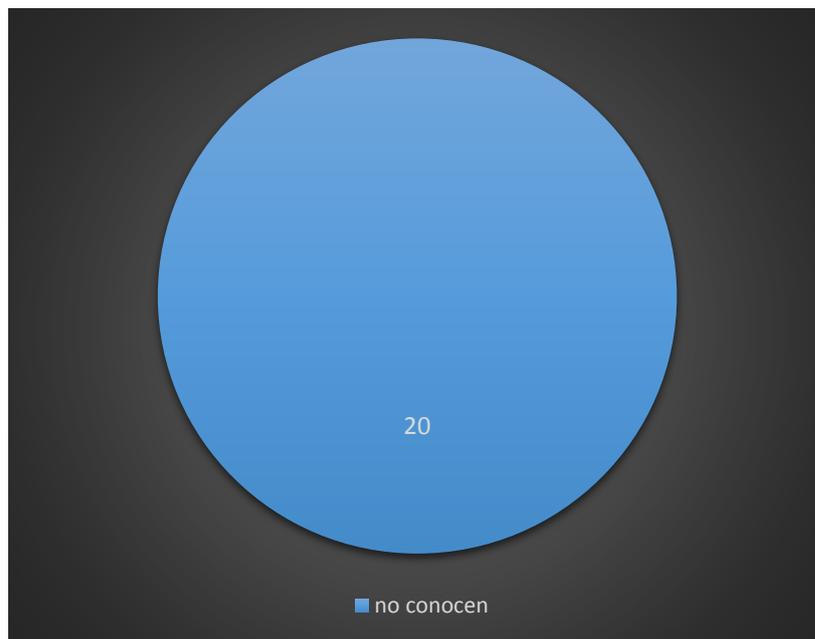


Gráfico 15 Recuerdos asociados con las preparaciones

Fuente: Parroquia La Esperanza

Las diferentes personas encuestadas no tienen ningún recuerdo asociado con los alimentos preparados.

## 8. ¿Qué significado tiene el plato?

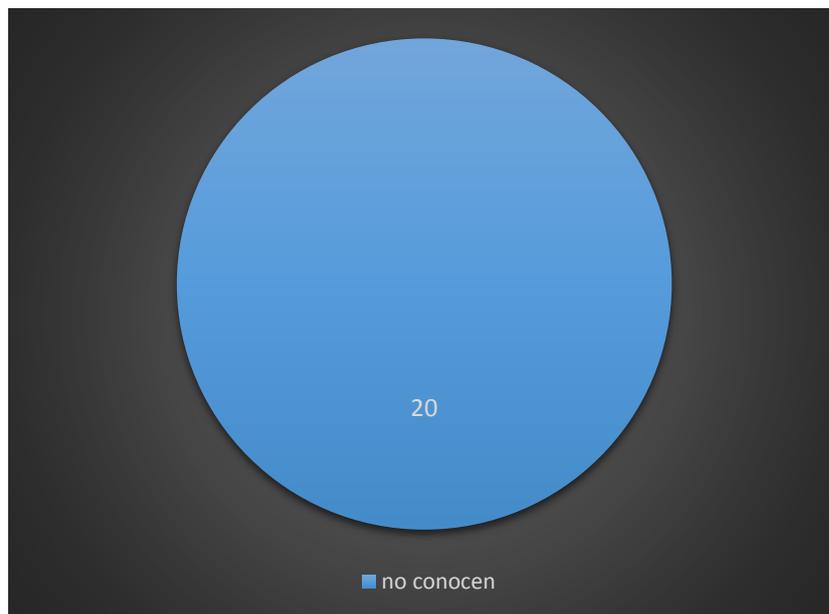


Gráfico 16 Significado del plato Fuente: Parroquia La Esperanza

No conocen el significado de los platos preparados

## 9. ¿Qué historia conoce del plato?

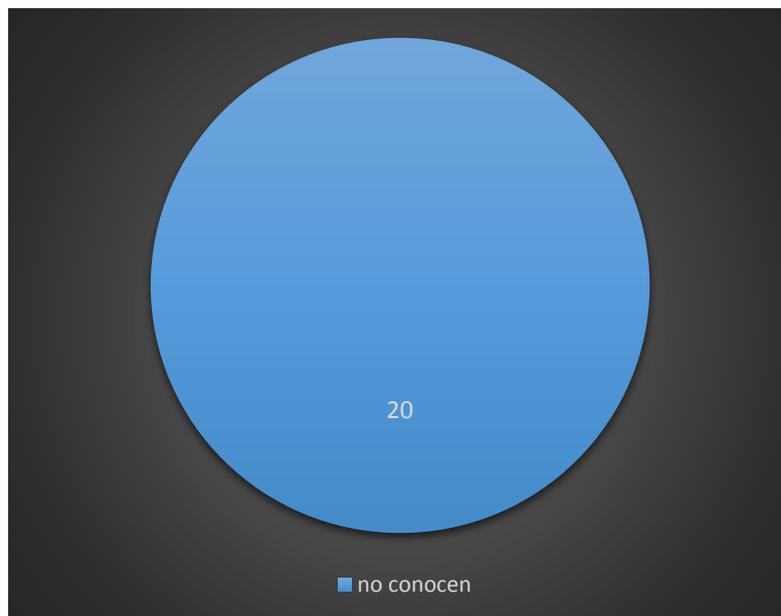


Gráfico 17 Recuerdos asociados con las preparaciones

Fuente: Parroquia La Esperanza

Las personas no conocen la historia de los platos que preparan.

### **4.3. Informe**

La parroquia “La Esperanza” tiene una gran variedad de productos que se cultivan en la zona, festividades y creencias que se van desarrollando desde hace mucho tiempo atrás como son las fiestas de San Juan y San Pedro, las cuales se realizan en Junio y Julio respectivamente, en estas fiestas se prepara diferentes platos como son: la boda (colada o mazamorra de maíz), chicha de jora y cuy. Los encargados de preparar estos alimentos son los sacerdotes asignados.

Los sacerdotes son personas asignadas por la junta parroquial para que sean los encargados de la preparación de los alimentos y bebidas en las diferentes fiestas realizadas.

La agricultura es la principal fuente de supervivencia de la población ya que cultivan para el consumo propio o para el comercio los productos que se dan en esta parroquia son: morocho, quinua, tomate de árbol, habas, oca, melloco, cebada, trigo, papa, maíz.

Las preparaciones que realizan con estos productos son; con la quinua se elabora sopa, con las habas se realiza las habas calpo, el maíz es utilizado para hacer tortillas de tiesto y la boda (colada de maíz), trigo con leche, morocho con leche.

### **4.4. Discusión**

La información que se investigó para el desarrollo del marco teórico no tiene mayor diferencia con el resultado de análisis de datos mediante las encuestas dirigidas a la población de la parroquia. La investigación para el desarrollo del marco teórico se desarrolló en base a información brindada por el GAD (Gobierno Autónomo Descentralizado) de la parroquia mediante el estudio de Planificación de desarrollo y ordenamiento territorial realizado.

