



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Trabajo de grado previo a la obtención del título en licenciatura de gastronomía

“GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO

CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR PARROQUIA RURAL IMANTAG

CANTÓN COTACACHI”

Autores:

Carla Azucena Pujota Caluguillín

Mayra Jimena Pulamarin Cabezas

Tutor:

Docente: Msc. Iván Galarza

Ibarra 2016

RESUMEN EJECUTIVO

La presente investigación de tesis plantea: valorar la gastronomía de la provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador, en la parroquia rural de Imantag cantón Cotacachi.

Para lo cual se realizó el inventario gastronómico de la parroquia rural de Imantag y su contexto sociocultural, mediante la aplicación de una entrevista a los adultos mayores del sector, conociendo de esta forma su identidad cultural y gastronómica; con la información obtenida de las entrevistas y la búsqueda de los atractivos turísticos que posee la parroquia, se diseñó una ruta turística gastronómica.

Con este proyecto se pretende difundir la gastronomía, la identidad cultural, incrementar la actividad turística, económica y educativa; beneficiando a la población de la parroquia de Imantag, las entidades gubernamentales, empresas turísticas y hoteleras.

SUMMARY

The present investigation of the expound: To appraise the gastronomy of the province of Imbabura like inmaterial cultural patrimony of Ecuador, in the rural parish of Imantag Cotacachi canton.

For the which to realized the gatronic inventory of the rural parish of imantag and its sociocultural context, intervening an interview to older adults of this zone for know their cultural identity and gastronomy, with the information obtained since interviews and the search of the touristics attractives that have the parish of imantag,


It was designed a turistic-gatronic route.

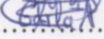
This Project aspire to diffuse the gastronomy, the cultural identity, to increase the turistic activity, economic, and educational. So that will benefit to entities governmental, touristics concerns and hotels.

AUTORÍA

Nosotras, MAYRA JIMENA PULAMARIN CABEZAS y CARLA AZUCENA PUJOTA CALUGUILLIN, portadoras de cédula de ciudadanía 172443412-9 y 172596286-2, declaramos bajo juramento que el trabajo “GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR PARROQUIA RURAL DE IMANTAG CANTÓN COTACHI” es de nuestra autoría; y que no ha sido previamente presentado para ningún otro fin de orden académico o profesional y que los resultados de la investigación que se incluye en este documento son de nuestra responsabilidad.

En la ciudad de Ibarra, a los 17 días del mes Junio del 2016

(Firma).....

(Firma).....

Nombre: Mayra Pulamarin

Nombre: Carla Pujota

Cédula: 172443412-9

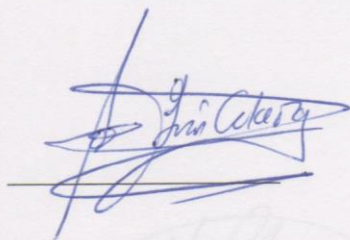
Cédula: 172596286-2

CERTIFICADO DEL ASESOR

En calidad de Director de Trabajo de Grado encargado presentado por las egresadas, Srtas. Mayra Jimena Pulamarin Cabezas y Carla Azucena Pujota Caluguillín, para optar por el título de Licenciatura en Gastronomía en, cuyo tema es: "GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR. PARROQUIA RURAL DE IMANTAG CANTÓN COTACACHI" considero que el presente trabajo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a presentación pública y evaluación por parte del tribunal examinador que se designe.

En la ciudad de Ibarra, a los 17 días del mes Junio del 2016

Ibarra, a los 15 días del mes Septiembre de 2016



Msc. Iván Galarza

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

Nosotras, Mayra Jimena Pulamarin Cabezas y Carla Azucena Pujota Calaguillín, con cédulas de identidad Nro. 172443412-9 y 172596286-2, manifestamos nuestra voluntad de ceder a la Universidad Técnica del Norte los derechos patrimoniales consagrados en la Ley de Propiedad Intelectual del Ecuador, artículos 4, 5 y 6, en calidad de autoras (es) de la obra o trabajo de grado denominado: “GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR. PARROQUIA RURAL DE IMANTAG CANTÓN COTACACHI”, 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 nuestras condiciones de autoras nos reservó los derechos morales de la obra antes citada. En concordancia suscribimos este documento en el momento que hacemos la entrega del trabajo final en formato impreso y digital a la Biblioteca de la Universidad Técnica del Norte.

Ibarra, a los 15 días del mes Septiembre de 2016

CÉDULAS DE LAS
CIUDADANAS:

172443412-9

172596286-2

APELLIDOS
Y
NOMBRES:

Pulamarin Cabezas Mayra Jimena

Pujota Calaguillín Carla Azucena

(Firma).....



(Firma).....



Nombre: Mayra Pulamarin

Nombre: Carla Pujota

EMAILS:

Cédula: 172443412-9

cpujota@unorte.edu.ec

Cédula: 172596286-2

UNIVERSIDAD TECNICA DEL NORTE

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONOMICAS

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			
CÉDULAS DE LAS CIUDADANAS:	172443412-9 172596286-2		
APELLIDOS Y NOMBRES:	Pulamarin Cabezas Mayra Jimena Pujota Caluguilllin Carla Azucena		
DIRECCIONES:	Ibarra: Cristóbal Colón y Simón Bolívar Cayambe: calles Pichincha y Olmedo		
EMAILS:	jimena258@gmail.com cpujota@yahoo.es		
TELÉFONOS FIJOS:		TELÉFONO MÓVIL:	0981321625 0967505031

DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	“Gastronomía de La Provincia de Imbabura como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador. Parroquia rural de Imantag Cantón Cotacachi”
AUTOR (ES):	Pulamarin Cabezas Mayra Jimena Pujota Caluguillín Carla Azucena
FECHA: AAAAMMDD	2016- 09- 15
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO	
PROGRAMA:	<input checked="" type="checkbox"/> PREGRADO <input type="checkbox"/> POSGRADO
TITULO POR EL QUE OPTA:	Licenciatura en Gastronomía
ASESOR /DIRECTOR:	Msc.: Iván Galarza

2. AUTORIZACIÓN DE USO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD

Nosotras, Pulamarin Cabezas Mayra Jimena y Pujota Caluguillín Carla Azucena, con cédulas de identidades Nro. 172443412-9 y 172596286-2, en calidad de autor (es) y titular (es) de los derechos patrimoniales de la obra o trabajo de grado descrito anteriormente, hacemos la entrega del ejemplar respectivo en formato digital y autorizo a la Universidad Técnica del Norte, la publicación de la obra en el Repositorio Digital Institucional y uso del archivo digital en la Biblioteca de la Universidad con fines académicos, para ampliar la disponibilidad del material y como apoyo a la educación, investigación y extensión; en concordancia con la Ley de Educación Superior Artículo 144.

3. CONSTANCIAS

El autor (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 15 días del mes Septiembre de 2016

LAS AUTORAS:

(Firma).....

Nombre: Mayra Pulamarin

Cédula: 172443412-9

(Firma).....

Nombre: Carla Pujota

Cédula: 172596286-2

Facultado por resolución de Consejo Universitario

DEDICATORIA

A toda mi familia, mis padres Víctor y María por el apoyo incondicional en este transcurso estudiantil, a mis hermanos, Pablo, Javier y Sergio; por darme el ejemplo de lucha y perseverancia para cumplir mis metas. A mis cuñadas Nelly y Rosa por la confianza que me han brindado. Y a mis sobrinos Alejandro, Valentina y Leonel por transmitirme su alegría.

DEDICATORIA

A Dios, por su amor y sabiduría

A mis padres Segundo y Lucia que me inculcaron valores, que me enseñaron que una derrota no es el final, que se debe perseverar para poder cumplir con la meta final.

A mis hermanos Alex, Emerson, Mauricio, Orlando, Dany, Jaime, Francisco y Andrés que siempre están al pendiente de mí, que me motivan a ser mejor cada día, que de ellos aprendí que el amor existe a pesar de la distancia.

A mi hermana Jomy por ser mi amiga, mi confidente, mi consejera que con un solo abrazo me brinda la tranquilidad y el confort que todo va salir bien.

A mis sobrinos Anderson, Emily, Mateo, Matías y Matt son el mejor regalo que la vida me pudo dar, son mi fuente de energía, con todas sus ocurrencias, juegos, locuras.

A mis familiares, viejos amigos que forman parte de mi vida de una u otra forma, en especial a ti Mayrita por aguantar mis enojos y enseñarme que es mejor sonreír aun en los malos momentos.

AGRADECIMIENTO

A Dios por darme la dicha de seguir viva, a mi familia por todo el apoyo incondicional que me han brindado, a mis profesores que me han transmitido sus conocimientos, a nuestro tutor de tesis Ing. Iván Galarza por su tiempo y orientación. Y a mi compañera de trabajo Carla Pujota que juntas hemos realizado un buen trabajo.

AGRADECIMIENTO

A la Universidad Técnica del Norte, porque en sus aulas recibí el conocimiento intelectual y humano de cada uno de los docentes de la Carrera de Gastronomía.

Especial agradecimiento a nuestro Tutor Ing. Iván Galarza por sus consejos y apoyo incondicional.

ÍNDICE GENERAL

CAPÍTULO I	23
Antecedentes	23
Contextualización del problema	25
Planteamiento del problema.....	26
Objetivos	26
General.	26
Específicos.	26
Pregunta directriz	27
CAPITULO II.....	29
Marco teórico	29
Teoría existente.....	29
Origen de la Gastronomía.	29
Gastronomía del Ecuador.....	31
Gastronomía de Imbabura.....	32
Productos de Imbabura	34
Métodos de cocción	34
Técnicas de conservación	35
Utensilios propios de la zona	36
Gastronomía de la Parroquia rural de Imantag.	37
Gastronomía ancestral.....	37
Gastronomía típica.	38
Gastronomía tradicional.....	38
Patrimonio Cultural.....	38
Bienes culturales muebles.....	39
Bienes culturales inmuebles.....	39
Patrimonio cultural inmaterial.	39
Ruta turística	40
Marco legal	42
Glosario de términos	49
CAPÍTULO III.....	53
Metodología	53
Diseño	53

Temporalidad.....	53
Naturaleza.	53
Población.....	53
Muestra.	53
Métodos	56
Teórico.	56
Cuestionario.....	59
Fichas de inventario.....	59
Video – Grabadora.....	59
Arcgis.....	59
CAPÍTULO IV.....	60
Análisis de datos	60
Plan de procesamiento de datos	60
Introducción al proceso de las entrevistas.	60
Tabulación y análisis de las entrevistas	63
Informe	79
Discusión.....	80
Recetas Estándar	85
CAPÍTULO V.....	103
Propuesta.....	103
Introducción	103
Ruta Turística.....	104
Itinerario.	105
Componentes de la ruta turística gastronómica	106
Entrada a Imantag / Monumento.....	106
Iglesia de Imantag.....	107
Centro de encuentros y promoción humana “EMAUS”	107
Picantería “La Rosita”.....	108
Loma Negra mirador.....	108
Río Alambí.	109
Bosque protector Peribuela.....	109
Piedra Mama.....	110
Impactos.....	110
Análisis de impactos.....	110

Impacto Turístico-Gastronómico.....	112
Impacto Socio-Cultural.....	115
Impacto Económico.....	117
Impacto Educativo.....	119
CONCLUSIONES.....	121
RECOMENDACIONES.....	123
ANEXOS.....	124
Bibliografía.....	171

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Alimentos ancestrales que existían en la zona.....	63
Tabla 2. Alimentos que se producen actualmente	65
Tabla 3. Métodos de conservación de alimentos que existían	66
Tabla 4. Temporada en la que se cosechan los alimentos.....	67
Tabla 5. Especies que se usan en las preparaciones de comidas y bebidas de la zona	68
Tabla 6. Comidas y bebidas que se preparan en la zona.....	69
Tabla 7. Utensilios que se utilizaban para elaborar las comidas y bebidas	70
Tabla 8. Manifestaciones culturales de la zona	71
Tabla 9. Alimentos y bebidas que se relacionan con las manifestaciones culturales	72
Tabla 10. Personas que intervienen en las preparaciones de los alimentos	73
Tabla 11. Como se transmiten los conocimientos	74
Tabla 12. Influencia de las preparaciones en el comportamiento de la comunidad	75
Tabla 13. Desde cuándo se preparan dichas preparaciones	76
Tabla 14. Recuerdos asociados con relación a los alimentos	77
Tabla 15. Significado de la preparación del plato.....	78
Tabla 16. Colada de uchujaku con cuy	85
Tabla 17. Sopa de chuchuca.....	86
Tabla 18. Sopa de arroz de cebada.....	87
Tabla 19. Sopa de quinua.....	88
Tabla 20. Colada con churos.....	89
Tabla 21. Caldo de gallina	90
Tabla 22. Colada con cuy.....	91
Tabla 23. Papas con sarsa de pepas de zambo	92
Tabla 24. Papas con berro	93
Tabla 25. Papas con cuy.....	94
Tabla 26. Habas calpo.....	95
Tabla 27. Fritada	96
Tabla 28. Guarango	97
Tabla 29. Guarapo.....	98
Tabla 30. Chicha de jora	99
Tabla 31. Champus	100
Tabla 32. Dulce de zambo	101

Tabla 33 Hornado	102
Tabla 34. Impacto turístico gastronómico	112
Tabla 35. Impacto socio-cultural	115
Tabla 36. Impacto económico.....	117
Tabla 37. Impacto educativo.....	119

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Alimentos ancestrales que existían en la zona.....	64
Gráfico 2. Alimentos que se producen actualmente	65
Gráfico 3. Métodos de conservación de alimentos, que existía.....	66
Gráfico 4. Temporada en la que se cosechan los alimentos	67
Gráfico 5. Especies que se usan en las preparaciones de comidas y bebidas de la zona	68
Gráfico 6. Comidas y bebidas que se preparan en la zona.....	69
Gráfico 7. Utensilios que se usaban para elaborar las comidas y bebidas	70
Gráfico 8. Manifestaciones culturales de la zona	71
Gráfico 9. Alimentos y bebidas que se relacionan con las manifestaciones culturales	72
Gráfico 10. Como se transmiten los conocimientos	74
Gráfico 11. Influencia de las preparaciones en el comportamiento de la comunidad	75
Gráfico 12. Desde cuándo se preparan dichas preparaciones	76
Gráfico 13. Recuerdos asociados con relación a los alimentos	77
Gráfico 14. Significado de la preparación del plato	78
Gráfico 15. Ruta turística.....	104

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1. entrevista levantamiento del inventario gastronómico.....	125
Anexo 2. entrevista socio cultural.....	126
Anexo 3. fichas de inventarios turísticos	127
Anexo 4. Monumento de la entrada de imantag	161
Anexo 5. Iglesia y parque de imantag.....	161
Anexo 6. Iglesia de imantag.....	162
Anexo 7. Centro de encuentros y proporción humana “emaus”	162
Anexo 8. Picantería “la rosita”.....	163
Anexo 9. Fritada de la picantería “la rosita”	163
Anexo 10. Entrada al sendero para llegar a la piedra mama.....	164
Anexo 11. Mirador loma negra.....	164
Anexo 12. Senderes rodeados de bosques primarios	165
Anexo 13. Piedra mama.....	165
Anexo 14. Piedra mama.....	166
Anexo 15. Bosque protector peribuela.....	167
Anexo 16. Bosque protector peribuela.....	167
Anexo 17. Río alambí	168

INTRODUCCIÓN

Ecuador, es un país rico en biodiversidad y cultura, posee muchas costumbres y tradiciones, por ende una variada gastronomía.

El presente trabajo se realiza con el fin de conocer más acerca de la gastronomía, que posee la parroquia de Imantag, sus métodos de cocción, conservación y producción de alimentos.

En el capítulo uno se describen los antecedentes en cuanto a turismo y gastronomía de la parroquia rural de Imantag, se continua con el planteamiento del problema; y de los objetivos de estudio tanto el general como los específicos de la investigación; además se justifica la razón de porque realizar el estudio en dicha parroquia.

En el capítulo dos se encuentra el marco teórico, el mismo que posee conceptos relacionados con el tema de investigación ; de igual forma se presenta el marco legal que contiene artículos, normas, leyes establecidas en la constitución del Ecuador creada en el año 2008, que respaldan a este proyecto.

En el capítulo tres se describe la metodología de la investigación, también se establecieron las técnicas de observación y entrevista las cuales fueron desarrolladas en las diferentes visitas a la parroquia rural de Imantag para obtener información; con la ayuda de instrumentos, tales como: cuestionario, fichas de inventario, video grabadora y arcgis.

En el capítulo cuatro se encuentra la tabulación y análisis de datos obtenidos mediante las técnicas de estudio que son: la observación y entrevista, con lo cual posteriormente es elaboró el inventario gastronómico.

En el capítulo cinco se presenta la propuesta construida, como resultado de la investigación; y de qué forma el estudio impactará a la parroquia rural de Imantag.

Finalmente se presentan las conclusiones y recomendaciones de la investigación, así como la bibliografía consultada y algunos anexos que se consideran de gran importancia.

A través de este proyecto se busca difundir la identidad cultural, rescatar y valorar la gastronomía, conocer los lugares turísticos que posee la parroquia rural de Imantag, para lo cual se ha elaborado un inventario gastronómico rescatando las preparaciones culinarias que posee la parroquia y plasmándolas en recetas estándar; además, se ha creado una ruta turística gastronómica, la misma que contiene sitios naturales, manifestaciones culturales y gastronomía.

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

1. Antecedentes

El Ecuador es uno de los países con mayor biodiversidad del planeta, y que ha mantenido durante los últimos años un incremento en la llegada de turistas debido a sus maravillas naturales.

Localizado en un lugar privilegiado del planeta, en el noroccidente de Sudamérica y la línea equinoccial, limitando al Norte con Colombia, al sur y al este con Perú, y al oeste con el Océano Pacífico; Ecuador está dividido en 4 regiones: Galápagos, Costa, Sierra y Amazonía. Cada región del Ecuador transmite su cultura, su historia y sus tradiciones a través de su gastronomía. Los platos y bebidas tradicionales del Ecuador están muy vinculados a las fiestas populares y celebraciones religiosas. La pluriculturalidad del país ha dado paso a una variedad de recetas y prácticas culinarias.

Hoy por hoy, en el Ecuador se ha catalogado al eje turístico como una oportunidad importante de dinamización para la economía del país, es así que en el Plan Nacional del Buen Vivir 2013-2017, establece que el turismo es uno de los sectores prioritarios para la atracción de inversión nacional y extranjera, siempre y cuando no desplace las iniciativas locales y en concordancia con la Constitución de la República se establezcan propuestas que reconozcan los derechos de la naturaleza y las bases para un desarrollo sostenible.

El turismo en el Ecuador muestra gran dinamismo en la última década, entre el año 2002 y 2013, las visitas internacionales pasaron de 682.962 a 1.366.269 (tasa de crecimiento anual

del 6.51%) lo que financieramente significa un incremento de los ingresos de US\$ 449 a US\$ 1.251,3 millones en el rubro de turismo, según cifras publicadas por el Banco Central del Ecuador (Turismo, 2015).

El turismo en la provincia de Imbabura se sitúa entre los servicios privados que más divisas genera, como referencia en el año 2010, según el Gobierno Provincial, llegaron 500.000 personas de diversos países del mundo y fueron atendidas por más de 40.000 empleados y personas vinculadas al sector (Pantoja, 2011).

En la Parroquia rural de Imantag del 19.99% de personas que realizan actividades productivas dentro del hogar, el 16.23% se dedican a actividades agrícolas y ganaderas, pequeños porcentajes a la manufactura y al comercio, realizan pequeñas artesanías y al comercio en tiendas, centros de expendio de comidas, bazares, fundamentalmente.

La situación actual de la seguridad y soberanía alimentaria en la parroquia se debe a causa de la migración, como la desintegración familiar, la pérdida de valores, el cambio del patrón alimenticio, el debilitamiento de la organización comunitaria y la identidad cultural. El 27.82% de la población económicamente activa sale de la parroquia a trabajar, fundamentalmente en actividades de la construcción, artesanales y servicio doméstico fundamentalmente. Sin embargo, la migración circular es el principal mecanismo de supervivencia cultural y económica para los hogares.

Las causas y consecuencias de la inseguridad alimentaria y la pobreza están inseparablemente ligadas. Según informaciones del Sistema Integrado de Indicadores Sociales del Ecuador (SIISE) al año 2010, en la parroquia la pobreza por necesidades básicas insatisfechas (NBI) 94.9%, es decir, casi la totalidad de la población no alcanzan la canasta básica de bienes y servicios y casi la mitad no puede acceder a una canasta básica de alimentos. Los problemas señalados configuran un

panorama general de pobreza que se concreta en una situación efectiva y crónica de inseguridad alimentaria (Imantag, 2014-2019).

Este proyecto tiene el propósito de generar afluencia turística nacional y receptiva, mediante la promoción de los atractivos turísticos y gastronómicos que posee la parroquia rural de Imantag, mejorando de esta forma la economía del sector. También se busca difundir la identidad cultural para que se conozcan los rasgos culturales que poseen, con el fin que prevalezcan las costumbres en el tiempo. E incentivar que se realicen más investigaciones interdisciplinarias.

1.1. Tema

Gastronomía de la provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador parroquia rural Imantag cantón Cotacachi.

1.2. Contextualización del problema

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

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

Este limitado conocimiento de la comida nacional ha mermado el interés del turismo nacional gastronómico.

Los caminos en mal estado para llegar a los sitios turísticos y 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.

La inexistencia de una ruta turística gastronómica ha ocasionado el desconocimiento de la gastronomía y sitios turísticos de la zona.

1.3. Planteamiento del problema

La desvalorización gastronómica de la parroquia rural de Imantag, se debe principalmente a: los escasos lugares que brindan servicio de alimentación y hospedaje, la influencia de nuevas culturas alimentarias, las vías en mal estado, la inexistencia de una ruta turística gastronómica, generando el desconocimiento de la gastronomía, poca afluencia de turistas y la disminución del consumo de los productos propios de la zona.

1.4. Objetivos

1.4.1. General.

Valorar la Gastronomía de la parroquia rural de Imantag.

1.4.2. Específicos.

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

1.5. Pregunta directriz

¿Cuáles son los atractivos turísticos y gastronomía que posee la parroquia rural de Imantag para potenciar el turismo?

1.6. Justificación

El turismo y la gastronomía como parte del sistema turístico para el desarrollo económico de los pueblos motivan la creatividad y fomentan la comercialización de servicios sustentables.

De acuerdo al artículo 377 en el capítulo primero, inclusión y equidad, sección quinta, cultura. 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.

Este proyecto se justifica porque permitirá difundir nuestra identidad cultural, rescatando y valorizando la gastronomía, incentivando la producción de los alimentos propios de la zona. Además, a través del diseño de una ruta turística gastronómica que pretende ser un producto para ofertarse al turismo interior y receptor en la cual se presentan los sitios naturales, manifestaciones culturales y gastronomía que posee la parroquia rural de Imantag.

Con los objetivos 3, 5 y 10 del Plan nacional del buen vivir se justifica el presente trabajo porque permitirá: Mejorar la calidad de vida de la población, construir espacios de encuentro común y fortalecer la identidad nacional, las identidades diversas, la plurinacionalidad y la interculturalidad e impulsar la transformación de la matriz productiva.