La información presentada en el marco teórico es totalmente verídica al comparar con el resultado del levantamiento de información que se realizó en todas las comunidades pertenecientes a la parroquia La Esperanza dirigida a personas mayores de 60 años ya que los resultados que se quería obtener son de conocimientos ancestrales.

Los atractivos turísticos que se dio a conocer en la investigación para el desarrollo de las paradas estratégicas en la parroquia mediante la ruta turística gastronómica fueron semejantes entre el resultado del levantamiento de información y los datos brindados mediante el estudio de Planificación de desarrollo y ordenamiento territorial realizado por el GAD (Gobierno Autónomo Descentralizado) de La Esperanza.

El tomate de árbol es un producto el cual se lo produce en gran medida en la parroquia de La Esperanza pero en el informe brindado por el GAD no parece como un producto importante para la población de la parroquia.

Uno de los combustibles para cocinar es la leña el cual se menciona por parte del GAD que el 27% de la población utiliza este método pero según el levantamiento de información realizado la leña ya no es utilizada por una mayoría de la población de la parroquia determinando que solo el 20% utilizada este método para la cocción.

El resultado del levantamiento de información mediante encuestas, fichas de levantamiento de atractivos turísticos, fotos y videos no fue diferente al conocimiento previo que se utilizó anteriormente es por eso que se complementó la información obtenida que fue brindada por el GAD (Gobierno Autónomo Descentralizado) de la parroquia La Esperanza, con el resultado del levantamiento de información.

Los principales productos que se produce en la parroquia La Esperanza señalados en el marco teórico son maíz, trigo, morocho, quinua, papa, cebada, frejol, arveja. Estos productos mediante los resultados del levantamiento de información se concluyó que son utilizados por las personas de forma tradicional así como procesados, para ser transformados en harinas como la machica (harina de maíz), de las mismas que se derivan diferentes preparaciones

autóctonas de la zona como son la colada de maíz (la boda), chicha de jora y champús, caracterizándose por los variados métodos de cocción y conservación (cocción a leña, fermentación, salado).

Los métodos de conservación que existían en la parroquia son el secado, pulón y soberado. Pero el levantamiento de información nos da como resultado que en la actualidad estos métodos ya no se utilizan por haber mayor facilidad de conservación de alimentos mediante la refrigeración y congelación, esto es lo que ha provocado la interrupción de métodos ancestrales.

#### 4.5. Recetas estándar

Tabla 1

#### Trigo con Leche

Fecha:		Junio 2015		
Fuente:		Juana Churta		
Elaborado por:		Santiago Aguirre		
Tipo de preparación:		Bebida		
Tiempo de preparación:		30min	8 pax	No. de ficha 1
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Trigo molido	1 tazón	g	400	Lavar, limpiar y remojar por 24 horas.
Leche	½ jarra	ml	600	
Canela	2 ramitas	g	8	
Panela	c/n			
Clavo de olor	10 clavos	g	14	
<b>Procedimiento:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hervir la leche</li> <li>2. Colocar el trigo, canela, panela, el clavo de olor</li> <li>3. finalmente dejamos hervir.</li> </ol>				

Tabla 2

### Morocho con Leche

Fecha:		Junio 2015		
Fuente:		Juana Churta		
Elaborado por:		Santiago Aguirre		
Tipo de preparación:		Bebida		
Tiempo de preparación:		3:45	8 pax	No. de ficha 2
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Morocho	1 tazón	g	400	Lavar, remojar y Cocinar.
Cebolla	¼ cebolla	g	25	brunoise
Leche	½ jarra	ml	600	
Azúcar	c/n			
Canela	2 ramitas	g	8	
sal	c/n			
<p><b>Procedimiento:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Una vez lavado y remojado el morocho, cernir para desechar la cascarilla del morocho sin botar el agua ni el grano, reservar el agua del remojo,</li> <li>2. Cocinar el morocho en la cantidad necesaria de agua y cuando se encuentre suave y espeso agregar el agua en la que se remojó el morocho, incorporar la leche y hervir con cebolla, canela, sal y azúcar c/n.</li> </ol>				

Tabla 3

### Habas Calpo

Fecha:		Junio 2015		
Fuente:		Juana Churta		
Elaborado por:		Santiago Aguirre		
Tipo de preparación:		Plato fuerte		
Tiempo de preparación:		50min	5 pax	No. de ficha 3
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Habas	1 tazón	lb	1.5	Tostadas, remojadas.
<p>Procedimiento:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Una vez tostadas y remojadas por una noche.</li> <li>2. Hervir el agua y colocar las habas previamente tostadas e hidratadas hasta que se cocinen.</li> </ol>				

Tabla 4

### Colada de Maíz (La Boda)

Fecha:		Junio 2015		
Fuente:		Juana Churta		
Elaborado por:		Santiago Aguirre		
Tipo de preparación:		Bebida		
Tiempo de preparación:		45min.	6 pax	No. de ficha 4
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Agua	1 jarra	l	1.5	hervir
Harina de maíz crudo.	1 tazón	g	250	Tamizado y remojado en agua.
cebolla	1/2	g	40	brunoise
ajo	1	g	10	brunoise
papa	1 tazón	lb	1/2	dados
sal	c/n			
carne	1 tazón	lb	1	dados
achiote	2 cucharadas	ml	12	
<p>Procedimiento:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hervir el agua, colocamos la harina de maíz crudo, previamente cernido, movemos hasta no tener grumos</li> <li>2. Hacemos un refrito con el achiote, la cebolla, el ajo y colocamos en la preparación añadimos la papa y sal al gusto</li> <li>3. Dejamos que se cocine hasta que la papa este lista.</li> </ol>				

Tabla 5

### Tortilla de Tiesto

Fecha:		Junio 2015		
Fuente:		Juana Churta		
Elaborado por:		Santiago Aguirre		
Tipo de preparación:		Pan		
Tiempo de preparación:		2 horas	8 pax	No. de ficha 5
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Trigo molido	1 tazón	lb	1	Tamizado
Manteca de chancho	1 cucharadita	g	5	
Sal	1 cucharadita	g	5	
Agua	1 taza	ml	250	hervir
<p>Procedimiento:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. En un recipiente cernir el trigo molido con la sal</li> <li>2. Agregar la manteca de chancho y agua poco a poco, amasar</li> <li>3. Tomar porciones de masa y dejamos reposar por 30 minutos</li> <li>4. Hacemos bolas y con un bolillo amasamos.</li> <li>5. Asamos en un tiesto hasta que tome color de ambos lados.</li> </ol>				

Tabla 6

### Sopa de Quinua

Fecha:		Junio 2015		
Fuente:		Juana Churta		
Elaborado por:		Santiago Aguirre		
Tipo de preparación:		Sopa		
Tiempo de preparación:		1 hora	8 pax	No. de ficha 6
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Quinua	2 tazas	g	500	Lavada
Paico	1 puño	g	80	Picado
papa	1/2 tazón	g	200	Dados
sal	c/n			
<p>Procedimiento:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Limpiar la quinua</li> <li>2. Cocinar la quinua y agregar la papa</li> <li>3. Finalmente agregar el paico y sal.</li> </ol>				

## CAPÍTULO V

### 5. Propuesta

#### 5.1. Introducción

La Ruta Turística Gastronómica consta de 5 atractivos en los cuales se realizará diferentes actividades. La ruta empieza en La Iglesia Santa Marianita que tiene una arquitectura muy llamativa, en este lugar se puede apreciar su construcción así como las personas creyentes, que se congregan en esta iglesia, y realizan actividades tradicionales relacionadas con fechas religiosas. La gastronomía va de la mano con estas festividades para lo cual se prepara la boda, o mazamorra la chicha de jora y el cuy.

El segundo lugar es Terra Esperanza, aquí se puede realizar cabalgatas alrededor de la parroquia, degustar la gastronomía autóctona de la zona y adquirir diferentes artesanías confeccionadas por personas autóctonas de la zona.

El tercer lugar es Casa Aida aquí se degusta de la gastronomía ancestral de la Esperanza como colada de maíz, champús y chicha de jora.

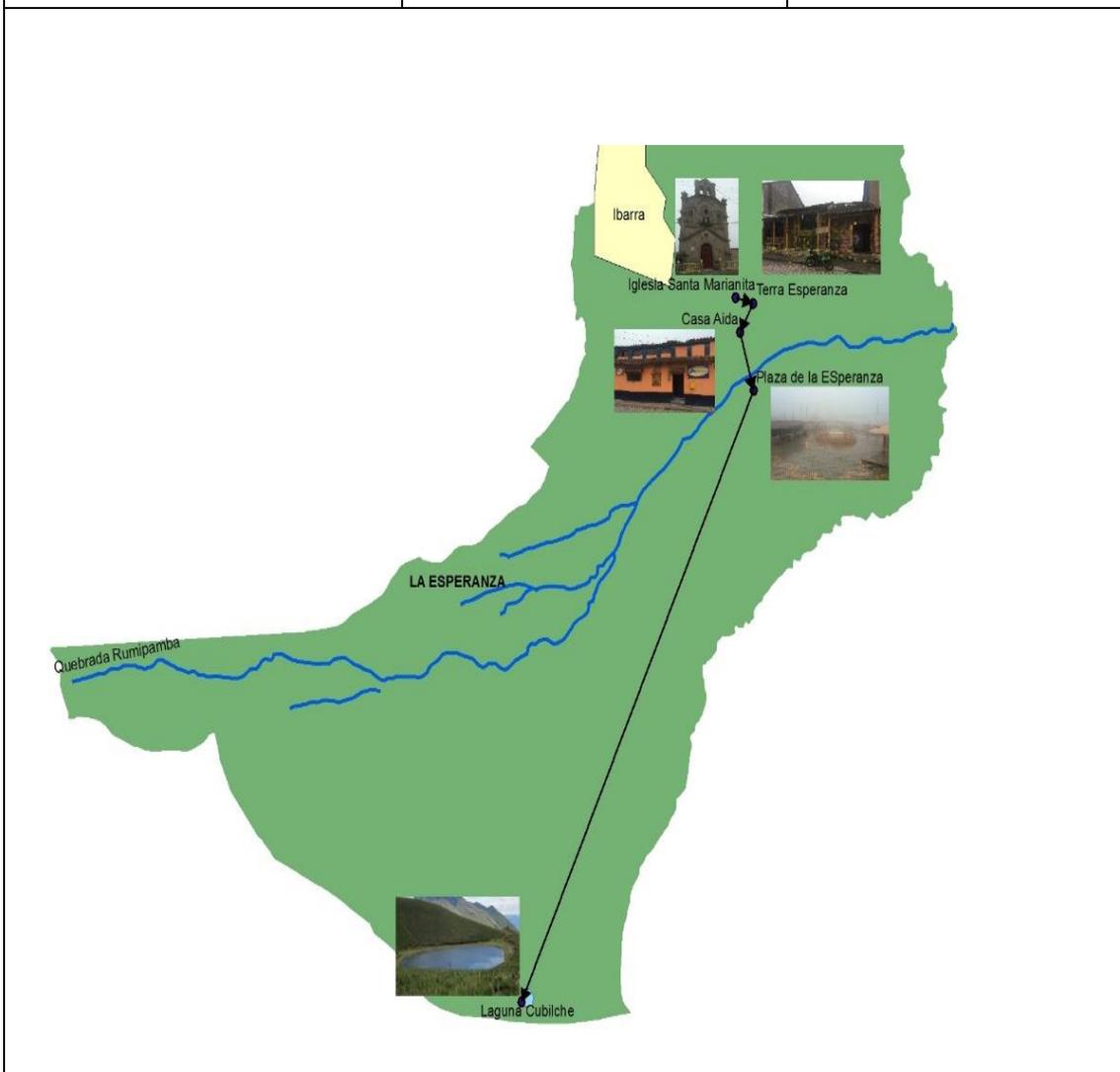
La Plaza de la Esperanza es el cuarto lugar el cual es el punto de encuentro del comercio de la parroquia donde se venden productos agrícolas como frejol, tomate de árbol, arveja, habas, quinua, melloco, maíz, cebada con los que se preparan los distintos platos como sopa de quinua, machica, habas calpo y tortillas de tiesto.

En quinto, y en último lugar, de la ruta es Cubilche, es un cráter inactivo en el cual se crean 4 lagunas naturales. Para llegar a este lugar se debe hacer una caminata de ascenso desde la comunidad del Abra por un tiempo aproximado de 4 horas, generalmente los pobladores llevan habas tostadas o habas calpo que son propios de la zona para ascender sin complicaciones mayores. Este método se recomienda a los turistas visitantes para un ascenso al Cubilche de manera prolija.

## 5.2. Ruta turística

Gráfico 18

<b>NOMBRE DE LA RUTA:</b> La Esperanza		
<b>DATOS INFORMATIVOS:</b>		
<b>LONGITUD:</b> -78,1131862	<b>UBICACIÓN:</b> Parroquia La Esperanza	<b>TIEMPO:</b> 8 horas



**CARACTERISTICAS:**

**08:00am** La ruta empieza con la visita a la iglesia Santa Marianita

**08:30am** Desayuno en el refugio Terra Esperanza

**09:30am** Visita a la Plaza de La Esperanza

**10:30am** Traslado hasta la comunidad del Abra

**11:30am** Ascenso hasta Cubilche

**14:30pm** Alimentacion y descanso en las inmediaciones del lago

**15:30pm** Descenso de Cubilche

**16:30pm** Arribo a Casa Aida para degustar gastronomía autóctona de la zona  
Y finalización de la ruta.

**Atractivos gastronómicos**

Casa Aida, Terra Esperanza y La Plaza de La Esperanza son los lugares en los cuales se puede disfrutar de diferentes preparaciones que estos sitios ofrecen, los platos que se ofrecen son preparados de manera autóctona que preparan los indígenas de la parroquia. Las preparaciones que se ofertan son: tortillas de tiesto, sopa de quinua, morocho con leche, trigo con leche, colada de maíz, hornado, cuy asado.