Los beneficiarios de este proyecto a mediano plazo serán: los habitantes de la parroquia, productores locales, grupos sociales, turistas nacionales y extranjeros, entidades gubernamentales, empresas turísticas, hoteles, restaurantes y proveedores de alimentos.

CAPITULO II

2. MARCO TEÓRICO

2.1. Teoría existente

2.1.1 Origen de la Gastronomía.

A tenor del registro arqueológico y paleontológico, nuestros antepasados comenzaron su historia evolutiva como carroñeros a la vez que recolectores para, posteriormente, pasar a ser cazadores activos e igualmente recolectores. Los primeros humanos pudieron llegar a conocer cuatro mil especies de vegetales comestibles, aunque la alimentación era más bien proteínica a base de carne, pescado e incluso moluscos marinos en las zonas costeras.

El avance más significativo de la historia fue la aparición del fuego, transformaba el sabor de los alimentos y los hacía en muchos casos más apetecibles y digeribles. Prolongaba la durabilidad de algunos alimentos, ya que la conservación de la carne cocinada frente a la cruda es siempre mayor. También, y seguramente de forma accidental, la desecación y el ahumado, por obtener agentes bactericidas, se convirtieron en formas de conservación que han perdurado hasta hoy.

El descubrimiento de América supuso una nueva revolución en la alimentación humana. La codicia en busca del oro y otros tesoros no permitieron ver el verdadero oro de América: el maíz, la patata, las judías, el pimiento, el tomate, el café, el cacao, la caña de azúcar, y otros. Como contrapartida también se llevó allí el ganado vacuno, el caballo, las ovejas, las cabras, las gallinas y el cerdo, además de frutas y hortalizas. Fue un corto periodo histórico en el que, en la cocina, se fusionaron productos precedentes de los cuatro continentes conocidos y se desarrollaron unas cocinas que han perdurado hasta nuestros días (Sanz, 2013).

2.1.1.1. *La agricultura.*

La agricultura supuso una de las mayores revoluciones en la historia de la humanidad. Los historiadores sitúan el desarrollo de este proceso en el periodo que va entre los 10 000 y los 5 000 años antes de cristo. El paso de recolector a agricultor es un salto poco entendible. El hombre primitivo era nómada, cazador, ganadero y recolector, pues conocía las especies comestibles y su ciclo vital. Los primitivos lugares en los que se datan los primeros cultivos eran zonas con climas y nichos ecológicos en los que no debía escasear el alimento (Sanz, 2013).

2.1.1.2. *Bibliografía clásica y moderna.*

Marie-Antoine Carème. Fue el auténtico fundador de la alta cocina francesa, trajo numerosos platos que aprendió de su estancia en Rusia, Inglaterra y Viena. Creó numerosos platos, salsas y sobre todo las grandes y espectaculares piezas de buffet. Además de eso, invento utensilios de cocina y diversos moldes (Sanz, 2013).

Jean Anthelme Brillat-Savarin. Fue lo que se dice un hombre de mundo, músico, abogado, político y gastrónomo entre otras cosas. Autor de la filosofía del gusto, publicada en 1825, obra calificada como <<el supremo código de los gastrónomos>> que, además de una guía del comer y del beber, habla de costumbres, anécdotas históricas, dietética. Pionero en intentar relacionar la cocina con la ciencia por su formación en química y en medicina (Sanz, 2013).

Escoffier, George Auguste. <<Rey de los cocineros y cocinero de los reyes>>, no solo fue un gran creador en la cocina, si no que se ocupó de la racionalización de la mejor distribución del trabajo en la cocina y cambió la imagen del cocinero (limpio, trabajador y no bebedor).

Además, puso en entre dicho muchas elaboraciones clásicas, espesas y espesadas salsas que cambiaba por jugos y fumets (Sanz, 2013).

Paul Bocuse es un cocinero francés, reconocido por ir personalmente al mercado, para adquirir la materia prima de mejor calidad, para así brindar una comida rica, natural y nutritiva.

Juan María Arzak, cocinero español, promotor de la cocina de autor, más tarde se especializo en la cocina de vanguardia con el fin de elaborar nuevas presentaciones gastronómicas, manteniendo los sabores originales. Como lo menciona María Fernández Pino en su publicación.

Ferrán Adrià. Aclamado como el mejor chef del mundo entero, Ferran Adrià ha revolucionado el mundo de la gastronomía y ha inspirado a innumerables imitadores y admiradores. Su ingeniosa cocina modernista en el Bulli, España, desafía las expectativas de los comensales. Ferran Adrià continúa reinventándose en la cocina y se implica, además, en diferentes empresas como la elaboración de cerveza, el diseño textil e, incluso, la comida rápida. A comienzos de 2010, Adrià anuncio que el Bulli cerraría a finales del 2011 para convertirse en una fundación sin ánimo de lucro dedicada a la gastronomía (Nathan Myhrvold, 2011).

2.1.2. Gastronomía del Ecuador.

El Ecuador posee abundante y variada cultura gastronómica, una comida auténtica y mestiza ya sean esta cocidas por igual en cazuelas de barro, envueltas en hojas o en peroles viejos castellanos, en sí, la cocina ecuatoriana se fundamenta en la tradición de siglos y en la que se han cocido y fundido sustancias, condimentos, ingredientes propio y de lejanos continentes (Maldonado, 2011).

Nuestros antepasados inmigrantes se plantaron aquí precisamente porque hallaron un medio generoso para su subsistencia: llanuras y florestas tropicales generosas de frutos, valles interandinos templados y benignos para la agricultura, cacería abundante.

En base a tres productos de la tierra -maíz, papas, porotos- los antiguos moradores de los Andes construyeron una mesa admirable. Con el maíz lograban platos múltiples: tostado, canguil, mote, chuchuca, mazamoras y tortillas. Los choclos, por su parte, se cocinaban tiernos, algo duros para el choclomote o se molían para elaborar esa delicia culinaria que es la humita. Con la harina se elaboraba chicha y excelente vinagre, y de las cañas tiernas se obtenía una miel de buena calidad (Maldonado, 2011).

2.1.3. Gastronomía de Imbabura.

Es considerada una de las más variadas, esto gracias a la diversidad de los pisos climáticos; por tal motivo, la tierra imbabureña es favorecida por la variedad de productos con los que se preparan los platos de su gastronomía, la mezcla con productos tropicales como es la yuca y de las zonas frías como el maíz tierno o choclo, nos da el tan delicioso sancocho y otras sopas exquisitas (Maldonado, 2011).

En la actualidad son los pueblos indígenas quienes han sabido preservar la forma de preparar los alimentos usando técnicas tradicionales o ancestrales, que sin duda ha dado un matiz diferente a los platos, si analizamos aún más todos los productos eran elaborados en cocina de leña y esa característica ahumada daba el toque especial o la inclusión de la pepa de zambo tostada en lugar del maní que en sí mejora el sabor legítimo de algunas preparaciones, de igual manera podemos referirnos a los cárnicos, como es el consumo del cuy, o de la cecina de carne cocida en sal en grano y ahumada en las mismas tulpas una técnica ancestral de conservar y que da el inicio a la técnica moderna de ahumar la carne. Esto no quiere decir que nuestro pueblo mestizo no posea gastronomía propia sin duda alguna influencia española

dio muchos resultados por citar un ejemplo los famosos helados de paila, el arrope de mora, las nogadas, las empanadas, el morocho, el hornado y cómo olvidarnos del caldo de patas muy característicos de la zona de Imbabura, y en lo relacionado a bebidas, las famosas chichas como es la de jora en Cotacachi y la del Yamor en Otavalo, sin olvidar las deliciosas chichas de Zuleta, alargando un poco más el recorrido hablaríamos de los tomatillos de Pimampiro y los deliciosos helados de ovos en Urcuqui y como no hablar en la actualidad de las famosas fritadas de Atuntaqui que nos ha dado el nombre peculiar a nivel nacional e internacional, el ser conocidos como la capital mundial de la fritada y finiquitaríamos hoy por hoy que Imbabura con los deliciosos pescados de Yahuarcocha se ha ganado el ser considerado como un destino turístico de los ecuatorianos.

La cocina de los habitantes imbabureños se mantuvo inalterada en gran medida; no obstante, a ella se incorporaron los alimentos introducidos por los españoles, tanto vegetales como cárnicos, de estos últimos los provenientes de cerdos, ovejas, conejos y gallinas. Mas, como consecuencia de la implantación del nuevo sistema socio-político, la cocina de los indios se pauperizó. Muchos murieron de hambre, los miembros de reducciones y pueblos se mantuvieron con maíz, fréjol, frutas, tubérculos y raíces. El maíz tostado en tiesto, el choclo, el mote, la chuchuca y las diversas chichas figuraron en sus frugales comidas. El sango dejó paso a las coladas de harina de haba, arveja y cebada. Papas con cáscara, mellocos, ocas y fréjoles cocidos y aliñados con sal se ofrecían después de las mingas y de las obligaciones de las mitas. Los platos para ocasiones especiales constituyeron el caldo de gallina y el cuy asado con su acompañamiento de papas mondadas y cocidas. El ají al natural o molido con sal condimentó todos los alimentos. A esta cocina se incorporaron la cebolla, la col y la manteca de puerco. Las frutas nativas e introducidas se comieron al natural. La raspadura endulzó la colada de maíz y más tarde el agua del desayuno que se mezclaba con máchica. Su comida se completó con choclos, raíces de achira cocidas y el pan del salvado de trigo.

Mientras se aclimataban los productos introducidos, los españoles adoptaron la cocina andina. Sin embargo, acomodaron la harina de maíz a la forma de pan horneado. Además, como la cocina estuvo en manos de mujeres indias, estas introdujeron técnicas y géneros a la nueva cocina.

Imbabura ha fundamentado su gastronomía en una variedad de alimentos que van desde frutas tropicales hasta productos de la zona templada y fría como por ejemplo duraznos, aguacates, guabas, tomate de árbol, uvillas, entre otros, que forman parte de la dieta cotidiana de las comunidades indígenas de Otavalo ya que con esta infinidad de productos y en diferentes épocas del año pueden elaborar hasta cincuenta exquisitos platos y bebidas típicas como el champús con mote o la colada morada con harina de maíz, las arepas, el pan, las tortillas de tiesto, las humitas y necesitaríamos elaborar un texto más extenso para citar todos los deliciosos platos que forman parte de la gastronomía Imbabureña (Maldonado, 2011).

2.1.3.1. *Productos de Imbabura*

Dentro de los productos de Imbabura están : maíz, frejol, habas, arveja, cebada, papas, mellocos, ocas, cebolla, col, chochos, yuca, choclo, chuchuca, quinua, amaranto, trigo, zambo, camote, caña de azucar y frutas, durazno, aguacate, guabas, tomate de árbol, uvillas, limón, mandarina, ovos, guayaba, chirimoya, mora, tuna entre otros.

2.1.3.2. *Métodos de cocción*

a) A la parrilla

Este método de cocción consiste en poner los alimentos sobre una parrilla de metal y exponerles al calor emanado por carbones, maderas. En Imbabura se, asan a la parrilla algunos productos como el cuy, pollo, choclos, plátanos maduros.

b) Pachamanca

Conocido también como olla de tierra, se realiza un hueco en la tierra, se introducen piedras calientes a continuación se recubre con diferentes hojas y se añaden los alimentos los cuales son nuevamente cubiertos con hojas y tierra para su cocción.

c) Hervido

Permite la cocción de casi todos los alimentos, en la cual el agua es el elemento principal.

d) Al Vapor

Consiste en cocer los alimentos con el vapor de un líquido, sin que estos entren en contacto con el agua, como las choclotandas o humitas, quimbolitos, vegetales y otros alimentos.

e) Tostado

Se utilizaba el tiesto para tostar el maíz, maní, pepas de zambo, pepas de zapallo quinua, trigo, que luego eran utilizados para hacer harina y diferentes preparaciones.

2.1.3.3. *Técnicas de conservación***a) Ahumado**

Consiste en exponer los alimentos al humo, principalmente esta técnica se usa en carnes las cuales previamente saladas se colgaban en alambres encima de una cocina de leña llamada tulpa.

b) Salado

Se basa en la utilización de abundante sal para deshidratar los alimentos y evitar la proliferación de bacterias.

c) Asoleado

En esta técnica se exponen los alimentos al sol para eliminar la humedad y alargar su vida útil especialmente de los granos y leguminosas.

2.1.3.4. Utensilios propios de la zona**a) Ollas**

Utensilio echo de barro que soporta altas temperaturas, eran de diferentes tamaños, de forma cilíndrica o redonda que se usaban para hervir, estofar, guisar y cocinar al vapor.

b) Cantaros o pundos

Eran echos de barro de diferentes tamaños, utilizados para transportar agua y fermentar chicha.

c) Tiestos

Utensilio de cocina ancestral, se utilizaba para tostar los granos, semillas y tortillas de maíz.

d) Molino

Utensilio destinado para moler ciertos granos como el maíz, maní, morocho, choclo para realizar diferentes preparaciones gastronómicas.

e) Piedra de moler

Conocido también como mortero el cual se utilizaba para hacer ají, moler granos y diferentes alimentos en pequeñas cantidades.

f) Bisha

Conocida también como cuchara de palo, utensilio de madera de diferente tamaño que usa para mecer y servir los alimentos.

2.1.4. Gastronomía de la Parroquia rural de Imantag.

La gastronomía de la Parroquia rural de Imantag es muy variada, existen diferentes platos representativos en la Parroquia, los cuales son: la colada de churos, colada de maíz, el calpo, papas con cuy, la fritada, dulce de sambo, chicha de jora.

Todas estas preparaciones son elaboradas en base a la principal fuente de trabajo que es la agricultura, sea esta en latifundios o minifundios. Aquí se destaca el cultivo de maíz, quinua, trigo, amaranto, chocho, arveja, haba, papa, fréjol, tomate de árbol.

2.1.5. Gastronomía ancestral.

Es aquella cocina que nos dejaron como herencia nuestros ancestros; sus saberes, recetas, tradiciones, hábitos alimenticios, alimentos, preparaciones y sabores; estos son considerados parte integral de la memoria social y la continuidad cultural del presente la cual contribuye a su persistencia en el tiempo de generación en generación (Montecinos, 2011).

Ancestral para la Real Academia Española su definición es: “perteneiente o relativo a los antepasados”. Se deduce que la gastronomía ancestral está relacionada con las preparaciones que realizaban nuestros antepasados utilizando métodos, técnicas, utensilios y productos ancestrales.

2.1.6. Gastronomía típica.

La gastronomía típica se le llama a aquellos platillos con características muy especiales y únicas que se tienden a realizar con frecuencia en un lugar (Maldonado, 2011).

Gastronomía típica son preparaciones representativas de un lugar que se realizan con frecuencia.

2.1.7. Gastronomía tradicional.

La gastronomía tradicional es el conjunto de platos que una generación hereda de las anteriores y, usualmente por estimarlos, transmite a las siguientes. La gastronomía tradicional coincide así, con la cultura y el folklore o sabiduría popular (Maldonado, 2011).

2.1.8. Patrimonio Cultural.

Cultura: Según la UNESCO (declaración de México, 1982) “la cultura es el conjunto de todas las formas y expresiones de una sociedad determinada, como tal incluye costumbres, prácticas, códigos, normas y reglas de las maneras de ser, vestimenta, religión, rituales, normas de comportamientos 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” (UNESCO, 2008).

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

u objetos, y la inmaterial, como procesos, lenguas y técnicas que dan lugar a festividades, ritos y tradiciones (UNESCO, 2008).

2.1.9. Bienes culturales muebles.

Son todos los bienes amovibles que son la expresión o el testimonio de la creación humana o de la evolución de la naturaleza, que tienen un valor arqueológico, histórico, artístico, científico o técnico (UNESCO, 2008).

2.1.10. Bienes culturales inmuebles.

Se denominan así los “sitios arqueológicos, históricos o científicos, los edificios u otras construcciones de valor histórico, científico, artístico o arquitectónico, religiosos o seculares, incluso los conjuntos de edificios tradicionales, los barrios históricos de zonas urbanas y rurales urbanizada, y los vestigios de culturas pretéritas que tengan valor etnológico. Se aplicará tanto a los inmuebles del mismo carácter que constituyan ruinas sobre el nivel del suelo como a los vestigios arqueológicos o históricos que se encuentren bajo la superficie de la tierra” (UNESCO, 2008).

2.1.11 Patrimonio cultural inmaterial.

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

El patrimonio cultural inmaterial comprende estos elementos: Tradición oral y narrativa. Conocimientos tradicionales sobre cocina, ciclos agrícolas, herbolaria y medicina tradicional. Mitos y concepciones del universo y la naturaleza. Espacios y entorno geográfico dotados de

valor simbólico. Expresiones dancísticas y musicales. Vida y festividades religiosas. Diseños en todas las artes populares y oficios artesanales. Destrezas y habilidades de los creadores en todas las artes y oficios artesanales, incluyendo las técnicas y tecnologías tradicionales (Males).

2.1.11.1. Salvaguardia.

Medidas encaminadas a garantizar la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial en un territorio y/o cultura específica. Comprende las etapas de identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión –básicamente a través de la enseñanza formal y no formal- y revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos (Males).

2.1.11.2 Patrimonio gastronómico.

Patrimonio Gastronómico es el valor cultural inherente y añadido por el hombre a los alimentos –su cultivo, empaque, preparación, presentación, fechas u ocasiones en los que se comen o beben, sitios, artefactos, recetas, rituales–, que responde a unas expectativas tácitas, forma parte de una memoria común y produce sentimientos o emociones similares con sólo su mención, evocación o consumo (Males).

2.1.9. Ruta turística

Las rutas turísticas se componen de un conjunto de atractivos, organizados en forma de red dentro de una región determinada y que estando debidamente señaladas, suscitan un interés turístico.

Para que una ruta temática atraiga a los viajeros y tenga valor como tal debe reunir las siguientes características:

Debe construirse sobre la base de una actividad específica que la distinga, la diferencie y le dé su nombre. Esta actividad puede ser muy variada: lugares donde vivió un personaje famoso, rincones literarios. Se debe desarrollar un tema adecuado, resaltando determinados hechos históricos, culturales, sociales o naturales que permitan contemplar la idiosincrasia del lugar. Existen diversas rutas temáticas alrededor de todo el mundo alguna de ellas destacan ecosistemas, otras diversidad cultural, patrimonio material y/o inmaterial, la industria, la gastronomía, etnias, movimientos religiosos, etc. Las rutas temáticas pueden ser regionales, binacionales (que unen dos países), o de integración (que unen dos continentes). Algunas rutas tienen más éxito que otras debido a su amplitud geográfica, la complejidad de sus temas, la diversidad de las zonas que abarca, la multiplicidad de los sectores involucrados en su operación, etc.

Debe potenciar la participación y la interactividad de los clientes con el producto, en escenarios previamente seleccionados. Debe tener un nexo de conexión común que es el elemento clave para que el turista se sienta atraído por este tipo de turismo. Debe ofrecer una serie de placeres y actividades relacionados con los elementos distintivos de la misma.

El itinerario turístico debe desarrollarse sobre la base de una red vial u otro tipo de vía de comunicación. Este elemento es fundamental para el traslado de los propios turistas. La no existencia de esta red vial implicaría la necesidad por parte de los creadores de la ruta de arbitrar medidas de transporte alternativas para acceder a los lugares establecidos en la ruta turística.

La ruta turística tiene por función la promoción de un área, de una región o de una temática con potencialidad turística. Entre sus principales características se encuentran: la facilitación del encuentro entre el visitante y el medio y la sensación de libertad que tiene el turista para moverse en un determinado destino. Si bien en su origen este tipo de programa era diseñado y

operado por los estados, hoy en día se observa que muchas son producidas por emprendedores turísticos y por empresas de viajes y turismo.

Esto lleva a concluir que una ruta turística puede comercializarse organizándola a modo de paquete turístico.

Las rutas pueden presentarse con los formatos de senderos o paseos temáticos, según se desarrolle en espacios urbanos o rurales. Pueden abordar temáticas culturales o de índole natural como por ejemplo un paseo literario vinculado con un libro o un autor determinado o un sendero vinculado con una especie arbórea (Chan, 2005).

2.2. Marco legal

Capítulo segundo, derechos del buen vivir, sección primera, agua y alimentación.

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

El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria.

No se podrá invocar la cultura cuando se atente contra los derechos reconocidos en la constitución.

Capítulo 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.

Para ello, será responsabilidad del Estado:

1. Impulsar la producción, transformación agroalimentaria y pesquera de las pequeñas y medianas unidades de producción, comunitarias y de la economía social y solidaria.
2. Adoptar políticas fiscales, tributarias y arancelarias que protejan al sector agroalimentario y pesquero nacional, para evitar la dependencia de importación 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 campesino a la tierra, al agua y a 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 organizaciones y redes de productores y de consumidores, así como 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 los 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.

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.

Sección cuarta, cultura y ciencia

Art. 21.- Las personas tienen derecho a construir y mantener su identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y a tener acceso a expresiones culturales diversas.

Capítulo primero, inclusión y equidad, sección quinta, cultura

Art. 377.- El sistema nacional de cultura tiene como finalidad fortalecer la identidad nacional; proteger y promover la diversidad de las expresiones culturales; incentivar la libre creación artística y 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 reciben 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 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 las de carácter ritual, festivo y productivo.
2. Las edificaciones, espacios y conjuntos urbanos, monumentos, sitios naturales, caminos, jardines y paisajes que constituyen 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 con la ley.

Art. 380.- Serán responsabilidades del Estado:

1. Velar, 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 la recuperación de los bienes patrimoniales expoliados, 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 condicionen 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 niños, niñas 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.

(Ecuador, 2008)

Políticas y lineamientos de los Objetivos del Plan Nacional del Buen vivir

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

3.6. Promover entre la población y en la sociedad hábitos de alimentación nutritiva y saludable que permitan gozar de un nivel de desarrollo físico, emocional e intelectual acorde con su edad y condiciones físicas.

n. Articular la producción local/nacional, su distribución y su consumo a las necesidades nutricionales de la población, a fin de garantizar la disponibilidad y el acceso permanente a alimentos nutritivos, sanos, saludables y seguros, con pertinencia social, cultural y geográfica, contribuyendo con la garantía de la sostenibilidad y soberanía alimentarias.

o. Fomentar la producción de cultivos tradicionales y su consumo como alternativa de una dieta saludable.

Objetivo 5.- Construir espacios de encuentro común y fortalecer la identidad nacional, las identidades diversas, la plurinacionalidad y la interculturalidad.

5.2. Preservar, valorar, fomentar y resignificar las diversas memorias colectivas e individuales y democratizar su acceso y difusión.

a. Fomentar el diálogo de saberes entre la comunidad y la academia, en la investigación y documentación de la memoria social, el patrimonio cultural y los conocimientos diversos.

b. Incentivar y difundir estudios y proyectos interdisciplinarios y transdisciplinarios sobre diversas culturas, identidades.

e. Mejorar la calidad de los mecanismos para la protección, la revitalización, la conservación y el manejo del patrimonio cultural tangible e intangible, con apropiación de la comunidad y para su disfrute colectivo.

5.3. Impulsar los procesos de creación cultural en todas sus formas, lenguajes y expresiones, tanto de individuos como de colectividades diversas.

f. Fortalecer el acceso ciudadano a las instituciones culturales y promover su articulación con las redes de gestión cultural en todo el territorio nacional.

j. Apoyar la capacitación y la profesionalización de actores culturales en el ámbito de la gestión cultural, que abarque aspectos conceptuales, técnicos, prácticos y críticos de la cultura.