**Atractivos turísticos**

La Iglesia Santa Marianita es uno de los lugares que se puede conocer ya que es un sitio construido hace mucho tiempo atrás que llama mucho la atención por su estructura al igual que Cubilche que es un cráter que posee 4 lagunas pero para llegar a este lugar se debe hacer una caminata de unas 4 horas lo que aumenta la atracción como sitio turístico.

**Paradas estratégicas**

Terra Esperanza consta de una tabartería donde se puede adquirir artesanías realizadas en base a cuero.

### **5.3. Componentes turísticos**

La parroquia “La Esperanza” está ubicada en la ciudad de Ibarra en la provincia de Imbabura, La Esperanza es un lugar privilegiado ya que cuenta con muchos atractivos turísticos para el desarrollo del turismo.

Por lo tanto, la parroquia rural “La Esperanza” consta de varios componentes turísticos como arquitectura, gastronomía, alojamiento, comercio, sitios naturales. Estos lugares son visitados en mayor cantidad por turistas internacionales, antes que turistas nacionales. Esto posiblemente se debe por desconocimiento de la población nacional o solamente por falta de interés.

Los principales atractivos turísticos de la parroquia son:

- ❖ La Iglesia Santa Marianita.
- ❖ Terra Esperanza
- ❖ Casa Aida
- ❖ La Plaza
- ❖ Cubilche

## **Iglesia Santa Marianita**

La Iglesia Santa Marianita se encuentra en la calle principal de la parroquia llamada Galo Plaza Lasso, la Iglesia fue construida hace muchos años. La población religiosa de la parroquia asiste con regularidad a la iglesia en donde realiza diferentes actos religiosos tradicionales del catolicismo.

Cerca de la Iglesia Santa Marianita se encuentra lugares de alimentación como son Terra Esperanza y Casa Aida.



## Terra Esperanza

Terra Esperanza es un lugar ubicado a 6km de la ciudad de Ibarra, a solo 100 metros de La Iglesia Santa Marianita en el cual se puede desarrollar diferentes actividades, su propietaria es la Sra. María Inés Obando.

Este colorido lugar ofrece habitaciones con conexión wi-fi gratuita, área bbq, cocina de uso común y un restaurante que ofrece platos regionales, así también se puede disfrutar de paseos a caballo, excursiones de senderismo y visitar la tienda de tabarteria.

Terra Esperanza se encuentra a 3 km del lago Cubilche y dispone de un mostrador de información turística que ofrece información para explorar la zona.

El establecimiento ofrece aparcamiento privado gratuito y la recepción está abierta las 24 horas.





## La Plaza

La plaza de La Esperanza se encuentra en la comunidad Santa Marianita a pocos metros del cuartel militar Yaguachi.

En este lugar se puede apreciar el comercio de los pobladores de la parroquia ya que lo excedente de su producción lo comercializan en la plaza entre los principales productos están: cebada, quinua, trigo, papas, tomate de árbol, frejol.

La Plaza también es un punto de encuentro para trasladarse a la ciudad de Ibarra o a las diferentes comunidades ya que se encuentran las cooperativas de transporte así también se puede disfrutar de preparaciones como hornado.



## **Laguna de Cubilche**

La laguna de Cubilche está ubicada en la comunidad de Paniquinrra en la parroquia de La Esperanza, tiene una forma circular.

Cubilche es de origen volcánico y no tiene afluente externo por lo tanto se desarrolla un abastecimiento de agua desde su interior. En la cima se puede apreciar un cráter en donde se forman cuatro lagunas, dos permanentes y dos en invierno.

Desde su cima es posible observar la laguna de San Pablo y las poblaciones de su alrededor. Por el sur se aprecia al cerro San Francisco y el Nudo de Mojanda.

Al noreste se puede observar el valle de Ibarra y la laguna de Yahuarcocha, al este se puede observar al fondo el nevado Cayambe y en la parte cercana y baja el valle de Zuleta y al oeste se encuentra el cerro Imbabura.



## **5.4. Impactos**

### **5.4.1. Análisis de Impactos**

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

El análisis de impactos son las señales de aspectos en espectros positivos a 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 áreas determinados, se establece los indicadores de impacto en la respectiva matriz de análisis.

Es necesario realizar una sumatoria de los niveles de impacto en cada matriz, y dividir éste valor para el número de indicadores de tal manera que se obtenga el impacto promedio por área.

Por último, bajo cada matriz se incluye el análisis, 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 Puesta en valor de la Gastronomía de Imbabura.

#### 5.4.1.1. Impacto Turístico

IMPACTO INDICADOR	NIVELES DE							3	2	1	0	1	2	3
	-	-	-	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>													8	8
$\Sigma = 8$ Nivel de Impacto Socio-Cultural = $\frac{\Sigma}{4} = 2$ Número de indicadores = 4 $\Sigma = 2$														

**Análisis:** El resultado de análisis del impacto turístico es 2 equivalente a medio positivo lo que significa que la parroquia consta de componentes turísticos aptos para el desarrollo de la ruta turística gastronómica.

Indicador	Análisis
- Afluencia de turismo nacional y receptivo	Se le asigna un valor medio positivo, pues el turismo se incrementara a causa de que existirá un mayor conocimiento de los atractivos turísticos existentes en la parroquia.
- Diversificación de destinos turísticos	Se ha asignado un valor de medio positivo porque el proyecto contara con nuevas alternativas de turismo,

	<p>básicamente relacionado al turismo gastronómico.</p> <p>La diversificación de destinos turísticos alineados a las políticas estatales permitirán que ésta actividad sea un eje primordial en la economía del país.</p>
- Incremento de la actividad turística	Se le asignado un valor medio positivo ya que este proyecto fortalecerá el desarrollo turístico gastronómico de la parroquia
- Difusión y promoción del sector	Su valoración es medio positivo en punto que se realizara una difusión y promoción utilizando diferentes métodos publicitarios.

#### 5.4.1.2. Impacto-Socio Cultural

IMPACTO INDICADOR	NIVELES DE							
	-3	-2	-1	0	1	2	3	
- Identidad cultural.							x	
- Costumbres							x	
- Familia						x		
- Nutrición					x			
- Participación comunitaria					x			
<b>TOTAL</b>					2	2	6	10

$$\Sigma = 10$$

$$\text{Nivel de Impacto Socio-Cultural} = \Sigma 10$$

Número de indicadores 5

$$\Sigma = 2$$

**Análisis:** El impacto Socio-Cultural muestra como resultado 2 que equivale a medio positivo lo que significa que será beneficiado por el rescate de su identidad y la posibilidad de ofertar productos y de esta manera conservar las tradiciones y costumbres heredadas.

Indicador	Análisis
- Identidad cultural.	Se le asigna un valor alto positivo puesto que la identificación de aspectos culturales permitirá mantener valores, tradiciones, creencias que se convierte en una identidad la cual se mantendrá por medio de la oferta de preparaciones autóctonas a los turistas.
- Costumbres	Se le asigna un valor alto positivo ya que las costumbres se mantendrán porque su gastronomía es desarrollada en base a costumbres heredadas.
- Familia	Las fuentes de empleo reducirá el índice de migración de la población permitiendo un mayor apego familiar.
- Nutrición	Las preparaciones realizadas no se llevan a cabo mediante una adecuada nutrición pero los productos son naturales.
- Participación comunitaria	La comunidad tendrá un mayor ingreso económico porque se incrementa el turismo comunitario y por ende la

	agricultura y oferta de preparaciones autóctonas, lo que conlleva a que tengan ingresos gracias al turismo.
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------

#### 5.4.1.3. Impacto Económico

IMPACTO INDICADOR	NIVELES DE							
	-3	-2	-1	0	1	2	3	
- Generación de micro empresa						x		
- Reactivación de la producción agrícola						x		
- Mayores ingresos para empresarios del sector						x		
<b>TOTAL</b>						<b>6</b>		
$\Sigma = 6$ Nivel de Impacto Socio-Cultural= $\Sigma 6$ Número de indicadores 3 $\Sigma = 2$								

**Análisis:** El Impacto Económico muestra un resultado de 2 lo que equivale a medio positivo, la parroquia de La Esperanza será beneficiada de gran magnitud al establecer la ruta turística gastronómica ya que fortalecerá la producción agrícola y ganadera de la zona así como la creación de microempresas las cuales ayudaran para el acogimiento de turistas.

Indicador	Análisis
- Generación de micro empresa	El valor es medio positivo porque mediante del proyecto, se fomentara el desarrollo microempresas turísticas y gastronómicas para la atención de los diferentes campos e intereses de los turistas.
- Reactivación de la producción agrícola	Es medio positivo ya que la población tendrá la posibilidad de ofertar los productos autóctonos lo que reactivara la producción agrícola.
- Mayores ingresos para empresarios del sector	Los propietarios de lugares que prestan servicios de alimentación o alojamiento tendrán más ingresos puesto que incrementara el turismo comunitario.

#### 5.4.1.4. Impacto Educativo

IMPACTO INDICADOR	NIVELES DE							
	-3	-2	-1	0	1	2	3	
- Mayores conocimientos						x		
- Investigación						x		
- Capacitación						x		
<b>TOTAL</b>						<b>6</b>		
$\Sigma = 6$ Nivel de Impacto Socio-Cultural= $\Sigma 6$ Número de indicadores 3 $\Sigma = 2$								

**Análisis:** El resultado es de 2 que equivale a medio positivo en el Impacto Educativo ya que las personas de la parroquia deberán capacitarse y fortalecer su conocimiento para poder brindar un servicio de categoría a los turistas.

Indicador	Análisis
- Mayores conocimientos	El valor asignado es medio positivo ya que el proyecto mejorara los conocimientos en el ámbito del turismo gastronómico para dar una mejor atención a los turistas.
- Investigación	El valor asignado es medio positivo ya que con la investigación de este proyecto se reactivara el turismo en la parroquia.
- Capacitación	El proyecto permitirá capacitar a las personas para que el turismo se desarrolle de la mejor manera.

#### 5.4.1.5. Impacto General

IMPACTO INDICADOR	NIVELES							DE
	-3	-2	-1	0	1	2	3	
- TURISTICO						x		
- SOCIO-CULTURAL						x		
- ECONOMICO						x		
- EDUCATIVO						x		
<b>TOTAL</b>						<b>8</b>		
$\Sigma = 8$								

Nivel de Impacto Socio-Cultural=  $\frac{\Sigma 8}{4}$

Número de indicadores 4

$\Sigma = 2$

## 5.5. Informe de impactos

En los Impactos Turístico, Socio-Cultural, Económico y Educativo obtenemos el resultado de 2 que equivale a medio positivo.

El resultado del Impacto General es de 2, que equivale a una valoración de medio positivo, lo que indica que este proyecto es totalmente factible a realizarse con el fin de incrementar el turismo gastronómico en la parroquia “La Esperanza” y en la provincia de Imbabura.

El desarrollo de la ruta turística gastronómica ayudara a incrementar el número de turistas ya que facilitara el traslado mediante la ruta establecida y así también existirá un mayor conocimiento por parte de las personas que desconocen los atractivos turísticos de la parroquia, lo que conlleva a la creación de microempresas para la atención en los diferentes campos a los turistas. Es así como los pobladores serán los principales benefactores del proyecto mediante la creación de microempresas, reactivación agrícola y ganadera.

Mediante la aplicación de la ruta turística gastronómica aportara al mantenimiento de la identidad cultural existente en la población de la parroquia lo que conlleva al mantenimiento de costumbres y así mediante la participación comunitaria para el desarrollo de las diferentes festividades, las cuales son de gran interés para turistas internacionales.

## CONCLUSIONES

Se contextualizó el problema destacando a nivel de la parroquia “La Esperanza” el limitado desarrollo gastronómico debido a nuevas corrientes culinarias que despojan las preparaciones tradicionales, razón por la cual el turismo gastronómico no se desarrolla completamente, y motivo por el que se planteó la necesidad de contribuir a la valoración del patrimonio cultural inmaterial mediante esta investigación.

En cuanto al marco teórico se conceptualizó los principales términos para comprender el campo de estudio, destacando en primera instancia la gastronomía a nivel de la parroquia “La Esperanza”, la cultura y patrimonio. Además se definió el concepto de ruta turística gastronómica para comprender en toda su magnitud el fin de la investigación.

Los principales productos que se cultivan en la parroquia son la quinua, habas, maíz, trigo, papa, cebada, chochos, frejol, arveja, tomate de árbol. Estos productos son utilizados principalmente para la elaboración de preparaciones tradicionales, las mismas que en este trabajo se recopilaron en recetas estándar: trigo con leche, morocho con leche, habas calpo, colada de maíz, tortillas de tiesto y sopa de quinua, para la creación de una ruta turística gastronómica. En el diseño de la ruta gastronómica de la parroquia, se incluyeron los principales atractivos turísticos de la zona: Casa Aida, La Plaza, Terra Esperanza, La Iglesia Santa Marianita y Cubilche. En primera instancia para mostrar las actividades que estos lugares permiten desarrollar y así ofrecer los platos típicos en estos puntos turísticos específicos.

Por último se realizó un análisis de impactos a nivel turístico, socio-cultural, económico, educativo y de forma general, para evaluar la viabilidad del presente estudio, dando lugar a un resultado medio positivo (2), confirmando así la factibilidad del proyecto para el desarrollo de la ruta turística gastronómica, ya que permitirá incrementar el número de turistas, reactivar la economía de la zona, y cumplir con el principal objetivo del presente trabajo, valorizar la gastronomía típica de la parroquia.

## RECOMENDACIONES

Los organismos competentes de cultura de la provincia y región son actores importantes en el momento de promocionar la identidad cultural y preservación de preparaciones autóctonas, esta recopilación de información y recetas es fundamental para conocer la situación actual de la parroquia en el aspecto gastronómico y aprovecharla en su totalidad.