Objetivo 10.- Impulsar la transformación de la matriz productiva.

10.4. Impulsar la producción y la productividad de forma sostenible y sustentable, fomentar la inclusión y redistribuir los factores y recursos de la producción en el sector agropecuario, acuícola y pesquero.

a. Fortalecer la producción rural organizada y la agricultura familiar campesina, bajo formas de economía solidaria, para incluirlas como agentes económicos de la transformación en matriz productiva, promoviendo la diversificación y agregación de valor y la sustitución de importaciones, en el marco de la soberanía alimentaria.

i. Incrementar la cobertura y el acceso equitativo al riego e impulsar la cogestión de los sistemas de irrigación, aprovechando las formas organizativas y saberes locales, para garantizar la soberanía alimentaria (Desarrollo, 2013).

2.3. Glosario de términos

Ancestral: adj. Relativo a los antepasados. Tradicional y de origen remoto (MCMXCV-OCEANO, 1995).

Cecina: carne salada y ahumada

Chicha: la chicha por ser parte del maíz, era la bebida sagrada en los andes y aún en la actualidad sigue siendo de profundo simbolismo (Cantero, 2012).

Choclomote: maíz cocido entre tierno y maduro.

Chuchuca: alimento que generalmente se utiliza para elaborar la sopa de chuchuca; consiste en tostar o cocinar el grano del maíz casi maduro y luego exponer al sol para que se deshidrate el grano.

Cultura: Conjunto de elementos de índole material o espiritual, organizados lógicamente y coherentemente, que incluye los conocimientos, las creencias, el arte, la moral, el derecho, los usos y costumbres, y todos los hábitos y aptitudes adquiridos por los hombres en su condición de miembros de la sociedad (MCMXCV-OCEANO, 1995).

Cuy: es el plato fuerte de las fiestas de indígenas y mestizos. Preferentemente se acostumbra a comerlo asado con papas rehogadas mote y ají (Cantero, 2012).

Etnología: Ciencia que estudia las razas y los pueblos. Pretende la explicación de la cultura de un determinado pueblo y las constantes universales que pueden servir para explicar otras culturas (MCMXCV-OCEANO, 1995).

Gastronomía: Conjunto de conocimientos y actividades que están relacionados con los ingredientes, recetas y técnicas de la culinaria así como con su evolución histórica. Conjunto de conocimientos y actividades relacionadas con el buen comer (MCMXCV-OCEANO, 1995).

Harina de jora: harina con la cual se elabora la chicha de jora, consiste en hacer germinar los granos de semilla de maíz y luego hacer secar y moler dichas semillas.

Idiosincrasia: índole del temperamento y carácter de cada individuo, se explica a pueblos y naciones (MCMXCV-OCEANO, 1995).

Inherente: que por su naturaleza está de tal manera unido a otra cosa, que no se puede separar (MCMXCV-OCEANO, 1995).

Intiraymi: compuesto kichwa de **inti** “sol” y de **raymi** “baile”, por extensión fiesta. Constituye la mayor festividad de las comunidades, que en tiempos de cosecha del maíz se agradece al padre sol y a la madre tierra; por lo que es de gran regocijo: se come y se bebe abundantemente y se sacraliza los espacios de la fiesta con la danza ritual. En nuestro país coincide con el inicio del solsticio de verano, por lo que se celebra en el mes de junio con el nombre de corpus Christi (Cantero, 2012).

Ishpingo: es una planta aromática, conocida como la canela amazónica, pero sus propiedades son superiores.

Legado: Manda que deja un testador a una o varias personas, lo que se deja o transmite a los sucesores (MCMXCV-OCEANO, 1995).

Mote: maíz cocido que se acostumbra a consumir en algunas regiones andinas como complemento de cualquier comida de sal (Cantero, 2012).

Patrimonio: bienes propios adquiridos por cualquier título. Conjunto de elementos culturales, sociales, etc., comunes a una colectividad (MCMXCV-OCEANO, 1995).

Pondo: especie de tinaja de asiento y de cuello delgado, pero de ancha cintura, destinado para chicha o para agua (Cantero, 2012).

Pretérito: de lo que ya ha pasado (MCMXCV-OCEANO, 1995).

Ritos: Costumbre o ceremonia. Conjunto de reglas establecidas para el culto y ceremonias religiosas (MCMXCV-OCEANO, 1995).

Salvaguardia: Guardia que se monta especialmente para custodia de ciudades y propiedades comunes (MCMXCV-OCEANO, 1995).

Secular: Que sucede o se repite cada siglo. Que dura un siglo, o desde hace siglos (MCMXCV-OCEANO, 1995).

Tácitas: Callado silencioso. Que no se oye o dice formalmente, sino que se supone (MCMXCV-OCEANO, 1995).

Tiesto: utensilio de cocina ancestral, que consiste en un plato largo de material de barro se utilizaba para tostar los granos de semillas; hoy en día se puede encontrar todavía donde las personas adultas mayores.

Típico, ca: adj. Característica o representativa de un tipo. Peculiar de un grupo, país, región, época (MCMXCV-OCEANO, 1995).

Tradición: Transmisión de noticias, composiciones literarias, doctrinas, costumbres, hecha de generación en generación (MCMXCV-OCEANO, 1995).

Tulpa: literalmente cada una de las piedras en que se asienta la olla para cocinar, aunque por extensión se denomina al fogón (Cantero, 2012).

Vestigio: Memoria o noticia de las acciones de los antiguos. Señal que queda de otras cosas, materiales o inmateriales (MCMXCV-OCEANO, 1995).

Yamor: celebración cultural que se realiza en la ciudad de Otavalo en agradecimiento a la pacha mama por la generosidad de la cosecha

Zambo: cucurbitácea que, cuando tierno, se consume en locros con papas y granos de choclo y, en coladas con panela, agua o leche y canela. En el campo se prepara el zamboapi, una mazamorra con zambo y maíz. La pepa se utiliza para sazonar el motepata o en salsa que acompaña a las papas asadas o para preparar ají (Cantero, 2012).

CAPÍTULO III

3. METODOLOGÍA

3.1. Diseño

3.1.1. Temporalidad.

El estudio es de corte transversal ya que tuvo solo un segmento de tiempo.

El presente trabajo de investigación se realizó entre los meses de abril de 2014 y Diciembre de 2015, tiempo en el cual se desarrolló la investigación, recolección de datos y estructuración del mismo.

3.1.2. Naturaleza.

La investigación realizada en este trabajo es no experimental, debido a que no se manipuló variables, es de tipo descriptiva; comprende la descripción, registro, análisis e interpretación de las características turísticas, gastronómicas y socio cultural de la Parroquia de Imantag.

3.2. Población

3.2.1. Muestra.

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

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

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

Dónde:

n = Es el tamaño de la muestra a determinarse

N = Universo o población

Z = Nivel de confianza 1.95

P y Q = Constante de la varianza, 50

e = Margen de error, 5

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

$$322.270.000$$

$$n = \frac{25 \times 32226 + 4 \times 50 \times 50}{322.270.000}$$

$$n = \frac{80.5650 + 10000}{322270000}$$

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

n = 395 encuestas

CANTÓN	PARROQUIA	POBLACIÓN	MUESTRA
ANTONIO ANTE	Atuntaqui	23.299	9
	Imbaya	1.279	9
	San Francisco de Natabuela	5.651	9
	San José de Chaltura	3.147	9
	San Roque	10.142	9
	Andrade Marín	19.216	
COTACACHI	6 de Julio de Cuellaje	1.780	9
	Apuela	1.834	9
	Cotacachi	17.139	9
	García Moreno	5.060	9
	Imantag	4.941	9
	Peñaherrera	1.644	9
	Plaza Gutierrez	496	9
	Quiroga	6.454	9
	Vacas Galindo	698	9
	Sagrario		
	San Francisco		
IBARRA	Ambuquí	5.477	9
	Angochagua	3.263	9
	Carolina	2.739	9
	Ibarra	139.721	9
	La Esperanza	7.363	9
	Lita	3.349	9
	Salinas	1.741	9
	San Antonio	17.522	9
		180.175	72
OTAVALO	Dr. Miguel Egas Cabezas	4.883	9
	Eugenio Espejo	7.357	9
	Gonzales Suarez	5.630	9
	Otavaló	52.753	9
	Pataquí	269	9
	San José de Quichinche	8.476	9
	San Juan de Ilumán	8.584	9

	San Pablo	9.901	9
	San Rafael	5.421	9
	Selva Alegre	1.600	9
		104.874	90
PIMAMPIRO	Chuga	1.080	11
	Mariano Acosta	1.544	11
	Pimampiro	9.077	11
	San Francisco de Sigsipamba	1.269	20
		12.970	53
SAN MIGUEL DE URCUQUÍ	Cahuasqui	1.813	9
	La Merced de Buenos Aires	1.893	9
	Pablo Arenas	2.118	9
	San Blas	3.015	9
	Tumbabiro	1.627	9
	Urcuqui	5.205	9
	Total	15.671	54
	TOTAL	32227	395

La muestra calculada redondeada es de 400 adultos mayores mismos que fueron distribuidos en 49 parroquias de la provincia de Imbabura en forma equitativa; es decir en cada una de las parroquias se aplicó alrededor de 10 entrevistas, para mayor confiabilidad de la investigación se realizó 20 entrevistas con los instrumentos diseñados, en la parroquia rural de Imantag.

3.3. Métodos

3.3.1. Teórico.

3.3.1.1. Método Inductivo.

Este método permitió formular las conclusiones generales a partir de premisas específicas dadas desde el marco teórico, que proporcionó los segmentos a investigar dentro del campo gastronómico patrimonial de la parroquia rural de Imantag.

3.3.1.2. Método Deductivo.

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

3.3.1.3. Método Analítico – Sintético.

Este método permitió sintetizar y analizar la información recopilada en la investigación; documental y de campo, de la parroquia rural de Imantag, para luego ser descrita y valorada.

Además se utilizó cuadros, tablas y gráficos, como estrategia para la interpretación de la información recopilada.

3.3.2. Método Empírico.

3.3.2.1. La observación

La observación, permitió conocer directamente los sitios turísticos que posee la parroquia rural de Imantag, tal y como este se encuentran en la realidad, accediendo a la información directa e inmediata para luego ser plasmada en las fichas de inventario turístico.

3.3.2.2. La entrevista

Se aplicó 20 entrevistas a los adultos mayores de la parroquia rural de Imantag, mediante un cuestionario formulado para obtener información acerca de la gastronomía, costumbres, tradiciones y saberes que poseen.

3.3.3. Método Matemático.

Para la representación de la información recolectada se utilizó gráficos estadísticos que permitieron visualizar de mejor manera y comprender los resultados obtenidos.

También se utilizó este método para determinar las variables del muestreo y obtener el número de muestra para la aplicación de las entrevistas socioculturales e inventario gastronómico.

Al finalizar la aplicación de entrevistas se procedió hacer la respectiva tabulación de la información obtenida, usando el programa de contabilidad y estadística, “Excel” con el cual se verifica y se consolida los resultados.

3.4. Estrategias, técnicas e instrumentos

3.4.1. Estrategia.

Para el levantamiento de la información se realizaron varias visitas a los habitantes de la parroquia de Imantag en las cuales se entrevistó personalmente a adultos mayores a 50 años, con el fin de obtener información relevante al tema de investigación.

3.4.2. Técnicas.

3.4.2.1. Observación

La información se recogió a través de la observación; para elaborar el levantamiento del inventario gastronómico se visitó los principales lugares con presencia de platos tradicionales, fiestas y folklore, con los cuales se identificó su valor histórico y cultural.

3.4.2.2. Entrevista.

Se recopiló toda la información posible mediante una entrevista estructurada, la cual se realizó a la muestra de los adultos mayores de la parroquia rural de Imantag.

3.4.3. Instrumentos.

3.4.3.1. Cuestionario.

Se utilizó un grupo de preguntas debidamente estructuradas que se formularon en la entrevista dirigida a aquellas personas que aportarán con información relevante para la elaboración del proyecto.

3.4.3.2. Fichas de inventario.

Para la investigación del inventario turístico se utilizó una ficha técnica de inventarios turísticos, propuesto por el Ministerio de Turismo, con el objetivo de inventariar los atractivos turísticos naturales y culturales, conjuntamente con toda la infraestructura turística que cada lugar posee.

3.4.3.3. Video – Grabadora.

Se utilizó este instrumento con el fin de obtener constancia y veracidad en las acciones que se realizaron, como la entrevista a las personas adultas, para la obtención, recopilación y organización de datos.

3.4.3.4. Arcgis.

A través de este programa informático que contienen (mapas bases, altura, temperaturas, ríos, poblaciones cercanas y más) se diseñó el mapa que representa la ruta turística gastronómica perteneciente a la parroquia de Imantag.

CAPÍTULO IV

4. ANÁLISIS DE DATOS

4.1. Plan de procesamiento de datos

Para el plan de procesamiento de datos se inició con el cálculo de la muestra de la población, se acudió a la Parroquia rural de Imantag para realizar las entrevistas a los adultos mayores con el fin de obtener información relevante para la investigación. Utilizando los instrumentos, el cuestionario y la video - grabadora. Se continuó a reproducir cada video para ingresar los datos recolectados de las entrevistas en el programa Excel, luego se realizó la representación de gráficos y de cuadros, y se finalizó con la interpretación de los datos.

4.2. Introducción al proceso de las entrevistas.

En la primera visita a la parroquia rural de Imantag, se acudió a la Junta Parroquial de dicha parroquia; en la cual se conversó con el Presidente de la Junta Parroquial de Imantag; se indicó los objetivos del proyecto a elaborar, él estaba dispuesto a colaborar con nuestras actividades. Se consultó las fechas que posiblemente se encuentren reunidos los presidentes de cada comunidad perteneciente a la parroquia, para conversar con dichas personas y socializar los objetivos y la propuesta del proyecto. En la segunda visita a la parroquia, se entrevistó al presidente de la Junta Parroquial (Miguel Ramos) y a tres vocales de la Junta Parroquial que pertenecían a diferentes comunidades de la Parroquia. En la tercera visita se culminó la cantidad deseada de las entrevistas con la ayuda de un vocal de la Junta Parroquial, Santiago Morales quién conocía un lugar estratégico donde se encontraban personas adultas, las cuales acostumbran a visitar el cementerio todos los días lunes. Los nombres de los y las entrevistadas se detallan a continuación:

Rosa María Lita de la Cruz, edad: 60 años, perteneciente a la comunidad de Piñan

Blanca Ester Izan, edad: 34 años, perteneciente a la comunidad de Piñan

Rosa María Dieguillo Cajas, edad: 73 años, perteneciente a la comunidad El Morlán

María Carmen Cevallos Lita, edad: 56 años, perteneciente a la comunidad Ambi Grande

María Campos, perteneciente a la comunidad Ambi Grande

María Guevara, edad: 50 años, perteneciente a la comunidad de Imantag “centro de Imantag”

José Mariano Cajas Guevara, edad: 71 años, perteneciente a la parroquia de Cotacachi

Mary Luz Borja, edad: 52 años, perteneciente a la comunidad de Imantag “centro de Imantag”

Luz María Farinango, edad: 37 años, perteneciente a la comunidad de Imantag “centro de Imantag”

Luis Fernando, edad: 63 años, perteneciente a la comunidad de Imantag “centro de Imantag”

María Selená Guandinango, edad: 46 años

María Leonor Monui Chavez, edad: 61 años, perteneciente a la comunidad de Imantag “centro de Imantag”

Reina María Lanchimba, edad: 48 años, perteneciente a la Parroquia de Imantag

María Tránsito Dieguillo, edad: 49 años, pertenece a la Parroquia de Imantag

Luz María Quilca, edad: 33 años, pertenece a la comunidad de San Luis de la Carbonería

María Luisa Irillo Lambaco

Claudia Chávez, edad 26 años, perteneciente a la comunidad de Perafán

Miguel Ramos, edad 50 años, perteneciente a la parroquia de Imantag

Santiago Morales, edad 28 años, perteneciente a la parroquia de Imantag

Paola Patiño, edad 28 años, perteneciente a la parroquia de Imantag, “comunidad de San Luis de la Carbonería”

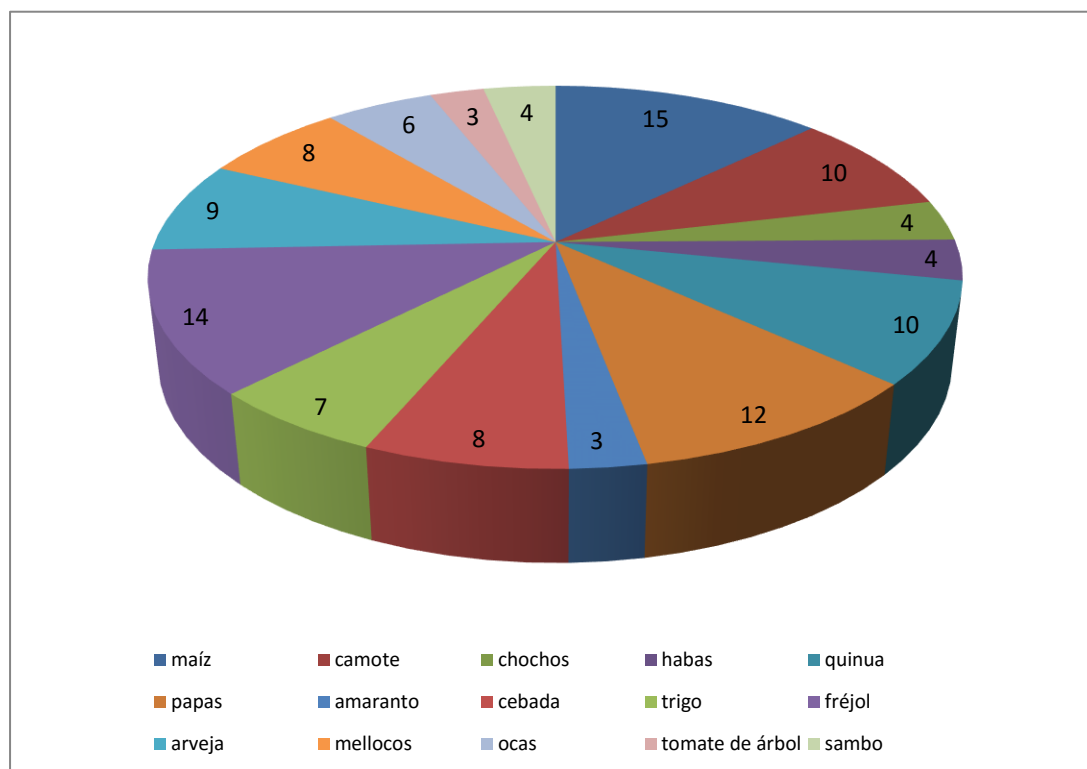
4.3. Tabulación y análisis de las entrevistas

1. ¿Qué alimentos ancestrales existían en la zona?

Tabla 1. Alimentos ancestrales que existían en la zona

VARIABLES	FRECUENCIA	%
Maíz	15	75,00
Camote	10	50,00
Chochos	4	20,00
Habas	4	20,00
Quinoa	10	50,00
Papas	12	60,00
Amaranto	3	15,00
Cebada	8	40,00
Trigo	7	35,00
Fréjol	14	70,00
Arveja	9	45,00
Mellocos	8	40,00
Ocas	6	30,00
Tomate de árbol	3	15,00
Zambo	4	20,00

Gráfico. 1. Alimentos ancestrales que existían en la zona

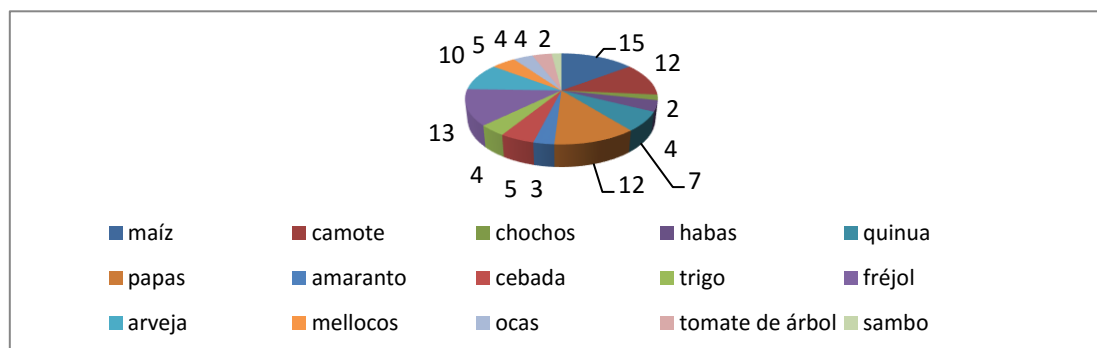


En cuanto a los productos ancestrales que se cosechaban en la zona, las personas adultas mayores, mencionaron en mayor cantidad el maíz, seguido del fréjol, las papas; a manera que se dan las cosechas, las personas se dieron cuenta que los productos que se dan en gran abundancia son las papas y el maíz y no necesitan mucho tiempo de trabajo tanto para su siembra, desarrollo de crecimiento y cosecha, se podría decir que ha sido rentable sembrar estos productos. En cuanto a los productos que se cosechaban en menor cantidad son: amaranto, quinua, camote, arveja, cebada, trigo, mellocos, ocas, zambo, chocho, haba y tomate de árbol; estos productos se sembraban en menor cantidad porque no se obtenía gran rentabilidad a comparación de los demás productos, ya que necesitan mayor cuidado, y la pérdida podría ser en grandes cantidades.

2. ¿Qué alimentos se producen actualmente?

Tabla 2. Alimentos que se producen actualmente

VARIABLES	FRECUENCIA	%
Maíz	15	75,00
Camote	12	60,00
Chochos	2	10,00
Habas	4	20,00
Quinua	7	35,00
Papas	12	60,00
Amaranto	3	15,00
Cebada	5	25,00
Trigo	4	20,00
Fréjol	13	65,00
Arveja	10	50,00
Mellocos	5	25,00
Ocas	4	20,00
Tomate de árbol	4	20,00
Zambo	2	10,00

Gráfico. 2. Alimentos que se producen actualmente

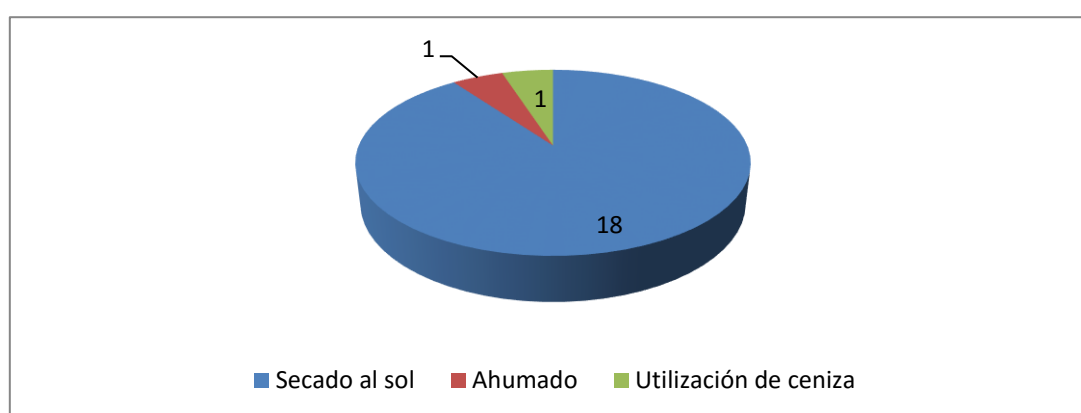
Los productos que se siembran actualmente; en mayor cantidad son: maíz, fréjol, camote y papas. También se produce para la comercialización; la arveja, tomate de árbol, chocho, habas, quinua, amaranto, trigo, cebada, melloco y zambo. La producción de los alimentos actualmente ha cambiado notablemente, a comparación de años atrás, porque se está profundizando los conocimientos nutricionales de los productos y por la necesidad de comercialización, siembran productos que podrían ser más rentables. Como el chocho y la quinua.

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

Tabla 3. Métodos de conservación de alimentos que existían

VARIABLES	FRECUENCIA	%
Secado al sol	18	90
Ahumado	1	5
Utilización de ceniza	1	5

Gráfico. 3. Métodos de conservación de alimentos, que existía

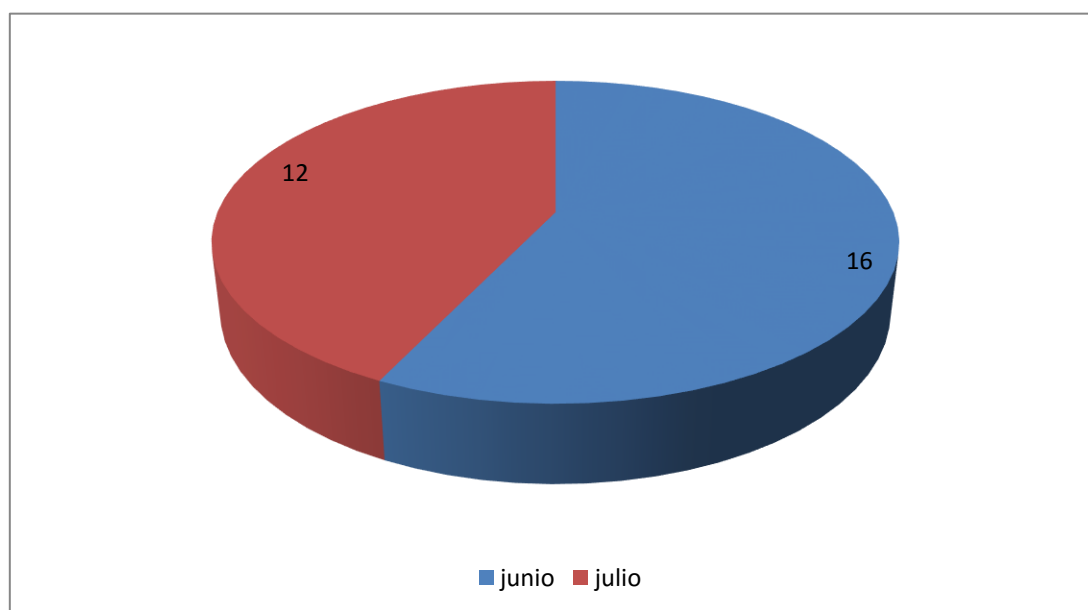


Los métodos de conservación que existían para la carne eran: el secado al sol (deshidratado), se trata de obtener un trozo de carne a esta se debe cecinar o hacerla muy delgada, se agrega sal y se expone al sol; años atrás las personas no tenían acceso a un medio o sistema para prolongar la vida útil de las materias primas; como existe ahora la refrigeración, congelación. El método de ahumar, una persona adulta mayor, supo manifestar que cuando conseguían una cantidad excesiva de carne, no podían consumir tanta carne y para poder aumentar su vida útil, cecinaban la carne y se colgaba encima de la tulpá donde preparaban sus comidas, así la carne se secaba con el calor y a la vez se ahumaba. En una entrevista se mencionó, que en épocas pasadas existió un método de conservación que era la utilización de ceniza para conservar ciertos alimentos, en las papas para evitar que se introduzcan las plagas de gusanos y también cubrían con ceniza los granos secos para evitar que ingresen las plagas de insectos, en este caso el gorgojo que es muy dañino para dichos alimentos.

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

Tabla 4. Temporada en la que se cosechan los alimentos

VARIABLES	FRECUENCIA	%
junio	16	80,00
julio	12	60,00

Gráfico. 4. Temporada en la que se cosechan los alimentos

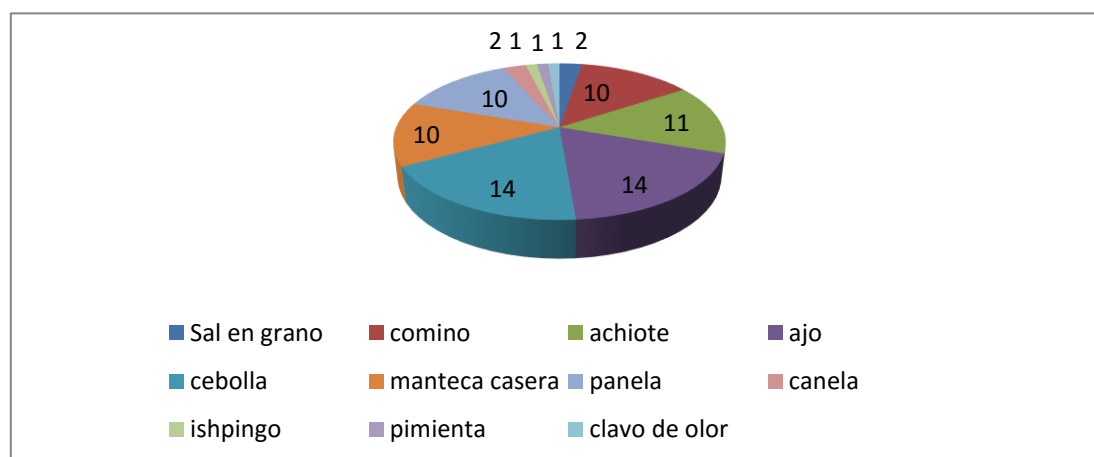
En cuanto a la temporada que se cosechan los alimentos, los entrevistados mencionaron los meses de junio y julio; los cuales, en el primero se celebra la fiesta al Inty Raimy, en agradecimiento al Dios Sol. Con esto, se deduce que los habitantes de la zona tenían fechas especiales para sembrar los productos, y así puedan ser beneficiados por el clima. Ahora son muy diferentes las fechas de cosecha pueden ser en cualquier mes del año, ya que cuentan con medios de producción acelerada de productos; como: abonos, químicos, sistema de agua de riego.

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

Tabla 5. Especies que se usan en las preparaciones de comidas y bebidas de la zona

VARIABLES	FRECUENCIA	%
Sal en grano	2	10,00
Comino	10	50,00
Achiote	11	55,00
Ajo	14	70,00
Cebolla	14	70,00
Manteca casera	10	50,00
Panela	10	50,00
Canela	2	10,00
Ishpingo	1	5,00
Pimienta	1	5,00
Clavo de olor	1	5,00

Gráfico. 5. Especies que se usan en las preparaciones de comidas y bebidas de la zona



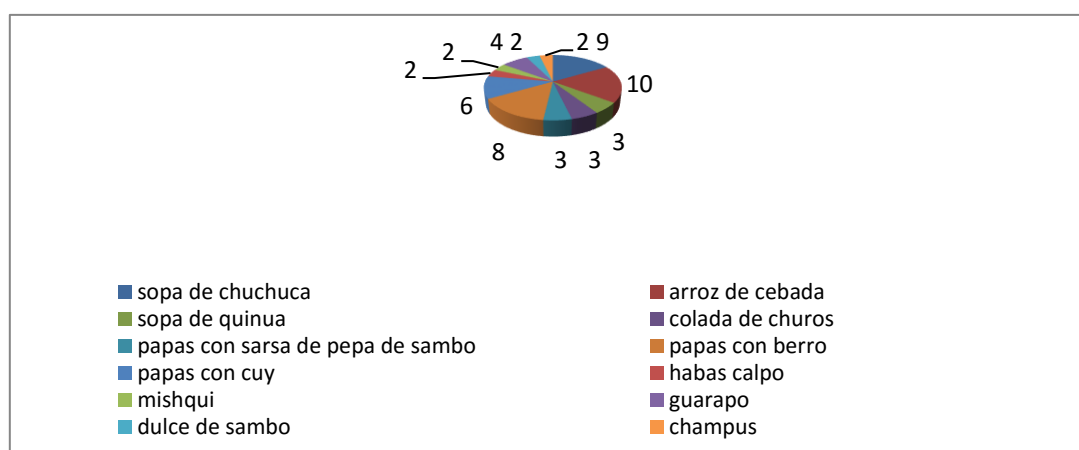
Los tipos de especias que se usan en las preparaciones de comidas y bebidas de la zona, en las preparaciones saladas: con mayor frecuencia el ajo y la cebolla, seguidos del el achiote, comino y manteca casera, utilizaban en poca cantidad la sal en grano. Las bebidas como coladas, jugos, chichas eran endulzadas con panela y aromatizadas con canela, pimienta de dulce, clavo de olor y el ishpingo que se utiliza principalmente en la elaboración de la colada morada.

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

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

VARIABLES	FRECUENCIA	%
Sopa de chuchuca	9	45,00
Arroz de cebada	10	50,00
Sopa de quinua	3	15,00
Colada de churos	3	15,00
Papas con sarsa de pepa de sambo	3	15,00
Papas con berro	8	40,00
Papas con cuy	6	30,00
Habas calpo	2	10,00
Mishqui	2	10,00
Guarapo	4	20,00
Dulce de sambo	2	10,00
Champus	2	10,00

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

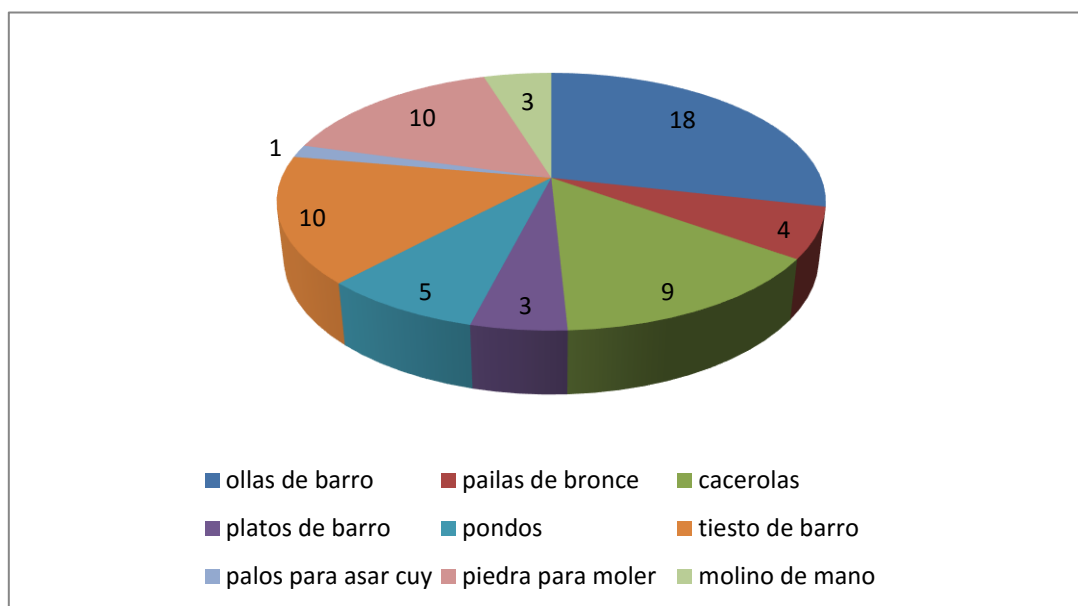


En la parroquia de Imantag, entre las sopas más nombradas se encontró: el arroz de cebada, seguida de la chuchuca, la quinua y la colada de churos. Los platos fuertes más representativos son: las papas con berro, las papas con cuy, las papas con sarsa de pepa de sambo y las habas calpo. En cuanto a las bebidas que se nombraron están: el mishqui, el guarapo, el champus este último se consume en las festividades, como un postre se encontró el dulce de sambo. Todas estas preparaciones se pueden encontrar en el inventario desde la página 58.

7. ¿Utensilios que se usaban para elaborar las comidas y bebidas?

Tabla 7. Utensilios que se utilizaban para elaborar las comidas y bebidas

VARIABLES	FRECUENCIA	%
Ollas de barro	18	90,00
Pailas de bronce	4	20,00
Cacerolas	9	45,00
Platos de barro	3	15,00
Pondos	5	25,00
Tiesto de barro	10	50,00
Palos para asar cuy	1	5,00
Piedra para moler	10	50,00
Molino de mano	3	15,00

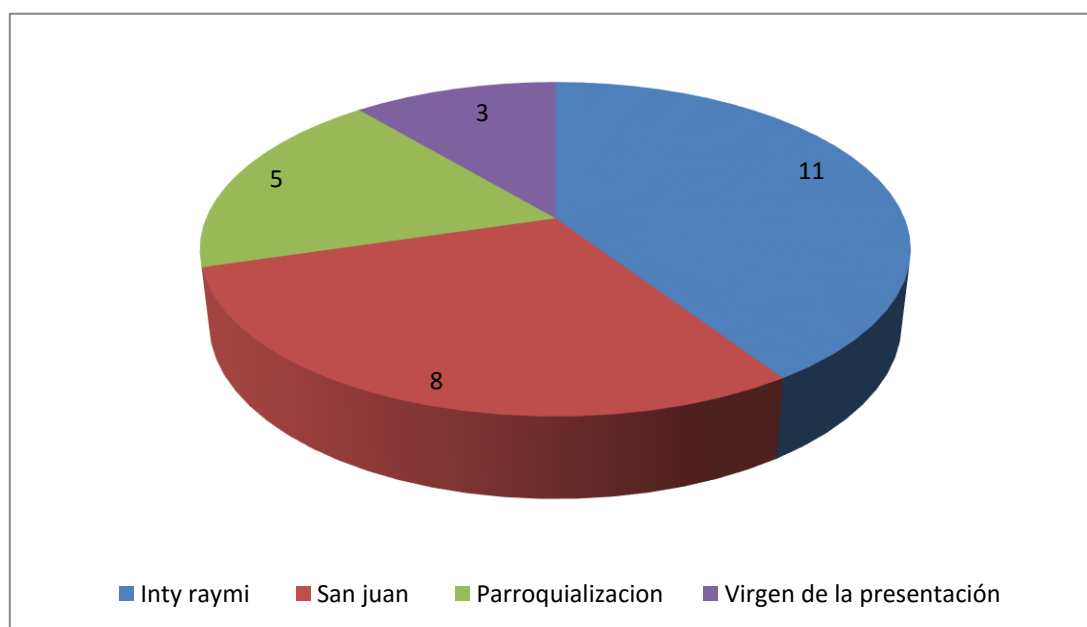
Gráfico. 7. Utensilios que se usaban para elaborar las comidas y bebidas

Los utensilios que usaban para elaborar las comidas y bebidas, las más nombradas son: ollas de barro, el tiesto de barro, la piedra para moler, las cacerolas y los pondos que eran utilizados para fermentar la chicha de jora. También utilizaban las pailas de bronce, el molino de mano y muy pocos usaban palos para asar los cuyes.

1. ¿Cuáles son las manifestaciones culturales de la zona?

Tabla 8. Manifestaciones culturales de la zona

VARIABLES	FRECUENCIA	%
Inty raymi	11	55,00
San juan	8	40,00
Parroquializacion	5	25,00
Virgen de la presentación	3	15,00

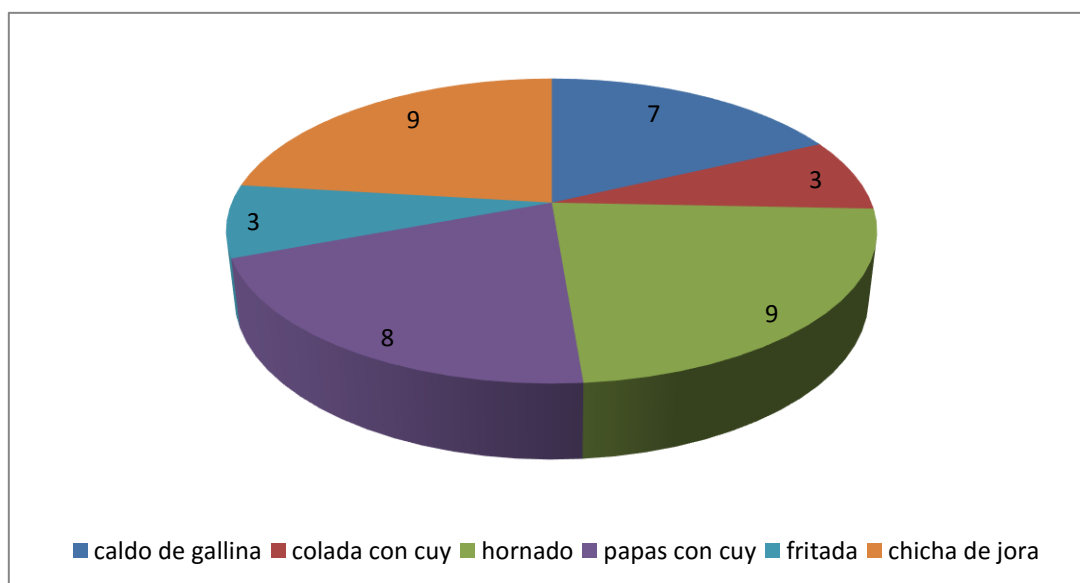
Gráfico. 8. Manifestaciones culturales de la zona

De acuerdo a la información obtenida en las entrevistas realizadas en la parroquia de Imantag se encuentran las siguientes manifestaciones culturales, Inti Raymi la cual tiene mayor acogida por los habitantes de la misma, seguida de San Juan, la parroquialización y la fiesta de la Virgen de la Presentación.

1.1 Alimentos y bebidas que se relacionan con las manifestaciones culturales

Tabla 9. Alimentos y bebidas que se relacionan con las manifestaciones culturales

VARIABLES	FRECUENCIA	%
Caldo de gallina	7	35,00
Colada con cuy	3	15,00
Hornado	9	45,00
Papas con cuy	8	40,00
Fritada	3	15,00
Chicha de jora	9	45,00

Gráfico. 9. Alimentos y bebidas que se relacionan con las manifestaciones culturales

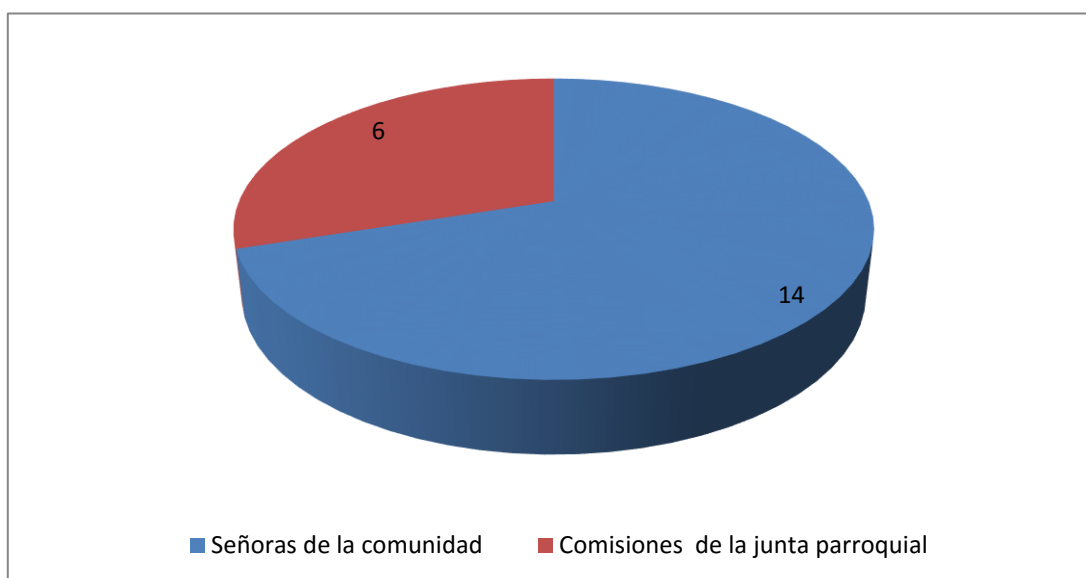
Dentro de los alimentos y bebidas que se preparan en las manifestaciones culturales de la parroquia de Imantag está el típico hornado acompañado de una bebida tan rica que es la chicha de jora, también se realizan otros platos para ofrecer a los comensales como: las papas con cuy, el caldo de gallina, la colada con cuy y la fritada.

2. Quiénes intervienen en las preparaciones de los alimentos

Tabla 10. Personas que intervienen en las preparaciones de los alimentos

VARIABLES	FRECUENCIA	%
Señoras de la comunidad	14	70
Comisiones de la junta parroquial	6	30

Gráfico 10. Personas que intervienen en las preparaciones de los alimentos



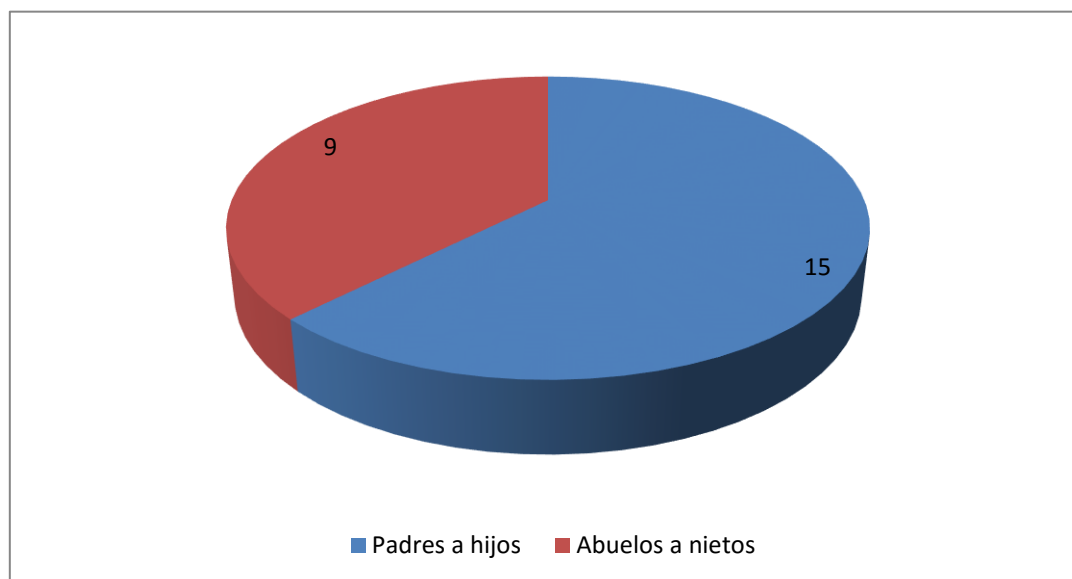
Para realizar las preparaciones de los alimentos que se elaboran en las manifestaciones culturales y festividades en su mayoría intervienen las señoras de las diferentes comunidades de la parroquia de Imantag y también se cuenta con el apoyo y colaboración de las comisiones designadas por la junta parroquial.