Se propone aplicar la ruta turística gastronómica de la manera establecida en el proyecto, aprovechando la revisión de recetas de la zona, con el fin de potenciar los atractivos turísticos y gastronómicos, donde se considere a los pobladores como principales actores y beneficiarios de la iniciativa.

Para valorar los atractivos turísticos y gastronómicos hay que conocerlos, por eso esta investigación contribuye a recordar, aprender, y retomar prácticas gastronómicas de la parroquia “La Esperanza” que no deben ser abandonadas, sino que deben considerarse a la hora de plantear cualquier iniciativa gastronómica en la zona, ya que la cultura es la esencia de los pueblos.

En base al análisis de impactos es importante considerar los beneficios tanto sociales, económicos, culturales y educativos para la ejecución del proyecto, ya que deben ser los pobladores de la zona los principales involucrados al momento de desarrollar cualquier iniciativa gastronómica en la parroquia, ya que son ellos los que conocen a profundidad su cultura y costumbres, además así ellos se apropiarán y valorarán su patrimonio inmaterial para la preservación material e inmaterial de su riqueza a través del tiempo.

## BIBLIOGRAFIA

- Alva, C. I. (2012). Historia de la gastronomía.
- Barrera, J. P. (2010). *Cocinas regionales andinas*. Quito Ecuador: Corporación Editora Nacional.
- Castro, J. V. (2010). cultura gastronomica del canton arenillas.
- edukanda. (2010). Protección del patrimonio.
- Escobar, I. (2003-2004). PROPUESTA PARA MEJORAR EL NIVEL DE .
- FRAUDE. (2014). COCINA ANCESTRAL.
- Hablando de Gastronomos. (2010).
- Historia de la gastronomía. (2011).
- Historia, M. d. (2007). Patrimonio Cultural Inmaterial. Bogotá, Colombia.
- La Esperanza, J. P. (2010-2014). Planificación del desarrollo y ordenamiento territorial.
- Myhrold Nathan, Y. C. (2011). *Modernist Cuisine. El arte y la ciencia de la cocina*. Italia: Taschen.
- NUTRITETICA. (2015). COCINA TRADICIONAL O COCINA MODERNA.
- Oliveira, S. (20 de Febrero de 2011). *La Gastronomía como atractivo turístico primario de un destino*. Obtenido de EBSCO: <http://support.epnet.com/contact/askus.php>
- Posso, Y. M. (2013). *Proyectos, tesis, y marco lógico*. Quito Ecuador: Noción Imprenta.
- Rodrigo, V. D. (1988). *Monografía de Ibarra*. Ibarra, Imbabura, Ecuador: Ediciones Culturales Imbabura.
- Rosales, D. (2012). Concepto de Gstronomia.
- Torres, A. M. (2012). *Planificación del Turismo Gastronómico Sostenible*. México: CEGAHO.
- Turismo, M. d. (2009). *Plandetur 2020*. Quito: Banco Interamericano de Desarrollo.
- UNESCO. (1982). CULTURA.

# **ANEXOS**

Anexo 1

## **ENTREVISTA 1**

### **LEVANTAMIENTO DEL INVENTARIO TURISTICO**

Fuente: María Carlosama

Fecha: 16/06/2014

Lugar: Santa Marianita-La Esperanza

Elaborado por: Santiago Aguirre

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

Papa, trigo, oca, haba, cebada.

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

Haba, papa

#### **3.- ¿Cuáles son los métodos de conservación de alimentos que existían?**

Salado

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

Junio

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

Manteca de chancho, mapahuiria.

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

La boda (colada de maíz), tortillas de tiesto, morocho con leche, sopa de quinua.

#### **7.- Ingredientes, cantidad, unidad**

Tazón

#### **8.- Técnicas de elaboración**

Cocción, salado.

#### **9.- Utensilios que se usan para elaborar las comidas y bebidas**

Vicsha (cuchara de palo).

## **ENTREVISTA 2**

### **CONTEXTO SOCIO CULTURAL**

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

San Juan, San Pedro.

**2.- ¿Quiénes interviene en las preparaciones de los alimentos?**

Los priostes

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

De generación en generación

**4.- ¿Cómo influyen las preparaciones de las comidas y bebidas en el comportamiento de la comunidad?**

Unión de la población

**5.- ¿Desde cuándo se prepara?**

Desde la antigüedad

**6.- ¿En qué utensilios o cuáles son las características en las que se los sirve?**

Platos desechables

**7.- ¿Qué recuerdos asociados tiene con relación a los alimentos preparados?**

No conoce

**8.- ¿Qué significado tiene el plato?**

No conoce

**9.- ¿Qué historia tiene el plato?**

No conoce

Anexo 2

FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS										
1. DATOS GENERALES										
Encuestador:	Santiago Aguirre			Fecha:						
Supervisor evaluador:	Mcs. Guadalupe Rosero			No. Ficha						
Nombre del atractivo:	Iglesia Santa Marianita									
Propietario:										
Categoría:	Mnifestaciones Culturales	Tipo:	Históricos	Subtipo	Religiosos					
2. UBICACIÓN:										
LONGITUD:	-78,1131862	LATITUD:	0,28704496							
Provincia:	Imbabura	Cantón:	Ibarra	Localidad						
Calle:	Galo Plaza Lsso	Número:	Trasversal							
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO										
Nombre del poblado:	Ibarra			distancia(km):						
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO										
Altura (m.s.n.m.):	2214 msnm	Temperatura (°C):	8°C a 12°C							
1	Tamaño:									
2	Calidad del Agua:	potable								
3	Flora y Fauna:									
4	Descripción del paisaje:									
5	Descripción de sus riberas:									
6	Islas existentes									
7	Actividades varias:	eventos religiosos								
8	Puentes y puertos:									
9	Navegabilidad:									
10	Rápidos:									
11	Cañones:									
12	Vados:									
5. USOS (simbolismo)										
ESTADO DE CONSERVACIÓN										
1	Alterado									
2	No alterado	x								
3	Conservado									
4	En proceso de deterioro									
5	Causas del deterioro									
6.	Ha sido declarado patrimonio				Nombre					
	Si				Fecha					
	No				Categoría					
6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
Tipo	Subtipo	Estado de las vías			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				
		bueno	Regular	Malo		Diaria	Semanal	Mensual	Eventual	Ninguna
Terrestre	Asfalto	x			Bus	x				
	Lastrado				Automóvil	x				
	Empedrado	x			4x4					
	Sendero				Tren					
Acuático	Marítimo				Barco					
	Fluvial				Bote					
					Canoa					
					Otros					
					Avión					
					Avioneta					
				Helicóptero						



## FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS

1. DATOS GENERALES										
Encuestador:	Santiago Aguirre					Fecha:	11/02/2015			
Supervisor evaluador:	Mcs. Guadalupe Rosero					No. Ficha	2			
Nombre del atractivo:	Terra Esperanza									
Propietario:	Maria Ines Obando									
Categoría:	Manifestaciones Culturales	Tipo:	Etnografía			Subtipo	comidas y bebidas tradicionales			
2. UBICACIÓN:										
	LONGITUD:	-78111445088		LATITUD:	0,28664983					
Provincia:	Ibarrura			Cantón:	Ibarra		Localidad			
Calle:	Galo Plaza Lasso			Número:	Trasverasal					
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO										
Nombre del poblado:	Ibarra				distancia(km):					
4. CACARTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO										
Altura (m.s.n.m.)	2214 msnm		Temperatura (°C):	8°C a 12°C						
1	Tamaño:									
2	Calidad del Agua:	potable								
3	Flora y Fauna:									
4	Descripción del paisaje:	rustico								
5	Descripción de sus riberas:									
6	Islas existentes									
7	Actividades varias:									
8	Puentes y puertos:									
9	Navegabilidad:									
10	Rápidos:									
11	Cañones:									
12	Vados:									
5. USOS (simbolismo)										
ESTADO DE CONSERVACIÓN										
1	Alterado	x								
2	No alterado									
3	Conservado									
4	En proceso de deterioro									
5	Causas del deterioro									
6.	Ha sido declarado patrimonio					Nombre				
	Si					Fecha				
	No					Categoría				
6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
Tipo	Subtipo	Estado de las vías			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				
		bueno	Regular	Malo		Diaria	Semanal	Mensual	Eventual	Ninguna
Terrestre	Asfalto	x			Bus	x				
	Lastrado				Automóvil	x				
	Empedrado	x			4x4					
	Sendero				Tren					
Acuático	Marítimo				Barco					
	Fluvial				Bote					
					Canoa					
					Otros					
					Avión					
					Avioneta					
				Helicóptero						



## FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS

<b>1. DATOS GENERALES</b>										
Encuestador:		Santiago Aguirre				Fecha:		11/02/2015		
Supervisor evaluador:		Mcs. Guadalupe Rosero				No. Ficha		2		
Nombre del atractivo:		Casa Aida								
Propietario:		Aida Buitron								
Categoría:		Manifestación		Tipo:		Etnografía		Subtipo		comidas y bebidas tradicionales
<b>2. UBICACIÓN:</b>										
LONGITUD:		-78,1127381		LATITUD:		0,28437315				
Provincia:		Imbabura		Cantón:		Ibarra		Localidad		
Calle:				Número:				Trasversal		
<b>3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO</b>										
Nombre del poblado:				Ibarra				distancia(km):		
<b>4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO</b>										
Altura (m.s.n.m.)		2214 msnm		Temperatura (°C):		8°C a 12°C				
1	Tamaño:									
2	Calidad del Agua:		potable							
3	Flora y Fauna:		flora							
4	Descripción del paisaje:									
5	Descripción de sus riberas:									
6	Islas existentes									
7	Actividades varias:									
8	Puentes y puertos:									
9	Navegabilidad:									
10	Rápidos:									
11	Cañones:									
12	Vados:									
<b>5. USOS (simbolismo)</b>										
<b>ESTADO DE CONSERVACIÓN</b>										
1	Alterado		x							
2	No alterado									
3	Conservado									
4	En proceso de deterioro									
5	Causas del deterioro									
6.	Ha sido declarado patrimonio					Nombre				
	Si					Fecha				
	No					Categoría				
	x									
<b>6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO</b>										
Tipo	Subtipo	Estado de las vías			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				
		bueno	Regular	Malo		Diaria	Semanal	Mensual	Eventual	Ninguna
Terrestre	Asfalto	x			Bus	x				
	Ladrado				Automóvil	x				
	Empedrado	x			4x4					
	Sendero				Tren					
Acuático	Marítimo				Barco					
	Fluvial				Bote					
					Canoa					
					Otros					
					Avión					
					Avioneta					
					Helicóptero					



## FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS

1. DATOS GENERALES										
Encuestador:	Santiago Aguirre				Fecha:	11/02/2015				
Supervisor evaluador:	Mcs. Guadalupe Rosero				No. Ficha	3				
Nombre del atractivo:	Plaza de La Esperanza									
Propietario:										
Categoría:	Mnifestaciones Culturales	Tipo:	Etnografias			Subtipo	Ferias y Mercados			
2. UBICACIÓN:										
LONGITUD:	-78,1113929		LATITUD:	0,27983687						
Provincia:	Imbabura		Cantón:	Ibarra		Localidad	La Esperanza			
Calle:	Galo Plaza Lasso		Número:							
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO										
Nombre del poblado:	Ibarra				distancia(km):					
4. CACARTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO										
Altura (m.s.r)	2214 msnm			Temperatura (°C):	8°C a 12°C					
1	Tamaño:									
2	Calidad del Agua:		potable							
3	Flora y Fauna:									
4	Descripción del paisaje:									
5	Descripción de sus riberas:									
6	Islas existentes									
7	Actividades varias:									
8	Puentes y puertos:									
9	Navegabilidad:									
10	Rápidos:									
11	Cañones:									
12	Vados:									
5. USOS (simbolismo)										
ESTADO DE CONSERVACIÓN										
1	Alterado		x							
2	No alterado									
3	Conservado									
4	En proceso de deterioro									
5	Causas del deterioro									
6.	Ha sido declarado patrimonio				Nombre					
	Si				Fecha					
	No				Categoría					
6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
Tipo	Subtipo	Estado de las vías			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				
		bueno	Regular	Malo		Diaria	Semanal	Mensual	Eventual	Ninguna
Terrestre	Asfalto	x			Bus	x				
	Lastrado				Automóvil	x				
	Empedrado	x			4x4					
	Sendero				Tren					
Acuático	Marítimo				Barco					
	Fluvial				Bote					
					Canoa					
					Otros					
					Avión					
				Avioneta						
				Helicóptero						



## FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS

<b>1. DATOS GENERALES</b>											
Encuestador:	Santiago Aguirre					Fecha:					
Supervisor evaluador:	Mcs. Guadalupe Rosero					No. Ficha					
Nombre del atractivo:	Cubilche										
Propietario:											
Categoría:	Sitio Natural	Tipo:	Fenómenos geológicos				Subtipo	Cráter			
2. UBICACIÓN:		LONGITUD:	-78,1348205	LATITUD:	0,23219622						
Provincia:	Imbabura		Cantón:	Ibarra			Localidad				
Calle:				Número:				Trasversal			
<b>3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO</b>											
Nombre del poblado:	Ibarra					distancia(km):					
<b>4. CACARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO</b>											
Altura (m.s.n.m.)	2600m		Temperatura (°C):	8°C a 12°C							
1	Tamaño:										
2	Calidad del Agua:										
3	Flora y Fauna:										
4	Descripción del paisaje:										
5	Descripción de sus riberas:										
6	Islas existentes										
7	Actividades varias:		caminatas								
8	Puentes y puertos:										
9	Navegabilidad:										
10	Rápidos:										
11	Cañones:										
12	Vados:										
<b>5. USOS (simbolismo)</b>											
<b>ESTADO DE CONSERVACIÓN</b>											
1	Alterado										
2	No alterado										
3	Conservado		x								
4	En proceso de deterioro										
5	Causas del deterioro										
6.	Ha sido declarado patrimonio					Nombre					
	Sí					Fecha					
	No					Categoría					
<b>6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO</b>											
Tipo	Subtipo	Estado de las vías			TRANSPORTE	FRECUENCIAS					
		bueno	Regular	Malo		Diaria	Semanal	Mensual	Eventual	Ninguna	
Terrestre	Asfalto				Bus						
	Lastrado				Automóvil						
	Empedrado				4x4						
	Sendero	x			Tren						
Acuático	Marítimo				Barco						
	Fluvial				Bote						
					Canoa						
					Otros						
					Avión						
					Avioneta						
				Helicóptero							



## TRIPTICO

### LA ESPERANZA



La Esperanza es una parroquia que pertenece al cantón Ibarra provincia de Imbabura.