3. Cómo o a quien se transmiten los conocimientos

Tabla 11. Como se transmiten los conocimientos

VARIABLES	FRECUENCIA	%
Padres a hijos	15	75
Abuelos a nietos	9	45

Gráfico. 10. Como se transmiten los conocimientos



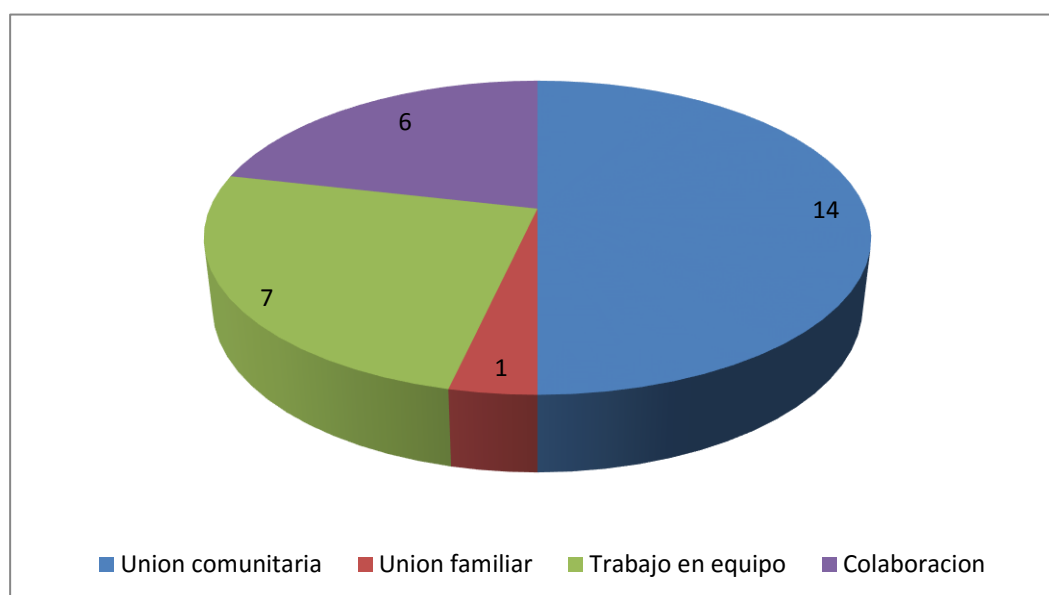
Todos aquellos conocimientos acerca de las manifestaciones culturales así como de las preparaciones gastronómicas que se realizan en su mayoría son transmitidos de generaciones en generaciones, de padres a hijos y en ocasiones también de abuelos a nietos.

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

Tabla 12. Influencia de las preparaciones en el comportamiento de la comunidad

VARIABLES	FRECUENCIA	%
Unión comunitaria	14	70
Unión familiar	1	5
Trabajo en equipo	7	35
Colaboración	6	30

Gráfico. 11. Influencia de las preparaciones en el comportamiento de la comunidad

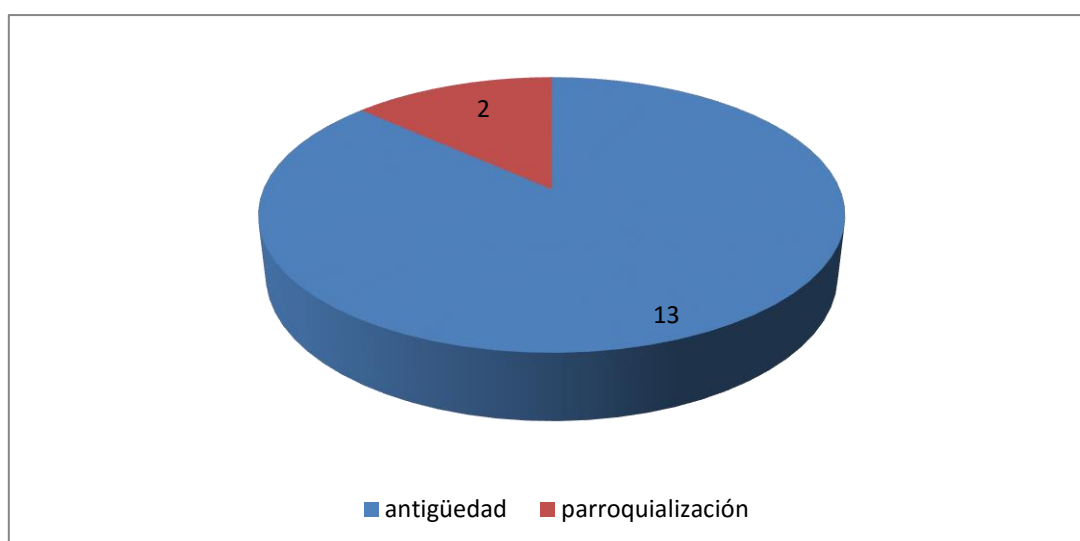


La preparación de las comidas y bebidas en la parroquia de Imantag tiene gran influencia en la unión comunitaria, al momento de preparar las diferentes comidas y bebidas sobresale el trabajo en equipo, la colaboración y la unión familiar es un momento agradable en el cual también se comparte anécdotas y vivencias pasadas.

5. Desde cuándo se preparan

Tabla 13. Desde cuándo se preparan dichas preparaciones

VARIABLES	FRECUENCIA	%
Antigüedad	13	65,00
Parroquialización	2	10,00

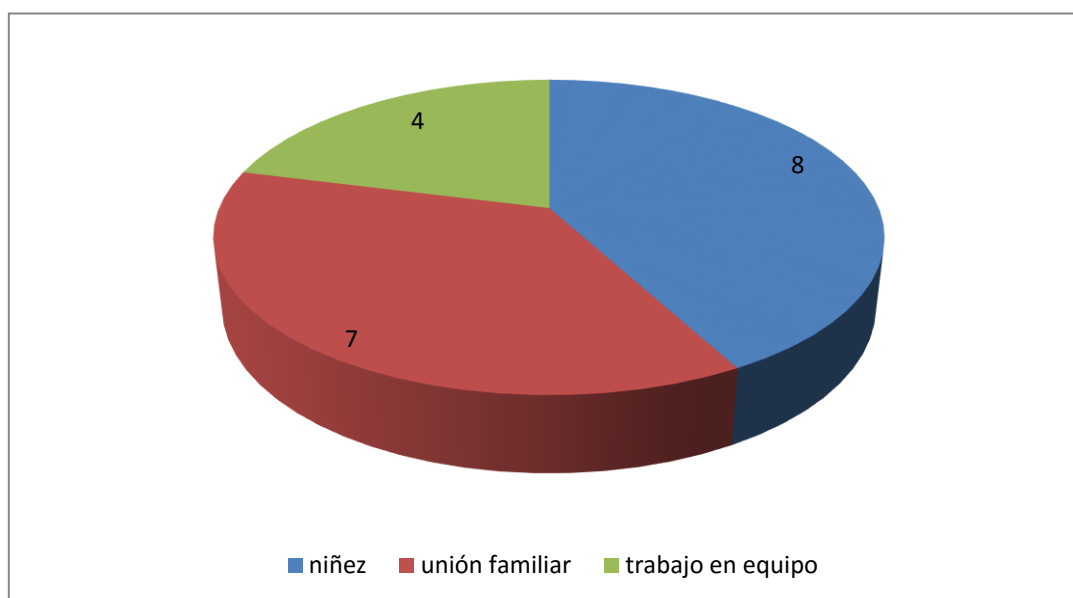
Gráfico. 12. Desde cuándo se preparan dichas preparaciones

Todos aquellos platos y preparaciones que sobresalen en las diferentes festividades son preparados desde la antigüedad y se siguen preparando en las festividades de la parroquia de Imantag.

6. Qué recuerdos asociados tiene con relación a los alimentos preparados

Tabla 14. Recuerdos asociados con relación a los alimentos

VARIABLES	FRECUENCIA	%
Niñez	8	40,00
Unión familiar	7	35,00
Trabajo en equipo	4	20,00

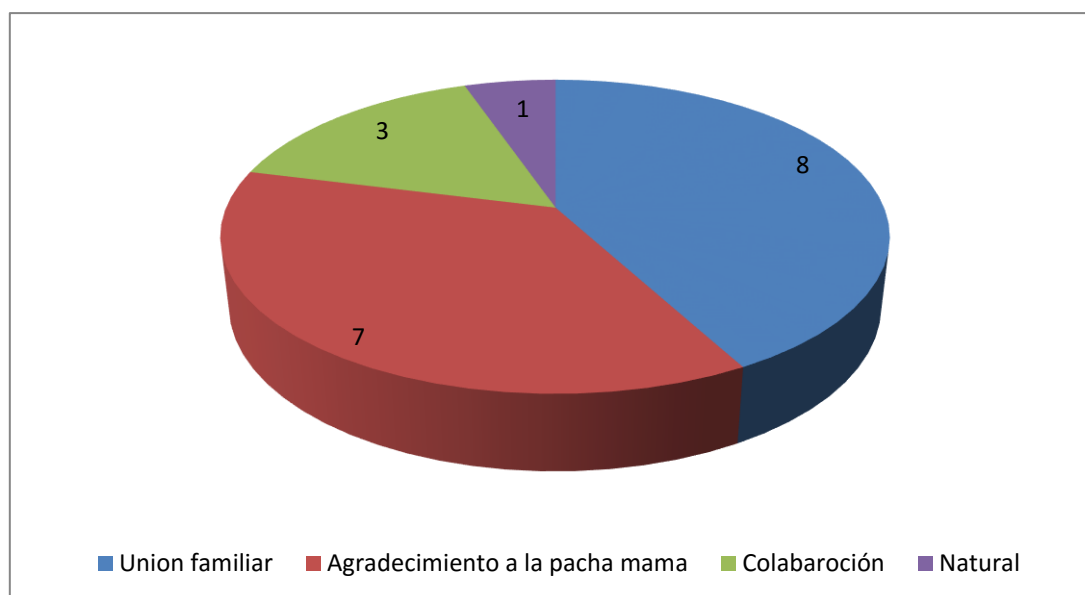
Gráfico. 13. Recuerdos asociados con relación a los alimentos

Según los habitantes de la parroquia de Imantag los alimentos que se preparan tiene gran significado ya que en su mayoría les recuerda a su niñez cuando sus abuelas, mamás preparaban con mucho cariño para sus familiares; también les recuerda la unión familiar pues solían reunirse toda la familia y ayudar en las diferentes actividades que eran designados, conociendo así el trabajo en equipo.

7. Qué significado tiene el plato

Tabla 15. Significado de la preparación del plato

VARIABLES	FRECUENCIA	%
Unión familiar	8	40,00
Agradecimiento a la pacha mama	7	35,00
Colaboración	3	15,00
Natural	1	5,00

Gráfico. 14. Significado de la preparación del plato

Según los habitantes de la parroquia de Imantag todos los platos que se preparan tienen un significado diferente sobresaliendo la unión familiar ya que es un momento en el cual las familias comparten historias, conocimientos; se agradecen a la pacha mama por haber tenido una buena cosecha y por su generosidad, también se reconoce la colaboración de las personas que ayudaron a la realización de los mismos y por permitir que estos platos aún se consuman de forma natural.

4.4. Informe

La parroquia rural de Imantag posee tradiciones, cultura y costumbres que han prevalecido durante el tiempo; la alimentación de los habitantes de esta parroquia era a base de productos ancestrales y típicos que se cosechaban en la zona como: las papas, el maíz, el amaranto, la quinua, chochos, habas también algunos cereales como el trigo y la cebada. Cabe mencionar que estos alimentos tienen su temporada específica de producción que coincide en los meses de junio y julio en los cuales se celebra el Inti Raymi, la fiesta del sol.

En la actualidad se siembran y se cosechan productos para comercializar, entre estos se encuentran: el tomate de árbol, la arveja, la quinua, el chocho y el fréjol, y para consumo propio el maíz y la papa; para conservar los alimentos se utilizaban métodos empíricos: salado, ahumado, secado al sol, y la utilización de ceniza es un método que empleaban en épocas pasadas, el cual consiste en esparcir ceniza en las papas para evitar que se introduzcan las plagas de gusanos y también cubrían con ceniza los granos secos para evitar que ingresen las plagas de insectos, en este caso el gorgojo.

En las preparaciones gastronómicas se utilizaban condimentos como: la sal, achiote, cebolla larga y condimentos dulces como la panela, el clavo de olor, canela, pimienta de dulce y la flor de la canela llamado ishpingo para mejorar el sabor de las comidas. Los platos más nombrados en las diferentes entrevistas fueron la colada de harina de maíz con cuy, el arroz de cebada, la colada de churos, las papas con berro, el calpo, la sopa de chuchuca, sopa de quinua, papas con sarsa de pepa de sambo, papas con cuy, los cuales eran acompañados con diferentes bebidas, como: el guarapo, champus, el mishqui. Para elaborar dichas preparaciones se utilizaban los diferentes utensilios: bishas, ollas de barro, pundos, pailas de bronce, tiesto de barro, molino de mano, piedra para moler, cacerolas y las bateas.

De acuerdo a la información obtenida a través de las entrevistas se encuentran las siguientes manifestaciones culturales, Inti Raymi o solsticio de verano que se realiza el 24 de junio de cada año, el cual tiene mayor acogida por los habitantes de la misma localidad, las fiestas de San Juan que se celebra el 23 de junio, la fiesta de la parroquialización y la fiesta en representación a la Virgen de la parroquia se celebran el 12 de diciembre.

En las manifestaciones culturales se elaboran las siguientes preparaciones gastronómicas: el hornado acompañado con la chicha de jora, también se realizan otros platos para ofrecer a los comensales como: las papas con cuy, el caldo de gallina, la colada con cuy y la fritada. Para la elaboración de estos platos intervienen comisiones designadas por la junta parroquial, en donde sobresale el trabajo en equipo y la unión familiar, también se cuenta con la colaboración de las señoras de la comunidad, además estos conocimientos son transmitidos de generación en generación porque tiene diferentes recuerdos; la unión de familias que comparten historias, agradecimiento a la pacha mama por haber tenido una buena cosecha, también la colaboración de las personas que ayudaron en la elaboración de las preparaciones y por permitir que estos platos aún se consuman de forma natural.

4.5. Discusión

La presente investigación se centra en los conocimientos transmitidos por los habitantes de la Parroquia rural de Imantag, a través de las encuestas realizadas se obtuvo una valiosa información, la misma que se corrobora con los criterios de algunos autores que se utilizaron en el marco teórico.

Como lo menciona José Luis Armendáriz, gastronomía y nutrición (2013, pág.10) El descubrimiento de América supuso una nueva revolución en la alimentación humana. La codicia en busca del oro y otros tesoros no permitieron ver el verdadero oro de América: el maíz, la patata, las judías, el pimiento, el tomate, el café, el cacao, la caña de azúcar, y otros.

De acuerdo con las entrevistas realizadas se encuentra que la agricultura es la principal fuente de trabajo, por ende se cosechaban sus propios productos ancestrales y típicos como: el maíz que es un alimento del cual se derivan varios productos como por ejemplo: el choclo, la chuchuca, la harina de maíz, la harina de jora, el mote; con estos productos se elaboran varias preparaciones gastronómicas, también se menciona el amaranto, la quinua, la papa, la cebada, el trigo, el chocho, el fréjol, las habas, mellocos, entre otros.

En la actualidad la producción de los alimentos ha cambiado notablemente, a comparación de otros años atrás, ya que se está profundizando los conocimientos nutricionales de los productos y la necesidad de la comercialización, por esta razón se siembran productos que son más rentables. Como el chocho, la quinua y el amaranto.

Según José Luis Armendáriz (2013, pág. 4), El fuego prolongaba la durabilidad de algunos alimentos, ya que la conservación de la carne cocinada frente a la cruda es siempre mayor. También, y seguramente de forma accidental, la desecación y el ahumado, por contener agentes bactericidas, se convirtieron en formas de conservación que han perdurado hasta hoy. Corroborando con lo mencionado en la entrevista realizada a la Sra. María Leonor Monui Chávez, edad: 61 años, perteneciente a la comunidad de Imantag “centro de Imantag”, que los métodos de conservación que utilizaban eran: el secado al sol (deshidratado) este método consiste en exponer los alimentos directamente al sol para eliminar la humedad y así evitar la proliferación de bacterias y aumentar tiempo de vida útil, principalmente se aplica a semillas, leguminosas y cereales. También se nombra el ahumado, que se realizaba cuando se obtenía una cantidad excesiva de carne, se hacía trozos y se cecinaba para luego colgarlos en un alambre, sobre una tulpa encendida, la misma que usaba para la cocción de sus alimentos.

En la investigación de Pamela Almeida (2011, pág. 25) se encontró, que en la gastronomía Imbabureña se utilizaban especias como: la sal en grano, la cebolla, la manteca de cerdo y la

panela. En cuanto a la información obtenida, los tipos de especias que mencionaron los entrevistados están: la sal, el ajo, la cebolla, el achiote, manteca de chanco y la sal en grano utilizada en poca cantidad. Entre las especias de dulce están: la panela, la canela, pimienta de dulce, el clavo de olor y el ishpingo. Todas estas especies son utilizadas en la preparación de sus comidas, como se puede observar en el inventario gastronómico el cual contiene las siguientes recetas: colada de uchujaku con cuy, sopa de chuchuca, sopa de arroz de cebada, sopa de quinua, colada con churos, caldo de gallina, colada con cuy, papas con sarsa de pepas de zambo, papas con berro, papas con cuy, habas calpo, fritada, guarango, guarapo, chicha de jora, champús y dulce de zambo.

En Ecuador Prehispánico se dice que la gastronomía ancestral ha desarrollado sus propios métodos de cocción a lo largo de la historia contemporánea, desde que el hombre aprendió a cocer sus alimentos, de una manera rústica propia de ellos, que contaban con materiales hechos a base de barro como; vasijas, morteros, cántaros, que eran utilizados para preparar sus alimentos.

Los habitantes de la parroquia rural de Imantag, para la elaboración de su comida diaria, empleaban utensilios como: ollas de barro que se utilizaban para cocinar los alimentos directamente en la tupa, las bishas existen de diferentes tamaños y son elaboradas de madera que se utilizan para mecer y servir los alimentos, tiestos se asemejan a la forma de una paila en la cual se tostaban diferentes semillas y también se cocían las tortillas de tiesto, piedra para moler existían de diferentes tamaños según el producto que va a ser procesado y los pundos utilizado principalmente para transportar líquidos y fermentar la chicha de jora. Estos utensilios daban un sabor especial y único a la comida debido que eran elaborados con materiales rústicos entre ellos el barro, la madera y piedra.

En el libro de José Luis Armendáriz (2013, pág. 10) con el descubrimiento de América se introdujo el ganado vacuno, el caballo, las ovejas, las cabras, las gallinas y el cerdo, además de frutas y hortalizas. Fue un corto periodo histórico en el que, en la cocina, se fusionaron productos precedentes de los cuatro continentes conocidos y se desarrollaron unas cocinas que han perdurado hasta nuestros días. Al momento que los Españoles introdujeron los animales, frutas y hortalizas en el Continente Americano, los pueblos aborígenes adoptaron una nueva forma de alimentación, que forma parte de su cultura desde aquellos tiempos hasta la actualidad. Con esto se comprueba que en la parroquia rural de Imantag se conservan y elaboran las siguientes preparaciones gastronómicas ancestrales: las sopas de chuchuca, arroz de cebada y quinua, colada de harina de maíz con cuy, colada de churos, las papas con cuy asado, papas con sarsa de pepa de sambo, papas con berro, el calpo, y las bebidas, el guarapo, el mishqui; la fritada es una preparación gastronómica típica mientras que, las preparaciones gastronómicas tradicionales que se elaboran en las manifestaciones culturales son: el cuy con papas, el caldo de gallina, la colada de harina de maíz con cuy, el hornado y la chicha de jora.

En la constitución del Ecuador, Sección cuarta, cultura y ciencia, en el **Art. 21.-** Las personas tienen derecho a construir y mantener su identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y a tener acceso a expresiones culturales diversas. En la Parroquia rural de Imantag aún se conservan algunas manifestaciones culturales como: La fiesta del Inty Raymi es una festividad en agradecimiento al Dios Sol; en las comunidades indígenas en toda la provincia de Imbabura, durante el “día grande” de la fiesta de junio, se disfrazan de diferentes personajes míticos, satíricos, políticos, muestran colorido. Los Sanjuaneros, es decir el grupo de celebrantes, varios de ellos disfrazados, suele trotar al ritmo de guitarras, violines y rondines, cantando, haciendo círculos y brindando chicha de maíz;

esto se menciona en el estudio de la gastronomía de la Provincia de Imbabura elaborado por Pamela Almeida, pág. 8. De igual forma se celebran otras festividades, entre ellas se encuentran la parroquialización y la fiesta en honor a la virgen de la presentación, en las cuales se destacan el trabajo en equipo, la unión familiar desarrollando todas las actividades planificadas, en cuanto a la cultura y la gastronomía lo que permite mantener su identidad cultural y gastronómica.

4.6. Recetas Estándar

Tabla 16. Colada de uchujaku con cuy


Fecha: 2014/07/15				
Fuente: María Cevallos				
Elaborado por: Carla Pujota Mayra Pulamarin				
Tipo de preparación: colada de uchujaku con cuy				
Tiempo de preparación: 40 min		Nº de porciones: 6		Nº de ficha. 1
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Harina de uchujaku	1 taza	g	200	Tamizar
Cebolla larga	2 cucharas	g	30	Brunoise
Zanahoria	¼ de taza	g	50	Brunoise
Mote cocido	1 taza	g	240	Cocido
Perejil	1 cuchara	g	10	Picado
Comino	1 pisca	g	0.5	Molido
Sal	1 cuchara	g	10	
Cuy horneado	1 unidad	g	800	
Agua	8 tazas	l	2	
<p>Procedimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Poner a hervir agua en una olla, agregar la zanahoria, cebolla picada, el comino y la sal. Dejar cocer los vegetales. ✓ Disolver la harina de maíz tostada en agua fría. ✓ Agregar la harina disuelta en la anterior preparación. Mecer con una bisha hasta que hierva. Servir bien caliente con el cuy asado y el mote cocido. También se puede acompañar con un trozo de queso y huevo cocido. 				

Tabla 17. Sopa de chuchuca


Fecha: 2014/07/15				
Fuente: María Campos				
Elaborado por: Carla Pujota Mayra Pulamarin				
Tipo de preparación: sopa de chuchuca				
Tiempo de preparación: 40 min		N° de porciones: 6		N° de ficha. 2
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Chuchuca	1 taza	g	250	Molida
Cebolla larga	¼ de taza	g	50	Brunoise
Zanahoria	¼ de taza	g	50	Bruniose
Papas	3 papas medianas	g	250	cubos medianos
Perejil	2 cucharadas	g	20	Picado
Carne de borrego	½ libra	g	250	trozos pequeños
Comino	1 pisca	g	0.5	molido
Agua	8 tazas	l	2	
Sal	c/n			
Procedimiento: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Remojar la chuchuca molida. ✓ Poner a cocinar la chuchuca en el mismo líquido que se remojó. ✓ Al momento que empieza a hervir, agregar la zanahoria, cebolla, comino y la carne de borrego, dejar cocer todos los ingredientes, hasta que la chuchuca este blanda. ✓ Agregar las papas dejar cocer, finalmente condimentar con sal y perejil. 				

Tabla 18. Sopa de arroz de cebada


Fecha: 2014/07/15				
Fuente: Rosa Lita				
Elaborado por: Carla Pujota Mayra Pulamarin				
Tipo de preparación: Sopa de arroz de cebada				
Tiempo de preparación: 40 min		N° de porciones: 6		N° de ficha: 3
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Arroz de cebada molido	1 taza	g	200	Molida
Cebolla larga	¼ de tz	g	50	Brunoise
Zanahoria	¼ de tz	g	50	Bruniose
Papas	3 papas	g	200	cubos medianos
Perejil	2 crds	g	20	Picado
Carne de borrego	½ libra	g	250	trozos pequeños
Comino	1 pisca	g	0.5	molido
Sal	c/n			
Agua	8 tazas	l	2	
Procedimiento: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Poner a hervir una olla con agua. ✓ Cuando empiece a hervir el agua agregar el arroz de cebada, mecer y espumar (retirar restos de la cáscara de arroz de cebada). ✓ Agregar la zanahoria, cebolla, comino y la carne de borrego, dejar cocer los ingredientes. ✓ Añadir las papas, finalmente condimentar con sal y perejil. 				

Tabla 19. Sopa de quinua


Fecha: 2014/07/15				
Fuente: Blanca Izan				
Elaborado por: Carla Pujota Mayra Pulamarin				
Tipo de preparación: sopa de quinua				
Tiempo de preparación: 120 min		N° de porciones: 6		N° de ficha. 4
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Quinua lavada	1 tz	g	200	Molida
Cebolla larga	¼ de tz	g	50	Brunoise
Papas	4 papas medianas	g	250	cubos medianos
Perejil	2 crds	g	20	Picado
Comino	1 pisca	g	0.5	molido
Sal	1 crd	g	10	
Cuero de cerdo o carne		g	200	trozos pequeños
Leche	1 tz	ml	200	
Agua	8 tazas	l	2	
Procedimiento: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Poner a hervir una olla con agua. ✓ Añadir la quinua lavada junto con el cuero de cerdo o carne dejar cocer durante 30 minutos, agregar la cebolla, comino. ✓ Agregar las papas al momento que la quinua este blanda, finalmente condimentar con sal y el perejil. 				

Tabla 20. Colada con churos


Fecha: 2014/07/15				
Fuente: Paola Patiño				
Elaborado por: Carla Pujota Mayra Pulamarin				
Tipo de preparación: Colada con churos				
Tiempo de preparación: 40 min		N° de porciones: 8		N° de ficha. 5
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Harina de maíz tostada	½ tz	g	150	Tamizar
Cebolla larga	1/2 de tz	g	100	Brunoise
Comino	1 pisca	g	0.5	Molido
Churos	1 plato	g	250	cocinados
Limón	1 und	u	1	Zumo
Sal	c/n			
Cilantro	c/n			Picado
Agua	8 tazas	l	2	
Procedimiento: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Poner a hervir en una olla agua, agregar la cebolla, comino, dejar cocer. ✓ Disolver la harina en agua fría, agregar en la anterior preparación sin dejar de mecer hasta que se cocine, condimentar con sal al gusto. ✓ Curtir los churos en abundante zumo de limón, sal y picadillo de cebolla larga. Servir los churos sobre la colada bien caliente. 				

Tabla 21. Caldo de gallina


Fecha: 2014/07/15				
Fuente: Miguel Ramos				
Elaborado por: Carla Pujota Mayra Pulamarin				
Tipo de preparación: Caldo de gallina				
Tiempo de preparación: 60 min		N° de porciones: 8		N° de ficha. 6
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Gallina	1und	lb	4	despiezar
Arrozillo	1/2 taza	g	100	lavar
Arveja	1/2 taza	g	125	
Papas	4 papas medianas	g	250	cubos medianos
Ajo	2 unds	g	10	brunoise
Cebolla larga	1und	g	20	brunoise
Cilantro	1 rama	g	15	brunoise
Zanahoria	1 und	g	30	brunoise
Apio	1 rama	g	15	picado
Sal	c/n			
Agua	12 tazas	l	3	
Procedimiento: <ul style="list-style-type: none"> ✓ En una olla añadir agua, arveja, ajo, zanahoria, apio, gallina y dejar hervir. ✓ Agregar el arroz y esperar hasta cuando este cocida la gallina ✓ Agregar las papas, dejar cocer. ✓ Condimentar con sal, rectificar y apagar. ✓ Servir con picadillo de cebolla y cilantro. 				

Tabla 22. Colada con cuy


Fecha: 2014/07/15				
Fuente: Mary Borja				
Elaborado por: Carla Pujota Mayra Pulamarin				
Tipo de preparación: Colada con cuy				
Tiempo de preparación: 40 min		N° de porciones: 6		N° de ficha. 7
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Harina de maíz tostado	1 taza	g	250	tamizar
Cuy	1 und	g	450	horneado o frito
Papas	4 papas medianas	g	250	cubos medianos
Cebolla	1 und	g	15	brunoise
Ajo	1und	g	10	brunoise
Achiote	1crd	g	15	
Sal	c/n			
Agua	8 tazas	l	2	
Procedimiento:				
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Realizar un refrito con el achiote, cebolla larga y ajo. Añadir agua y llevar a ebullición. ✓ Añadir la harina previamente disuelta con agua, las papas y condimentar con sal, esperar a que se cuezan las papas; servir con una porción de cuy frito. 				

Tabla 23. Papas con sarsa de pepas de zambo


Fecha: 2014/07/15				
Fuente: Mónica Patiño				
Elaborado por: Carla Pujota Mayra Pulamarin				
Tipo de preparación: papas con sarsa de pepas de zambo				
Tiempo de preparación: 40 min		N° de porciones: 6		N° de ficha. 8
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Papas	12 papas medianas	kg	1	peladas y cortadas a la mitad
Pepa de zambo	1 tz	g	250	peladas, tostadas y molidas
Cebolla larga	½ tz	g	100	bruniose
Achiote en aceite	1 crd	g	10	
Perejil	c/n			picado
Leche	½ tz	ml	120	
Sal	c/n			
<p>Procedimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Cocinar las papas, agregar la sal, retirar y escurrir cuando estén al dente. Tostar las pepas de zambo, licuar o moler con leche. ✓ Hacer un refrito con la cebolla, perejil y achiote, agregar las pepas de zambo molidas y sal al gusto. ✓ Servir las papas con la sarsa de zambo. 				

Tabla 24. Papas con berro


Fecha: 2014/07/15				
Fuente: Rosa Dieguillo				
Elaborado por: Carla Pujota Mayra Pulamarin				
Tipo de preparación: papas con berro				
Tiempo de preparación: 40 min		N° de porciones: 6		N° de ficha. 9
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Papas	12 papas medianas	kg	1	peladas
Berro	1 atado	g	500	
Cebolla larga	½ taza	g	100	brunoise
Achiote	1 cucharada	g	10	
Sal				
Comino	1 pisca	g	0.5	molido
Procedimiento: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Poner a cocinar las papas, agregar la sal, retirar y escurrir cuando estén al dente. ✓ Blanquear las hojas de berro. ✓ Hacer un refrito con la cebolla, achiote y comino agregar el berro y las papas, mezclar y rectificar el sabor con sal al gusto. 				

Tabla 25. Papas con cuy


Fecha: 2014/07/15				
Fuente: Miguel Ramos				
Elaborado por: Carla Pujota Mayra Pulamarin				
Tipo de preparación: Papas con cuy				
Tiempo de preparación: 1:20 min		N° de porciones: 6		N° de ficha. 10
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Papas	12 papas medianas	kg	1	Peladas
Cuy	1 unidad	g	1	faenado y lavado
Cebolla	3 ramas	g	50	julianas grandes
Comino	2 cucharas	g	30	molido
Sal	c/n			
Achiote	2 cucharas	g	30	
Lechuga	1 repollo	g	300	hojas enteras y limpias
Procedimiento: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Cocinar las papas con sal cuando estén listas retirar del fuego y escurrir. ✓ El día anterior de asar al cuy, se debe condimentar con comino, sal, achiote y rellenar el cuy con cebolla larga cortada en julianas, al día siguiente amarrar el cuy en un palo previamente se debe tener encendido el carbón o la tulpa (cocina de leña). A una distancia de 30 centímetros se debe asar el cuy dando vueltas sosteniendo únicamente del palo. Para verificar la cocción del se debe cortar en la parte del cuello y no debe sangrar. ✓ Cortar el cuy en 6 porciones y servir con las papas y lechuga. 				

Tabla 26. Habas calpo


Fecha: 2014/07/15				
Fuente: María Guevara				
Elaborado por: Carla Pujota Mayra Pulamarin				
Tipo de preparación: Habas calpo				
Tiempo de preparación: 1:20 min		N° de porciones: 4		N° de ficha. 11
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Habas secas	1 plato	g	500	limpias, del mismo tamaño
Cebolla larga	4 ramas	g	60	brunoise
Sal				al gusto
Manteca de cerdo	2 crds	g	40	
Procedimiento: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Tostar las habas secas en un tiesto, utilizar una bisha para remover, retirar del fuego cuando estén doradas. ✓ Previamente hervir agua, agregar enseguida las habas tostadas ✓ Hacer un refrito con la manteca de cerdo y la cebolla, agregar las habas escurridas. ✓ Condimentar con sal al gusto. ✓ Servir caliente. 				

Tabla 27. Fritada


Fecha: 2014/07/15				
Fuente: María Guandinango				
Elaborado por: Carla Pujota Mayra Pulamarin				
Tipo de preparación: Fritada				
Tiempo de preparación: 60 min		N° de porciones: 6		N° de ficha. 12
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Carne de cerdo	2 libras	lb	2	cortar
Cebolla	1 und	g	20	paisana
Ajo	5 und	g	35	Picado
Manteca de cerdo	2 crds	g	30	
Procedimiento: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Cortar la carne de cerdo en trozos, condimentar con sal, comino, ajo y cebolla. ✓ Llevar a fuego un sartén y añadir la manteca de cerdo, dejar calentar y agregar la carne condimentada, mezclar de vez en cuando hasta que se dore. ✓ Servir con choclos, mote, tostado, tortilla de papa y ensalada. 				

Tabla 28. Guarango


Fecha: 2014/07/15				
Fuente: José Mariano Cajas				
Elaborado por: Carla Pujota Mayra Pulamarin				
Tipo de preparación: Guarango				
Tiempo de preparación: 2 días		N° de porciones: 20		N° de ficha. 13
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Mishky	1 balde	1	5	colar
Guarango maduro	2 tazas	g	450	
Procedimiento: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Extraer el mishky de un penco que tenga aproximadamente 12 años de edad. Colar y hacer hervir el líquido dulce. ✓ Dejar enfriar y colocar una pequeña cantidad de guarango maduro para que la preparación fermente. 				

Tabla 29. Guarapo


Fecha: 2014/07/15				
Fuente: José Mariano Cajas				
Elaborado por: Carla Pujota Mayra Pulamarin				
Tipo de preparación: Guarapo				
Tiempo de preparación: 5 a 8 días		N° de porciones: 20		N° de ficha. 14
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Cascaras de caña	1 costal pequeño	lb	10	
Agua	un balde	1	5	
Procedimiento: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Hacer hervir las cáscaras de caña con el agua durante treinta minutos, tamizar la preparación. ✓ Dejar reposar en un recipiente tapado aproximadamente de 5 a 8 días. Para que la bebida fermente. 				

Tabla 30. Chicha de jora


Fecha: 2014/07/15				
Fuente: Luz Farinango				
Elaborado por: Carla Pujota Mayra Pulamarin				
Tipo de preparación: Chicha de jora				
Tiempo de preparación: 7 días		N° de porciones: 10		N° de ficha. 15
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Harina de jora	1 plato	g	500	
Panela	2 bancos	g	200	
Agua	1 balde	l	5	
Hojas de naranja	c/n			
Naranjilla	5 unidades	g	100	
Procedimiento: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Mezclar la harina de jora en la cantidad de agua, colocar al fuego alto hasta que llegue al punto de ebullición, colocar la panela. ✓ Bajar la temperatura de la llama y dejar reducir la preparación hasta la mitad, agregar la naranjilla licuada junto con las hojas de naranja. ✓ Tamizar la preparación y dejar reposar en un pondo durante 7 días hasta que la preparación fermente. 				

Tabla 31. Champus



Fecha: 2014/07/15				
Fuente: Reina Lanchimba				
Elaborado por: Carla Pujota Mayra Pulamarin				
Tipo de preparación: Champus				
Tiempo de preparación: 7 días		N° de porciones: 12		N° de ficha. 16
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Harina de maíz	2 tazas	g	450	tamizar
Mote	1 taza	g	200	pelado
Panela	2 bancos	g	300	
Hierbas aromáticas	c/n			hojas de naranja, hierba luisa o cedrón
Jugo de naranjilla	1 taza	ml	200	
Agua	12 tazas	l	3	
Procedimiento: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Cocinar el mote hasta que este suave, agregar la harina de maíz disuelta previamente en una pequeña cantidad de agua. ✓ Agregar el jugo de naranjilla y las hierbas aromáticas, dejar hervir hasta que este cocida por completo. ✓ Disolver la panela, agregar y tamizar a la anterior preparación. ✓ Mezclar y servir. 				

Tabla 32. Dulce de zambo

Fecha: 2014/07/15				
Fuente: Santiago Morales				
Elaborado por: Carla Pujota Mayra Pulamarin				
Tipo de preparación: Dulce de zambo				
Tiempo de preparación: 50 min		N° de porciones: 8		N° de ficha. 17
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Zambo maduro	1 und	lb	3	pelar y cortar
Panela	4 unds	g	600	
Canela	4 ramas	g	5	
Agua	1 taza	ml	200	
Cáscara de naranja	2 unds			Ralladura
Procedimiento: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Lavar, pelar, cortar y llevar a cocción la pulpa del zambo con el agua, añadir la canela. ✓ Cuando el zambo este suave agregar la panela y la cáscara de naranja, dejar reducir hasta que tome la consistencia de una mermelada. ✓ Rectificar el sabor y servir con pan o queso. 				

Tabla 33 Hornado

Fecha: 2014/07/15				
Fuente: María Cevallos				
Elaborado por: Carla Pujota Mayra Pulamarin				
Tipo de preparación: hornado				
Tiempo de preparación: 4 horas		N° de porciones:		N° de ficha. 18
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Chanco mediano	1 unidad	kg	20	
Limón	8 unidades	ml	500	zumo
Ajo	7 cabezas	g	250	licuar
Comino molido	8cucharadas	g	150	
Sal	2 tazas	g	500	
Pimienta molida	4cucharadas	g	60	
Cerveza	4 botellas	l	4	
Manteca de chanco	2 tazas	lb	2	
<p>Procedimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Adquirir un chanco mediano faenado y limpio. Colocar en una bandeja para hornear. ✓ Preparar el aliño con el ajo, comino molido, sal, pimienta, zumo de limón y cerveza. ✓ Hacer varias incisiones en el chanco agregar el aliño y dejar marinar durante 24 horas. ✓ Precalentar el horno de leña aproximadamente a 160° C ✓ Derretir la mitad de manteca rociar el chanco con esta mezcla. ✓ Hornear el chanco por 4 horas, para evitar que la carne se seque y que se quemese recomienda bañar el chanco con los jugos cada hora. Cuando los jugos se empiecen a secar, derretir el resto de manteca y esparcir por todo el chanco. ✓ Servir con mote cocinado, curtido de tomate y cebolla. 				

CAPÍTULO V

5. PROPUESTA

5.1. Introducción

Para diseñar la Ruta Turística Gastronómica de la Parroquia rural de Imantag se realizaron varias visitas a la parroquia mencionada, con el fin de conocer los diferentes atractivos turísticos y la gastronomía que posee.

Dentro de los atractivos turísticos se encontró: el monumento de Imantag, la iglesia, el centro de encuentros y promoción humana “EMAUS”, el bosque protector Peribuela, la Piedra Mama, el río Alambi, el mirador Loma Negra. Más detalles se encuentran en las fichas de los anexos

Al llegar a la parroquia de Imantag se encuentra un monumento el cual representa personas trabajadoras, que tienen como principal fuente de trabajo la agricultura, a pocos minutos está la iglesia con su construcción neoclásica situada frente al parque central de Imantag, cerca de la iglesia está el centro de encuentros y promoción humana “EMAUS” el cual brinda servicio de hospedaje; para llegar al bosque protector Peribuela se debe ir en un medio de transporte 4x4; la travesía continúa caminando durante cuarenta y cinco minutos, pasando por senderos rodeados de bosques primarios, hasta llegar a una fuente de agua natural, la misma que emerge de una piedra gigantesca llamada Piedra mama, siguiendo el camino del sendero se llegó al inicio del río Alambi el cual no era muy caudaloso. El mismo que dirigía a la cascada el Caballito, la cual no fue tomada en cuenta en el diseño de la ruta turística debido a su difícil acceso. En el transcurso de dos horas de regreso al centro de Imantag se encuentra el

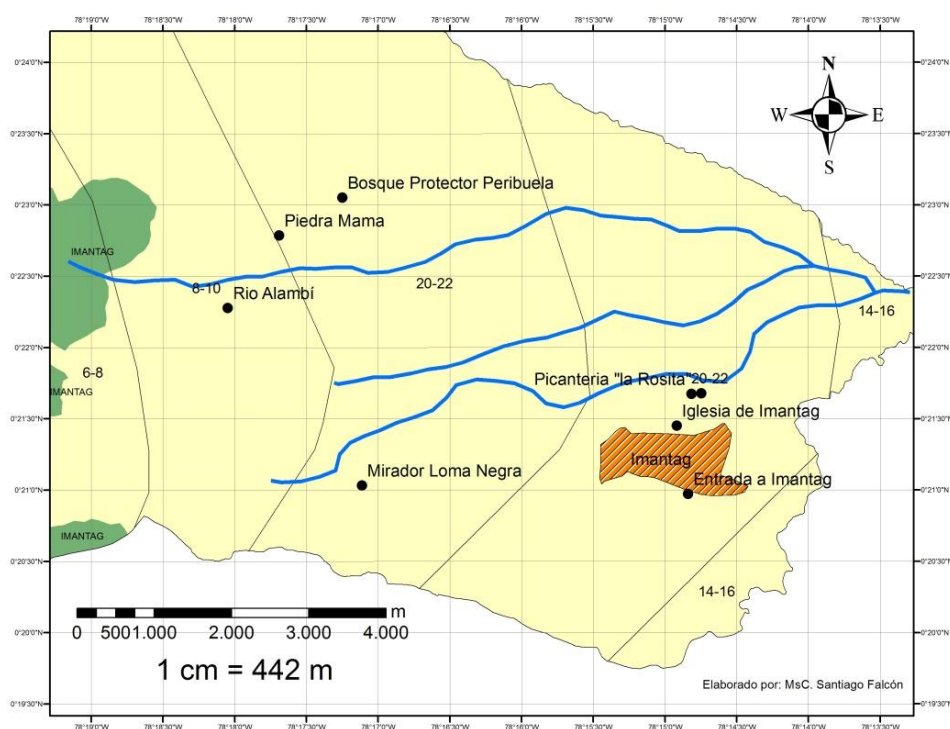
mirador Loma Negra que es considerado un sitio sagrado, desde donde se puede observar hermosos paisajes.

En cuanto a la gastronomía, que se preparan en las fiestas son las siguientes: papas con cuy, fritada, hornado, caldo de gallina, colada con cuy, chicha de jora y el resto de la gastronomía se realiza a diario en los hogares de los habitantes de la parroquia

de Imantag. Se recomienda que esta ruta turística sea realizada durante las festividades para apreciar su gastronomía y en la estación de verano por su fácil accesibilidad hacia los sitios turísticos nombrados anteriormente.

5.2. Ruta Turística

Gráfico. 15. Ruta turística



Parroquia Imantag

Imantag es una parroquia que posee cultura, tradición, gastronomía que se puede apreciar en sus festividades, además posee hermosos atractivos turísticos, el mirador Loma Negra, el bosque protector Peribuela, el río Alambi entre otros.

5.2.1. Itinerario.

7:00 am. Salida de Cotacachi en el bus que se dirige hacia la parroquia de Imantag.

8:00 am. Llegada a la parroquia de Imantag, en la cual a la entrada de la parroquia se observa un monumento que representa a la agricultura, la gente amable y trabajadora que posee dicha parroquia.

8:30 am. Visita al centro de encuentros y promoción humana “EMAUS” en donde pueden hospedarse y dejar sus pertenencias.

9:00 am. Contratar una camioneta de doble transmisión (4x4), para dirigirse cerca del mirador Loma Negra, se debe caminar alrededor de 30 minutos para llegar a la cima del mirador, se recomienda llevar frutas, agua o cualquier alimento que sea de su agrado, por el motivo de la escasez de tiendas de expendio. Para el retorno se debe llamar con anticipación una camioneta o se puede regresar caminando para observar los paisajes naturales.

12:00 am. Hora del almuerzo, se recomienda visitar la picantería “La Rosita” entre las preparaciones que ofrece el restaurante, se encuentran: almuerzos, fritada, papas con cuero, seco de pollo, carnes coloradas y chuleta. Estos alimentos se los puede acompañar con bebidas como: jugos naturales, gaseosas y aguas.

01:00 pm. Contratar una camioneta para dirigirse a la comunidad de Peribuela, aquí se puede encontrar el Bosque Protector del mismo nombre.

01:45 pm. Llegada a la entrada del bosque protector Peribuela, se debe caminar alrededor de 30 minutos hasta llegar al sendero para dirigirse al lugar donde está ubicada la piedra mama.

3:00 pm. Arribo a la Piedra Mama, donde puede observar la salida de una fuente natural de agua que nace de una piedra gigante.

4:00 pm. Descenso desde la piedra Mama hacia el Río Alambí, en el transcurso se observa la flora y fauna que posee.

6:00 pm. Retorno al centro de la Parroquia de Imantag.

Para llevar a cabo esta ruta turística se recomienda utilizar ropa abrigada, zapatos cómodos para caminar, llevar alimentos energéticos para proveer energía al cuerpo y poder cumplir toda la ruta programada. Es recomendable ir con un guía o una persona nativa de la parroquia rural de Imantag.

5.3. Componentes de la ruta turística gastronómica

5.3.1. Entrada a Imantag / Monumento.



Monumento que se encuentra en la entrada a la parroquia de Imantag que representa a su gente amable, trabajadora y su principal fuente de trabajo que es la agricultura; destacando así el cultivo de sus alimentos como: el maíz, papa, frejol, habas, quinua, cebada, camote, chochos, amaranto, trigo, arveja, mellocos, ocas, zambo, tomate de árbol. Estos alimentos se utilizan en diferentes preparaciones gastronómicas como: la colada de harina de maíz, el calpo, la chicha de jora, sopa de quinua, sopa de arroz y otras recetas que se pueden observar en el inventario gastronómico a partir de la página 98.