La personas que vivían en el barrio construyeron a base de mingas la plaza, la iglesia, cementerio, escuelas y el estadio. Construida las obras, el barrio perteneció a la parroquia urbana San Francisco , hasta que arribo un sacerdote quien con la ayuda de los feligreses apoyaron a la formación de la parroquia civil Santa María de La Esperanza el 30 de julio de 1882.

**UBICACIÓN:** La parroquia rural “La Esperanza” esta ubicada en la ciudad de Ibarra provincia de Imbabura, se encuentra sobre la conformación geográfica del volcán Imbabura frente a la hoya del rio chota a una altura aproximada de 2.700 hasta los 4.630 metros sobre el nivel del mar.

**POBLACION:** La Esperanza consta de una población de 7.363 habitantes, de los cuales se aprecian diferentes identidades culturales como: kichwa de la sierra, kayambí y karankí.

La parroquia “La Esperanza” pese a tener grandes extensiones de terreno para el desarrollo agrícola, se continua como una actividad tradicional de autoconsumo, comercializando los excedentes para generar ingresos económicos. Entre los principales productos que se cultivan estan; cebada, trigo, papa , quinua, maiz, habas, tomate de árbol, arveja, frejol. Así también en la ganadería los pobladores realizan producción de animales como; ovino, porcino, bovino , cuyes.



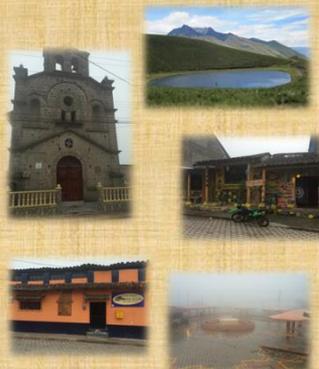
### GASTRONOMIA DE “LA ESPERANZA”

La gastronomía de La Esperanza es muy variada ya que al estar ubicada en la zona andina tiene una gran opción de cultivar varios productos gracias al clima que tiene. Las principales preparaciones que se realizan son: la boda, habas calpo, morocho con leche, trigo con leche, tortillas de tiesto, sopa de quinua.



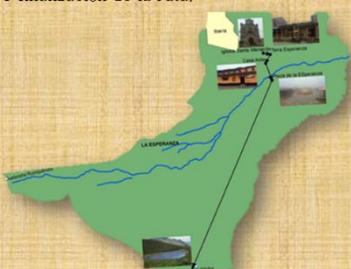
### Ruta Turística Gastronómica

La Ruta Turística Gastronómica “La Esperanza” consta de 5 atractivos entre los cuales están: Iglesia Santa Marianita, Terra Esperanza, Casa Aida, La Plaza y La Laguna de Cubilche, en los que se realizara diferentes actividades especialmente en el ambito gastronómico.



### Características de la ruta:

08:00am La ruta empieza con la visita a la iglesia Santa Marianita  
 08:30am Desayuno en el refugio Terra Esperanza  
 09:30am Visita a la Plaza de La Esperanza  
 10:30am Traslado hasta la comunidad del Abra  
 11:30am Ascenso hasta Cubilche  
 14:30pm Alimentación y descanso en las inmediaciones del lago  
 15:30pm Descenso de Cubilche  
 16:30pm Arribo a Casa Aida para degustar gastronomía autóctona de la zona  
 Y finalización de la ruta.



## GASTRONOMÍA



Elaborado por: Santiago Aguirre



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
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 dejo sentada mi voluntad de participar en este proyecto, para lo cual pongo a disposición la siguiente información:

DATOS DE CONTACTO			
CÉDULA DE IDENTIDAD:	100368488-1		
APELLIDOS Y NOMBRES:	Aguirre Grijalva Santiago David		
DIRECCIÓN:	Ibarra, La Victoria Carlos Barahona 15-20		
EMAIL:	Santi_aguirre_g@hotmail.com		
TELÉFONO FIJO:	062615620	TELÉFONO MÓVIL:	0939348728

DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	GASTRONOMIA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR, PARROQUIA "LA ESPERANZA" CANTON IBARRA
AUTOR (ES):	AGUIRRE GRIJALVA SANTIAGO DAVID
FECHA: AAAAMMDD	2015-12-17
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO	
PROGRAMA:	<input type="checkbox"/> PREGRADO <input type="checkbox"/> POSGRADO
TITULO POR EL QUE OPTA:	Licenciatura en Gastronomía
ASESOR /DIRECTOR:	Msc. Guadalupe Rosero

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

Yo, Santiago David Aguirre Grijalva, con cédula de identidad Nro. 100368488-1, en calidad de autor (es) y titular (es) de los derechos patrimoniales de la obra o trabajo de grado descrito anteriormente, hago entrega del ejemplar respectivo en formato digital y autorizo a la Universidad Técnica del Norte, la publicación de la obra en el Repositorio Digital Institucional y uso del archivo digital en la Biblioteca de la Universidad con fines académicos, para ampliar la disponibilidad del material y como apoyo a la educación, investigación y extensión; en concordancia con la Ley de Educación Superior Artículo 144.

### 3. CONSTANCIAS

El autor (es) manifiesta (n) 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 (son) el (los) titular (es) de los derechos patrimoniales, por lo que asume (n) la responsabilidad sobre el contenido de la misma y saldrá (n) en defensa de la Universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

Ibarra, a los 17 días del mes de diciembre de 2015

**EL AUTOR:**

(Firma)   
Nombre: Santiago Aguirre



## UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

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

Yo, Santiago David Aguirre Grijalva, con cédula de identidad Nro.100368488-1 , manifiesto mi voluntad de ceder a la Universidad Técnica del Norte los derechos patrimoniales consagrados en la Ley de Propiedad Intelectual del Ecuador, artículos 4, 5 y 6, en calidad de autor (es) de la obra o trabajo de grado denominado: GASTRONOMIA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR, PARROQUIA "LA ESPERANZA" CANTON IBARRA, que ha sido desarrollado para optar por el título de: Licenciatura en Gastronomía en la Universidad Técnica del Norte, quedando la Universidad facultada para ejercer plenamente los derechos cedidos anteriormente. En mi condición de autor me reservo los derechos morales de la obra antes citada. En concordancia suscribo 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.

Ibarra, a los 17 días del mes de diciembre de 2015

(Firma).....

Nombre: Santiago Aguirre

Cédula: 100368488-1