5.3.2. Iglesia de Imantag.



La Iglesia de Imantag, está ubicada junto al parque central de la parroquia. La misma que tiene un corte neoclásico de construcción muy antigua, construida con ladrillo, adobe. Tiene una altura de cuarenta metros, su techo está cubierto de teja, tiene dos campanarios en la parte superior de la entrada de la iglesia

que se puede acceder para observar el paisaje que se encuentra a su alrededor, también contiene varias obras de arte en su interior y algunas imágenes religiosas. Se puede llegar mediante vía terrestre en bus, automóvil. Puede ser visitada el día domingo cuando se realizan misas o ceremonias especiales, como bautizos, primera comunión, confirmación matrimonios y las diferentes festividades religiosas, cada una de estas festividades posee su propia gastronomía por ejemplo en el día de los difuntos se prepara la colada morada y el calpo que consta de choclo y frejol cocido, en las fiestas parroquiales se elabora el caldo de gallina, las papas con cuy y la chicha de jora.

5.3.3. Centro de encuentros y promoción humana “EMAUS”



El Centro de encuentros y promoción humana “EMAUS” es un lugar católico donde se reúnen las personas en determinadas fechas; para relacionarse entre sí y poder expresarse libremente. Este lugar brinda alojamiento para así contribuir al desarrollo del mismo lugar. Por

lo tanto los turistas que se alojan en este lugar se desplazan a la picantería la Rosita en donde pueden disfrutar de preparaciones gastronómicas que se mencionan a continuación.

5.3.4. Picantería “La Rosita”.



Picantería “La Rosita” se encuentra ubicada al lado derecho de la iglesia de la parroquia rural de Imantag, la cual brinda servicio de alimentación, entre las preparaciones que ofrece el restaurante, se encuentran:

almuerzos, fritada, papas con cuero, seco de pollo, carnes coloradas y chuleta. Las cuales se pueden acompañar con bebidas como: jugos naturales de las frutas que se producen en el sector: mora, tomate de árbol, gaseosas y aguas.

5.3.5. Loma Negra mirador.



Este atractivo se encuentra ubicado en la comunidad de El Morlán al oeste de la cabecera parroquial de Imantag aproximadamente a 6 Km. Es una montaña con 2.800 metros, es una zona amplia, en forma de un mirador, su cima tiene una forma semicircular con un tamaño aproximado de 50 m de largo y 20 m de

ancho. En este lugar la población de las comunidades de la parroquia suelen subir al cerro para realizar el wakchakaray, que significa wakcha: alejado de la convivencia con la pacha mama y karay: brindar. Por lo tanto los habitantes acostumbran a llevar alimentos cocidos como: papas con sarsa de pepa de zambo, habas calpo, chicha y algunas frutas como:

plátanos y naranjas; para realizar ofrendas por la resurrección del Cristo Jesús y por las almas en la semana santa.

5.3.6. Río Alambí.



Este río se caracteriza que al inicio contiene muy poca cantidad de agua en el transcurso del río aumenta su caudal poco a poco, esto se debe a la presencia de vertientes subterráneas de agua pura, la misma que sirve como agua de riego para cultivar productos como: papas, maíz, habas, tomate de árbol, quinua, cebada. Con estos productos se elaboran diferentes preparaciones como papas con sarsa de pepa de zambo, colada de harina de maíz, tortillas de maíz, habas calpo, jugo de tomate de árbol, sopa de quinua, sopa de arroz de cebada.

5.3.7. Bosque protector Peribuela.



Este atractivo se ubica al Oeste de la comunidad de Peribuela en la falda del volcán Cotacachi, aproximadamente a 2 km de la comunidad, se puede acceder desde cualquier centro urbano hasta la comunidad de Peribuela. El bosque protector tiene un área de 120 Km², a una altura de 2.739 metros. Su principal recurso es el bosque primario que ofrece la posibilidad de ver especies de flora y fauna en compañía de guías nativos. En este lugar existen alimentos silvestres como la mora y el mortiño. Que son utilizados para elaborar la colada morada y jugos.

5.3.8. Piedra Mama.



Para llegar a este lugar se debe atravesar por senderos que permiten observar los bosques primarios y secundarios que pertenecen al bosque protector de Peribuela, se podría decir que esta piedra ha sido formada por las erupciones volcánicas del volcán

Cotacachi, y a que es una piedra inmedible; está cubierta por las plantas nativas del mismo lugar y una pequeña parte subterránea de la piedra es visible, existen fuentes de agua subterránea esta agua es cristalina.

Para visitar este lugar se debe llevar alimentos preparados que se puede comprar en el centro de Imantag como por ejemplo: fritada, jugos naturales de tomate de árbol y mora, y frutas que se pueden comprar en las tiendas como manzanas, peras, mandarinas y naranjas. También se recomienda llevar una botella vacía para poder disfrutar del agua pura y cristalina de la fuente.

5.4. Impactos.

5.4.1. Análisis de impactos.

Para el desarrollo del presente capítulo se ha realizado un análisis de impactos prospectivo, es decir describir los aspectos de la ingeniería del proyecto que se genere en ciertos ámbitos o áreas: turística- gastronómica, socio cultural, económica y educativa.

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

Se plantea parámetros cuantitativos de los niveles de impacto sobre la base de los siguientes valores, establecidos por el Lic. Antonio Posso en su libro “Proyectos, tesis y marco teórico, planes e informes de investigación”:

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

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

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

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

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

De ésta manera se presenta las matrices para el análisis de impactos del macro proyecto denominado: Gastronomía de la provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador “Parroquia Rural de Imantag”

5.4.1.1. Impacto Turístico-Gastronómico.

Tabla 34. Impacto turístico gastronómico

INDICADOR	NIVELES DE IMPACTO						
	-3	-2	-1	0	1	2	3
Afluencia de turismo nacional y receptivo					X		
Diversificación de destinos turísticos						X	
Incremento de la actividad turística					X		
Difusión y promoción del sector					X		
TOTAL					3	2	5
$\Sigma =$ Nivel de Impacto Turístico = $\frac{\Sigma 5}{\text{Número de indicadores} = 4}$ $\Sigma = \frac{5}{4}$ $\Sigma = 1.25$							

La parroquia de Imantag tiene un impacto turístico gastronómico bajo positivo, este proyecto tiene el fin de generar afluencia turística nacional y receptiva a través de la promoción de atractivos turísticos y gastronómicos que posee la parroquia. Se diversificarán los destinos turísticos para proponer nuevas alternativas de turismo, uniendo los sitios naturales con la gastronomía. El Incremento de la actividad turística generará fuentes de trabajo, beneficiando a los habitantes de la parroquia. Con la difusión y promoción del sector se promoverá al desarrollo integral de la parroquia.

Indicador	Análisis
Afluencia de turismo nacional y receptivo	<p>En la parroquia de Imantag existe poco turismo nacional, ya que se enfocan en el turismo receptivo; este tipo de turismo lo podemos observar en la comunidad de Peribuela, cuentan con guías turísticos, que ofrecen 2 tours, a ciertos destinos de la zona. La afluencia del turismo nacional y receptivo permitirá promocionar y proteger todos los atractivos turísticos y gastronómicos que posee la parroquia.</p>
Diversificación de destinos turísticos	<p>La parroquia de Imantag tiene una varios destinos turísticos entre ellos están: la iglesia de Imantag. El parque. La montaña (mirador, que es un sitio sagrado para los habitantes, realizan rituales en ciertas fechas especiales como: Semana Santa y el día de los difuntos en el cual se elaboran platos gastronómicos tradicionales). El bosque protector de Peribuela, (tiene afluencia turística porque dentro de aquel existen lugares extraordinarios, como: una piedra gigante con fuentes de agua naturales, el río y la cascada).</p>
Incremento de la actividad turística	<p>La parroquia de Imantag tiene escasa promoción del turismo. Por ende se enfoca en ciertas comunidades en especial Peribuela porque posee ciertos puntos estratégicos para visitas turísticas. El Incremento de la actividad turística generará</p>

	fuentes de trabajo beneficiando a los habitantes de la parroquia.
Difusión y promoción del sector	<p>Existe poca difusión y promoción de la parroquia de Imantag. Únicamente se difunde a la comunidad de Peribuela porque cuenta con destinos turísticos conocidos.</p> <p>Con la difusión y promoción del sector se promoverá el desarrollo del turismo gastronómico de toda la parroquia de Imantag.</p>

5.4.1.2. Impacto Socio-Cultural.

Tabla 35. Impacto socio-cultural

INDICADOR	NIVELES DE IMPACTO							
	-3	-2	-1	0	1	2	3	
Identidad cultural.						X		
Costumbres					X			
Familia						X		
Nutrición					X			
Participación comunitaria							X	
TOTAL					2	4	3	9
$\Sigma = 9$ Nivel de Impacto Socio-Cultural = $\frac{\Sigma 9}{\text{Número de indicadores } 5}$ $\Sigma = 1.8$								

La parroquia de Imantag tiene un impacto socio-cultural medio positivo. La identidad cultural permitirá que se conozcan los rasgos culturales que poseen, con el propósito que prevalezcan las costumbres en el tiempo transmitiendo los conocimientos de generación en generación. Además, se considera que la alimentación y la familia deben estar relacionadas directamente en el desarrollo y convivencia de sus miembros. Con el presente proyecto se busca rescatar y ofertar alimentos nutricionales para mejorar la calidad de vida de los habitantes. Y la participación de la comunidad ayudará a mejorar las relaciones turísticas gastronómicas de la parroquia.

Indicador	Análisis
Identidad cultural.	En la Parroquia de Imantag se puede encontrar varias culturas, debido a la mezcla de habitantes de sectores: Otavalo, Urcuquí, y Cotacachi. La identidad cultural permitirá que se conozcan los rasgos culturales que poseen.
Costumbres	Las costumbres de los habitantes de la parroquia de Imantag se están perdiendo; esto quiere decir que ahora los jóvenes desconocen de las costumbres que han tenido sus antepasados, existen pocas personas que siguen estas costumbres; como son: visita al cementerio los días Lunes, elaborar la fanesca en semana santa, el día de los difuntos; elaborar y llevar la colada morada al cementerio para compartir con los seres queridos que ya no se encuentran con ellos. Este proyecto ayudara que las costumbres prevalezcan en el tiempo transmitiendo los conocimientos de generación en generación.
Familia	Se asigna un valor medio alto ya que se considera que la alimentación y la familia deben estar relacionadas directamente en el desarrollo y convivencia de sus miembros.
Nutrición	Con este proyecto se busca rescatar y ofertar alimentos nutricionales para mejorar la calidad de vida de los habitantes
Participación comunitaria	La participación de la comunidad ayudará a mejorar las relaciones turísticas gastronómicas de la parroquia.

5.4.1.3. Impacto Económico.

Tabla 36. Impacto económico

INDICADOR	NIVELES DE IMPACTO							
	-3	-2	-1	0	1	2	3	
Generación de micro empresa							X	
Reactivación de la producción agrícola						x		
Mayores ingresos para empresarios del sector						x		
TOTAL						4	3	7
$\Sigma =$ Nivel de Impacto Económico = $\frac{\Sigma 7}{\text{Número de indicadores } 3}$ $\Sigma = 7/3 = 2.3$ MEDIO POSITIVO								

Impacto Medio Positivo

Este proyecto pretende dar ideas para que los habitantes de la parroquia de Imantag tomen la iniciativa de generar micro empresas turísticas gastronómicas mejorando así sus ingresos económicos. La principal fuente de trabajo de la parroquia de Imantag es la producción agrícola por ello existe interés en producir alimentos nutricionales. El proyecto permitirá fomentar la responsabilidad empresarial del sector.

Indicador	Análisis
Generación de micro empresa	Este proyecto pretende dar ideas para que los habitantes de la parroquia de Imantag tomen la iniciativa de generar micro empresas turísticas gastronómicas mejorando así sus ingresos económicos.
Reactivación de la producción agrícola	La principal fuente de trabajo de la parroquia de Imantag es la producción agrícola por ello existe interés en producir alimentos nutricionales que se dan en la zona. Mejorando las condiciones de vida de los productores.
Mayores ingresos para empresarios del sector	Lo que el proyecto pretende es mejorar tanto la oferta turística gastronómica, así como mejorar los ingresos económicos de los habitantes de la parroquia y fomentar la responsabilidad empresarial del sector.

5.4.1.4. Impacto Educativo.

Tabla 37. Impacto educativo

INDICADOR	NIVELES DE IMPACTO							
	-3	-2	-1	0	1	2	3	
Mayores conocimientos						X		
Investigación							X	
Capacitación							X	
TOTAL						2	6	8
$\Sigma =$ Nivel de Impacto Educativo = $\frac{\Sigma 8}{\text{Número de indicadores } 3}$ $\Sigma = 8/3 = 2.6$ MEDIO POSITIVO								

Es un Impacto Educativo Alto positivo, con esta investigación se espera que los habitantes de la parroquia de Imantag valoren más sus tradiciones, cultura, gastronomía, lugares turísticos en beneficio de la misma; permitiendo que propios y extraños visiten esta parroquia.

Indicador	Análisis
Mayores conocimientos	El proyecto procura recolectar los conocimientos existentes en la parroquia de Imantag, con el objeto que los habitantes de la misma puedan valorar todo lo que poseen.
Investigación	Sentar bases; para que nuevos organismos públicos o privados realicen más investigaciones.
Capacitación	Concientizar a las personas nativas de la parroquia de Imantag la gran importancia de conocer a cerca de sus tradiciones, cultura, gastronomía y sitios turísticos para contribuir en futuras investigaciones interdisciplinarias.

CONCLUSIONES

Mediante la investigación realizada es posible rescatar la gastronomía de la parroquia rural de Imantag, ya que en su elaboración utilizan principalmente productos como el maíz, papa, quinua, cebada, cuy, gallinas y el cerdo los cuales son nutritivos y producidos por sus propios habitantes. También se relaciona con sus costumbres, tradiciones y festividades, por lo tanto su gastronomía debería ser tomada en cuenta para formar parte del patrimonio cultural inmaterial.

Se concluye que existe un inventario gastronómico de la parroquia rural de Imantag de acuerdo a la información obtenida en las entrevistas realizadas, se encontró preparaciones gastronómicas ancestrales: las sopas de chuchuca, arroz de cebada y quinua, colada de churos, las papas con cuy asado, papas con sarsa de pepa de zambo, papas con berro, el calpo, y las bebidas, el guarapo, el mishqui; la fritada es una preparación gastronómica típica mientras que, las preparaciones gastronómicas tradicionales que se elaboran en las manifestaciones culturales son: el cuy con papas, el caldo de gallina, la colada de harina de maíz con cuy, el hornado y la chicha de jora. Cabe recalcar que ciertas preparaciones ancestrales se elaboran en las festividades, por este motivo también forman parte de la gastronomía tradicional.

Se ha diseñado una ruta turística gastronómica de la parroquia rural de Imantag, en la que se encuentran atractivos turísticos: monumento de la entrada a Imantag, iglesia, EMAUS, mirador Loma Negra, bosque protector Peribuela, Piedra Mama, río Alambí. En cuanto a la gastronomía se encontró la picantería “La Rosita” que brinda servicio de alimentación, además se puede disfrutar de la gastronomía tradicional en sus festividades en los meses de junio y julio, con esta ruta turística gastronómica se incentiva a propios y extranjeros a visitar este grandioso lugar.

La parroquia de Imantag podría generar fuentes de trabajo y mejorar su estilo de vida e ingresos económicos, mediante la explotación en el área turística gastronómica. Por ende se debe valorar las costumbres, tradiciones, cultura, gastronomía, lugares turísticos en pro de la misma; permitiendo que propios y extraños visiten esta parroquia.

La parroquia rural de Imantag posee más atractivos naturales que serían de gran potencia turística, sin embargo no fueron tomados en cuenta debido a su difícil acceso y la falta de guías turísticos.

RECOMENDACIONES

Rescatar la producción de alimentos orgánicos: maíz, quinua, ocas, camote, papas, frejol, tomate de árbol, chochos, amaranto, arveja, habas, cebada, mellocos, propios de la parroquia de Imantag, para conservar su gastronomía.

Socializar el inventario gastronómico de la parroquia de Imantag para diversificar la oferta gastronómica y se continúe preparando las recetas que realizaban los antepasados, con el objetivo de consumir preparaciones propias y elaboradas con productos sanos.

Se recomienda a las entidades públicas: junta parroquial de Imantag, gobierno municipal de Cotacachi, gobierno provincial de Imbabura y al Ministerio de Turismo, difundir la ruta turística gastronómica de la parroquia rural de Imantag especialmente en los meses de junio y julio en los cuales se festejan las fiestas de San Juan e Inti Raymi y se puede disfrutar de su gastronomía tradicional.

Promover investigaciones de aspectos culturales, étnicos y gastronómicos. Ya que permiten conocer la identidad de un pueblo.

ANEXOS

Anexo 1: Entrevista levantamiento del inventario gastronómico

ENTREVISTA LEVANTAMIENTO DEL INVENTARIO GASTRONÓMICO

Fuente

Fecha

Lugar

Elaborado por

1. Qué alimentos ancestrales existían en la zona

2. Qué alimentos se producen actualmente

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

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

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

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

7. Ingredientes cantidad, unidad

8. Técnicas de elaboración

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

*Anexo 2: Entrevista socio cultural***ENTREVISTA CONTEXTO SOCIO CULTURAL**

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

2. Quiénes intervienen en las preparaciones de los alimentos

3. Cómo o a quién se transmiten los conocimientos

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

5. Desde cuándo se prepara

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

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

8. Qué significado tiene el plato

9. Qué historia conoce del plato

Anexo 3: Fichas de inventarios turísticos

1. DATOS GENERALES		
Encuestador: Carla Pujota y Mayra Pulamarin		Fecha: 2014-10-22
Supervisor evaluador: Ing. Iván Galarza		No. Ficha 1
Nombre del atractivo: mirador loma negra		
Propietario:		
Categoría: : Sitio Natural	Tipo: Montaña	Subtipo: Cerro
2. UBICACIÓN: Imantag	LONGITUD: : 78°01 O	LATITUD: 0°19 N
Provincia: Imbabura		
Cantón: Cotacachi		Parroquia: Imantag
Calle:	Número:	Transversal:
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO		
Nombre del poblado: Imantag		Distancia(km): 6km
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO		
Altura (m.s.n.m.): 2800 msnm		Temperatura (°C): 12 a 16 ° C
1	Tamaño: aproximado de 50m de largo y 20m de ancho.	
2	Calidad del Agua: En las faldas de la montaña se pueden encontrar pequeños ojos de agua, las cuales se puede deducir que el agua se encuentra en estado puro.	
3	Flora y Fauna: En este atractivo se puede encontrar vegetaciones de plantas nativas como el kishuar (Buddlejaincana), arrayán (Eugenia sp.), zigzig (Cortadeiraradiumscola), tzimbalo (Solanumcaripense), entre otras, en donde albergan especies de fauna como águila pechinegra (Aetusmelanoleucus), semillero colifajeado (Catameniaanalís), chiguaco (Turduschiguanco) curiquingues (Phalcoboenuscarunculata), lobo de páramo (Pseudalopexcurapeus), como característicos de la zona.	

4	Descripción del paisaje: es una montaña con 2.800 msnm, es una zona amplia, en forma de un mirador, su cima tiene una forma semicircular con un tamaño aproximado de 50 m de largo y 20 m de ancho, para llegar a este lugar se puede caminar por medio de un sendero, el recorrido toma un tiempo de una hora desde el sector llamado Yacu Pata y 30 minutos desde Ugsha Chupa, desde este lugar se puede observar diferentes atractivos como volcanes: Imbabura, Cotacachi, Yana Urcu, Cayambe, Chiles y Antisana y centros poblados como Cotacachi, Otavalo, Antonio Ante e Ibarra.
5	Descripción de sus riberas: no existen
6	Islas existentes: no existen
7	Actividades varias: En la actualidad este lugar es utilizado como un mirador, ya que es la parte más alta de la comunidad. Entre las actividades actuales que se desarrollan en este atractivo están: caminatas, observación del paisaje y/o cultivos tradicionales, y fotografía.
8	Puentes y puertos:
9	Navegabilidad: Hasta las faldas de la montaña, existe acceso en carro de doble transmisión, (4x4). Para llegar a la cima de la montaña de debe caminar.
10	Rápidos:
11	Cañones:
12	Vados:
5. USOS	(simbolismo)
ESTADO DE CONSERVACIÓN	
1	Alterado Es un sitio que se encuentra alterado, en vista de que existe la presencia de antenas de radio en el mirador esto hace que cambie su belleza paisajística.
2	No alterado
3	Conservado La comunidad de El Morlán ha reforestado partes de este cerro con especies nativas de la zona y el resto del área se conserva como

	bosque nativo.									
4	En proceso de deterioro									
5	Causas del deterioro									
6.	Ha sido declarado patrimonio					Nombre				
	Si					Fecha				
	No		X			Categoría				
6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
Tipo:	Subtipo:	Estado de las vías:			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				
		Bueno	Regular	Malo		Diaria	Semanal	Mensual	Eventual	Ninguna
Terrestre	Asfalto				Bus					
	Lastrado		X		Automóvil					
	Empedrado			x	4x4	X				
	Sendero		X		Tren					
Acuático	Marítimo				Barco					
	Fluvial				Bote					
					Canoa					
					Otros	X				
					Avión					
					Avioneta					
					Helicóptero					
7. FACILIDADES TURÍSTICAS										
Ruta de buses desde la población más cercana										
Desde:		Hasta:		Frecuencia:			Distancia:			
	Lujo		Primera		Segunda		Tercera		Cuarta	

Servicios	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas
Alojamiento										
Alimentación										
Esparcimiento										
Tarifa promedio										
por hotel \$										
Promedio días										
Tarifa promedio en alimentación										
estadía hotel										
Infraestructura básica										
Agua: Potable										
Energía eléctrica: Sistema interconectado										
Alcantarillado: No existe										
8.TURISMO										
Tipo de turistas que recibe la zona			Tiempo promedio que permanece el turista en la zona			Formas de viajar del turista				
Local x			Dos días			Bus, camioneta 4x4 y caminando				
Provincial										
Nacional										
Internacional										
Indique si cuenta con										

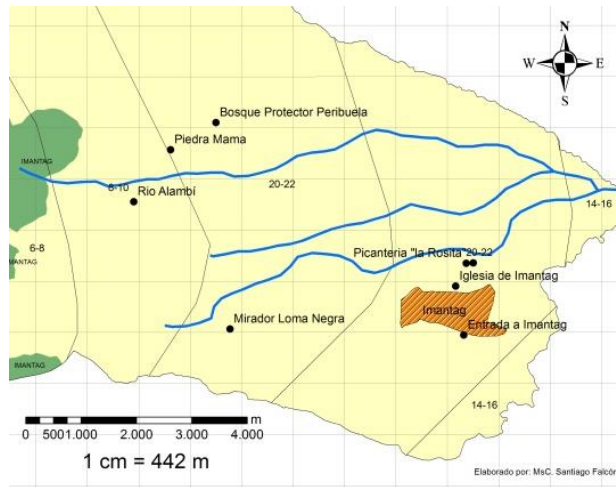
Agencia de viajes	Almacenes de artesanía	de	Correo	Fax, fono, internet
Señale si el atractivo turístico se difunde				
Local	x			
Provincial	x			
Nacional				
Internacional				
Observaciones: para apreciar los rituales que se realizan en este lugar, se recomienda visitar los días de semana santa.				
Ruta				
<p>Elaborado por: M^gC. Santiago Falcón</p>				

1. DATOS GENERALES			
Encuestador: Carla Pujota y Mayra Pulamarin			Fecha: 2014-10-22
Supervisor evaluador: Ing. Iván Galarza			No. Ficha 2
Nombre del atractivo: Vertiente Hierba Buena			
Propietario:			
Categoría: Sitio Natural	Tipo: Vertiente		Subtipo: Fuente
2. UBICACIÓN: Imantag	LONGITU D: 78°35 O	LATITUD: 0°22 N	
Provincia: Imbabura			
Cantón: Cotacachi		Parroquia: Imantag	
Calle:		Número:	Transversal
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO			
Nombre del poblado: Imantag			Distancia(km): 6km
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
Altura (m.s.n.m.): 2543 msnm		Temperatura (°C): 12 – 16°C	
1	Tamaño:		
2	Calidad del Agua:		
3	Flora y Fauna: En los alrededores de este atractivo se puede encontrar vegetación compuesta de plantas nativas como el kishuar (Buddlejaincana), arrayan (Eugenia sp), zigzig (Cortadeiraradiumscola), tzimbalo (Solanumcaripense), entre otras, en donde albergan especies de fauna como, semillero colifajeado (Catameniaanalisis), chiguaco (Turduschiguanco), cuy silvestre (Caviaporcellus), ratón común (Mus musculus), que son las especies más representativas de la zona.		
4	Descripción del paisaje: Una vertiente que nace bajo de unas rocas, produciendo un aproximado de dos litros por segundo en el cual se realizan baños rituales en diferentes festividades como Capac Raymi, Inty Raymi y Paukar Raymi, en las que la mayoría de la población de la parroquia de Imantag participan en estas festividades, acompañando a los Yachaks renombrados de la provincia de Imbabura.		
5	Descripción de sus riberas:		
6	Islas existentes		

7	Actividades varias:									
8	Puentes y puertos:									
9	Navegabilidad:									
10	Rápidos:									
11	Cañones:									
12	Vados:									
5. USOS	(simbolismo)									
ESTADO DE CONSERVACIÓN										
1	Alterado									
2	No alterado La comunidad es consciente de la protección de esta vertiente, en vista de que provee de agua para la comunidad y para el regadío de sus huertos.									
3	Conservado									
4	En proceso de deterioro									
5	Causas del deterioro La expansión de la frontera agrícola hace que vaya disminuyendo la vegetación de la zona la cual está cambiando la belleza paisajística del atractivo.									
6.	Ha sido declarado patrimonio	Nombre								
	Si	Fecha								
	No	Categoría								
		X								
6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
Tipo	Subtipo	Esta do de las vías	TRANSPO			FRECUENCIAS				
			RTE			Diaria	Semanal	Mensual	Eventual	Ninguna
Terrestre	Asfalto	Bueno	Regular	Malo	Bus					
	Lastrado				Automóvil					
	Empedrado				4x4	X				

alimentación										
estadia hotel										
Infraestructura básica										
Agua										
Energía										
Alcantarillado										
8.TURISMO										
Tipo de turistas que recibe la zona			Tiempo promedio que permanece el turista en la zona			Formas de viajar del turista				
Local x			Dos días			Bus, camioneta 4x4 y caminando				
Provincial										
Nacional										
Internacional										
Indique si cuenta con										
Agencia de viajes		Almacenes de artesanía		Correo			Fax, fono, internet			
Señale si el atractivo turístico se difunde										
Local x										
Provincial										
Nacional										
Internacional										
Observaciones										

Ruta

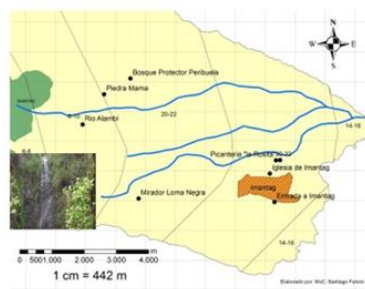


1. DATOS GENERALES		
Encuestador: Carla Pujota y Mayra Pulamarin		Fecha: 2014-10-22
Supervisor evaluador: Ing. Iván Galarza		No. Ficha 3
Nombre del atractivo: Cascada del Río Caballito		
Propietario:		
Categoría: : Sitio Natural	Tipo: Ambiente lacustre	Subtipo: Cascada
2. UBICACIÓN:	LONGITU D: 78°028 O	LATITUD: 0°11 N
Provincia: Imbabura		
Cantón: Cotacachi		Parroquia: Imantag
Calle:	Número:	Transversal:
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO		
Nombre del poblado: Imantag		Distancia(km): 10km
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO		
Altura (m.s.n.m.): 2650msnm		Temperatura (°C): 12°-16°C
1	Tamaño:	
2	Calidad del Agua:	
3	Flora y Fauna: En los alrededores de este atractivo se puede apreciar aves características del bosque montano, de la misma manera vegetación con plantas nativas como el kishuar (Buddlejaincana), zigzig (Cortadeiraradiumscola), paja de páramo (Calamagrostissp) (Stipaichu), polilepis (Polylepisincana), entre otras. En este lugar la caída de agua con un sol radiante forma el arco iris.	
4	Descripción del paisaje: La cascada del Rio Caballito, tiene una altura aproximada de 6m de su caída que forma una laguna de 7x7 metros, sobre los 2.650 msnm, en medio del bosque montano alto.	
5	Descripción de sus riberas:	
6	Islas existentes	
7	Actividades varias:	
8	Puentes y puertos:	
9	Navegabilidad:	

10	Rápidos:									
11	Cañones:									
12	Vados:									
5. USOS	(simbolismo)									
ESTADO DE CONSERVACIÓN										
1	Alterado									
2	No alterado Este atractivo se encuentra intacto pues está dentro de la Reserva Ecológica Cotacachi Cayapas y los comuneros son conscientes de la protección de estos recursos.									
3	Conservado									
4	En proceso de deterioro									
5	Causas del deterioro La expansión de la frontera agrícola se encuentra a aproximadamente 2 Km esto hará que vaya disminuyendo la vegetación de la zona la cual está cambiando la belleza paisajística del atractivo.									
6.	Ha sido declarado patrimonio					Nombre				
	Si					Fecha				
	No		X			Categoría				
6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
Tipo	Subtipo	Estado de las vías			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				
		Bueno	Regular	Malo		Diaria	Semanal	Mensual	Eventual	Ninguna
Terrestre	Asfalto				Bus					
	Lastrado				Automóvil					
	Empedrado				4x4	X				
	Sendero	X			Tren					

ón											
estadía hotel											
Infraestructura básica											
Agua: no existe											
Energía: no existe											
Alcantarillado: no existe											
8.TURISMO											
Tipo de turistas que recibe la zona			Tiempo promedio que permanece el turista en la zona			Formas de viajar del turista:					
Local x			Dos días			Bus y Caminando					
Provincial											
Nacional											
Internacional											
Indique si cuenta con											
Agencia de viajes		Almacenes de artesanía		de			Correo		Fax, fono, internet		
Señale si el atractivo turístico se difunde											
Local x											
Provincial x											
Nacional											
Internacional											
Observaciones: Se puede tomar el bus desde el terminal de las ciudades de Cotacachi, Atuntaqui e Ibarra hacia la parroquia de Imantag, dirigir hacia la Comunidad de San Luis de la Carbonería, para luego seguir por un camino empedrado y sendero hasta llegar a la cascada.											

Ruta

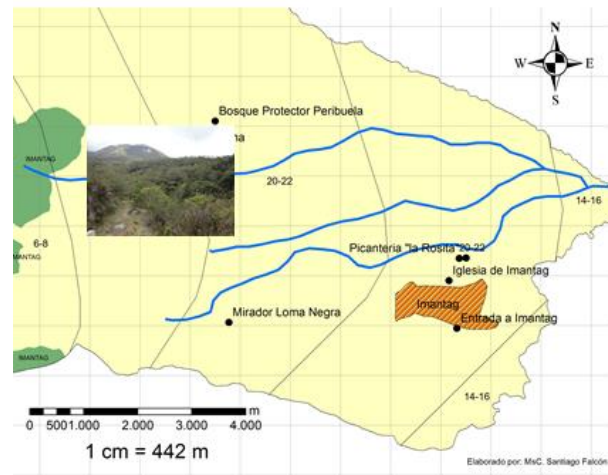


1. DATOS GENERALES			
Encuestador: Carla Pujota y Mayra Pulamarin			Fecha: 2014-10-22
Supervisor evaluador: Ing. Iván Galarza			No. Ficha 4
Nombre del atractivo: Bosque Protector Peribuela			
Propietario:			
Categoría: Sitio Natural	Tipo: Bosque		Subtipo: Bosque Protector Comunitario
2. UBICACIÓN: Imantag	LONGITUD: 78°05 O	LATITUD: 0°18 N	
Provincia: Imbabura			
Cantón: Cotacachi		Parroquia: Imantag	
Calle:		Número:	Transversal
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO			
Nombre del poblado: Imantag			Distancia(km): 9km
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
Altura (m.s.n.m.): 2739 msnm		Temperatura (°C): 12°-16° C	
1	Tamaño:		
2	Calidad del Agua:		
3	Flora y Fauna: En especies de vegetación se puede encontrar kishuar (Buddlejaincana), arrayán (Eugenia sp), zigzig (Cortadeiraradiumscola), entre otras. Además la fauna como raposa (Didelphyasp), gavilán (Buteopolyosoma), conejo silvestre (Silvilagusbrasilencis), entre otras.		
4	Descripción del paisaje: El bosque protector tiene un área de 120 Km2, a una altura de 2.739msnm, dentro del bosque se puede apreciar un sendero que conducen hacia los sitios de interés, el sendero cuenta con señalética bien diseñada. A través del sendero se encuentran 3 cabañas en las cuales se puede descansar en el medio del bosque. Su principal recurso es el bosque primario que ofrece la posibilidad de ver especies de flora y fauna en compañía de guías nativos.		
5	Descripción de sus riberas:		

	Por el interior de este atractivo cruza el río Tushila que en su recorrido produce caídas de agua o cascadas magníficas para ser visitadas.									
6	Islas existentes									
7	Actividades varias:									
8	Puentes y puertos:									
9	Navegabilidad:									
10	Rápidos:									
11	Cañones:									
12	Vados:									
5. USOS	(simbolismo)									
ESTADO DE CONSERVACIÓN										
1	Alterado									
2	No alterado x									
3	Conservado									
4	En proceso de deterioro									
5	Causas del deterioro									
6.	Ha sido declarado patrimonio					Nombre				
	Si					Fecha				
	No		X			Categoría				
6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
Tipo	Subtipo	Esta do de las vias			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				
		Bueno	Regular	Malo		Diaria	Semanal	Mensual	Eventual	Ninguna
Terrestre	Asfalto				Bus					
	Lastrado				Automóvil					
	Empedrado				4x4	x				
	Sendero				Tren					

ión										
estadía hotel										
Infraestructura básica										
Agua										
Energía										
Alcantarillado										
8.TURISMO										
Tipo de turistas que recibe la zona			Tiempo promedio que permanece el turista en la zona				Formas de viajar del turista			
Local x			Dos días				Bus, camioneta 4x4 y caminando			
Provincial x			Un día				Bus, camioneta 4x4 y caminando			
Nacional										
Internacional										
Indique si cuenta con										
Agencia de viajes			Almacenes de artesanía		Correo			Fax, fono, internet		
Señale si el atractivo turístico se difunde										
Local X										
Observaciones										

Ruta

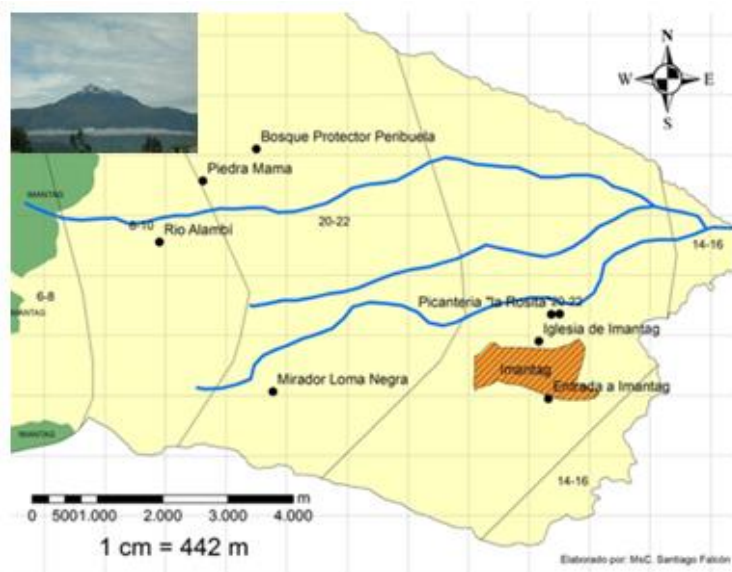


1. DATOS GENERALES		
Encuestador: Carla Pujota, Mayra Pulamarin		Fecha: 25/10/2014
Supervisor evaluador: Ing. Ivan Galarza		No. Ficha 05
Nombre del atractivo: volcán Cotacachi		
Propietario:		
Categoría: sitio natural	Tipo: montaña	Subtipo: volcán
2. UBICACIÓN: se encuentra ubicado al norte de Quito en Ecuador. Al noreste se encuentra la ciudad de Cotacachi.	LONGITUD: 78°20 O	LATITUD: 0°22N
Provincia: Imbabura	Cantón: Cotacachi	Localidad: Imantag
Calle:	Número:	Transversal
3.CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO		
Nombre del poblado: Imantag		Distancia(km): 11
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO		
Altura (m.s.n.m.): 4930		Temperatura (°C): 12°-16°
1	Tamaño:	
2	Calidad del Agua: no existe	
3	Flora y Fauna: dentro de la flora que se encuentra en el volcán Cotacachi están los pajonales, sigses, orquídeas, bromelias, pumamaquis, frailejones, arrayanes, capulíes, mortiños, taxos silvestres, granadillas, eucalipto, pino. La fauna que se puede apreciar en el volcán Cotacachi son: venados, conejos, lobos, zorro, y una variedad de aves como mirlos, colibríes, perdices, viracchuros y otros.	
4	Descripción del paisaje: Cotacachi es una montaña empinada con multiples peñascos ideal para ser escalada, en la cual se puede observar una gran variedad de flora y fauna.	
5	Descripción de sus riberas:	
6	Islas existentes	
7	Actividades varias: se puede realizar andinismo, caminatas y excursionismo	
8	Puentes y puertos:	

9	Navegabilidad:									
10	Rápidos:									
11	Cañones:									
12	Vados:									
5. USOS	(simbolismo)									
ESTADO DE CONSERVACIÓN										
1	Alterado									
2	No alterado: es un sitio que se mantiene naturalmente intacto, ya que se encuentra dentro de la reserva Cotacachi Cayapas									
3	Conservado									
4	En proceso de deterioro									
5	Causas del deterioro									
6.	Ha sido declarado patrimonio					Nombre				
	Si					Fecha				
	No		X			Categoría				
6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
Tipo	Subtipo	Esta do de las vías			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				
		Bueno	Regular	Malo		Diaria	Semanal	Mensual	Eventual	Ninguna
Terrestre	Asfalto				Bus					
	Lastrado				Automóvil					
	Empedrado	x			4x4	x				
	Sendero	x			Tren					
Acuático	Marítimo				Barco					
	Fluvial				Bote					

hotel									
Infraestructura básica									
Agua									
Energía									
Alcantarillado									
8.TURISMO									
Tipo de turistas que recibe la zona			Tiempo promedio que permanece el turista en la zona			Formas de viajar del turista			
Local x			Un día			Bus, camioneta 4x4 y caminando			
Provincial									
Nacional									
Internacional									
Indique si cuenta con									
Agencia de viajes			Almacenes de artesanía		Correo		Fax, fono, internet		
Señale si el atractivo turístico se difunde									
Local		X							
Provincial		X							
Nacional:		X							
Internacional									
Observaciones									

Ruta

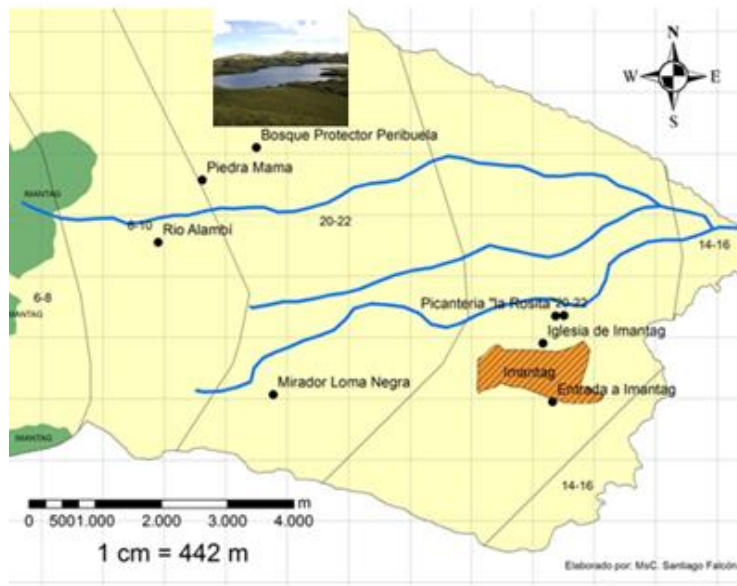


1. DATOS GENERALES		
Encuestador: Carla Pujota, Mayra Pulamarin		Fecha: 25/10/2014
Supervisor evaluador: Ing. Ivan Galarza		No. Ficha: 06
Nombre del atractivo: lagunas de Piñan		
Propietario:		
Categoría: sitio natural	Tipo: ambiente lacustre	Subtipo: laguna
2. UBICACIÓN: se encuentra a 65 Km. de Cotacachi y 48 km de Imantag.	LONGITUD: 78° 40 O	LATITUD: 0°28 N
Provincia: Imbabura	Cantón: Cotacachi	Localidad: Imantag
Calle:	Número:	Transversal
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO		
Nombre del poblado: Imantag		Distancia(km): 48
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO		
Altura (m.s.n.m.): 3200		Temperatura (°C): 10°
1	Tamaño:	
2	Calidad del Agua:	
3	Flora y Fauna: se encuentran especies como guayacan, sangre de drago, paja de páramo, achupalla, chilca, helechos, romerillo, mortiño, ceibo, eucalipto, pino, totora, bromelias, orquídeas y otros.	
4	Descripción del paisaje: es un ambiente lacustre, este lugar está compuesto por varias lagunas de diferentes tamaños, que en invierno se las puede apreciar mejor.	
5	Descripción de sus riberas:	
6	Islas existentes	
7	Actividades varias: se puede realizar pesca deportiva, treking, camping, fotografía.	
8	Puentes y puertos:	
9	Navegabilidad:	
10	Rápidos:	
11	Cañones:	

12	Vados:									
5. USOS	(simbolismo)									
ESTADO DE CONSERVACIÓN										
1	Alterado									
2	No alterado: ya que se encuentra dentro de la reseva ecológica Catacachi Cayapas									
3	Conservado									
4	En proceso de deterioro									
5	Causas del deterioro									
6.	Ha sido declarado patrimonio					Nombre				
	Si					Fecha				
	No		X			Categoría				
6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
Tipo	Subtipo	Estado de las vías			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				
		Bueno	Regular	Malo		Diaria	Semanal	Mensual	Eventual	Ninguna
Terrestre	Asfalto				Bus					
	Lastrado				Automóvil					
	Empedrado				4x4	x				
	Sendero	x			Tren					
Acuático	Marítimo				Barco					
	Fluvial				Bote					
					Canoa					
					Otros	X				

		Avión								
		Avioneta								
		Helicóptero								
7. FACILIDADES TURÍSTICAS										
Ruta de buses desde la población más cercana										
Desde:		Hasta:		Frecuencia:			Distancia:			
	Lujo		Primera		Segunda		Tercera		Cuarta	
Servicios	No. Estab.	Plaz as	No. Estab.	Plaz as	No. Estab.	Plaz as	No. Estab.	Plaz as	No. Estab.	Plaz as
Alojamiento										
Alimentación										
Esparcimiento										
Tarifa promedio										
por hotel \$										
Promedio días										
Tarifa promedio en alimentación										
estadia hotel										
Infraestructura básica										
Agua										

Energía			
Alcantarillado			
8.TURISMO			
Tipo de turistas que recibe la zona	Tiempo promedio que permanece el turista en la zona	Formas de viajar del turista	
Local x	Dos días	Bus, camioneta 4x4, a caballo y caminando	
Provincial x	Un día	Bus, camioneta 4x4, a caballo y caminando	
Nacional			
Internacional			
Indique si cuenta con			
Agencia de viajes	Almacenes de artesanía	Correo	Fax, fono, internet
Señale si el atractivo turístico se difunde			
Local			
Provincial			
Nacional	X		
Internacional			
Observaciones			

Ruta

1. DATOS GENERALES		
Encuestador: Carla Pujota, Mayra Pulamarin		Fecha:
Supervisor evaluador: Ing. Iván Galarza		No. Ficha: 07
Nombre del atractivo: iglesia de Imantag		
Propietario:		
Categoría: manifestación cultural	Tipo: histórica	Subtipo: arquitectura religiosa
2. UBICACIÓN: se encuentra en el centro de Imantag.	LONGITUD: D: 78° 10 O	LATITUD: 0° 45 N
Provincia: Imbabura	Cantón: Cotacachi	Localidad: Imantag
Calle:	Número:	Transversal
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO		
Nombre del poblado: Imantag		Distancia(km): 0.1
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO		
Altura (m.s.n.m.): 2230		Temperatura (°C): 10°-16°
1	Tamaño:	
2	Calidad del Agua: potable	
3	Flora y Fauna: no existe	
4	Descripción del paisaje: fue construida hace 221 años con materiales propios de la zona como: cangahua tallado a manera de adobe, ladrillo, y adobe, tiene un corte Neoclásico. Alberga varias obras de arte en su interior.	
5	Descripción de sus riberas:	
6	Islas existentes	
7	Actividades varias:	
8	Puentes y puertos:	
9	Navegabilidad:	
10	Rápidos:	
11	Cañones:	
12	Vados:	
5. USOS	(simbolismo)	
ESTADO DE CONSERVACIÓN		
1	Alterado	

2	No alterado:									
3	Conservado: x									
4	En proceso de deterioro									
5	Causas del deterioro									
6.	Ha sido declarado patrimonio			Nombre						
	Si			Fecha						
	No			Categoría						
6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
Tipo	Subtipo	Esta do de las vias			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				
						Bueno	Regular	Malo	Diaria	Semanal
Terrestre	Asfalto	x			Bus	x				
	Lastrado				Automóvil	x				
	Empedrado				4x4	x				
	Sendero				Tren					
Acuático	Marítimo				Barco					
	Fluvial				Bote					
					Canoa					
					Otros	X				
					Avión					
					Avioneta					
					Helicóptero					
7. FACILIDADES TURÍSTICAS										
Ruta de buses desde la población más cercana										

Desde:		Hasta:		Frecuencia:			Distancia:			
	Lujo		Primera		Segunda		Tercera		Cuarta	
Servicios	No. Estab.	Plaz as	No. Estab.	Plaz as	No. Estab.	Plaz as	No. Estab.	Plaz as	No. Estab.	Plaz as
Alojamiento										
Alimentación										
Esparcimiento										
Tarifa promedio por hotel \$										
Promedio días										
Tarifa promedio en alimentación										
estadía hotel										
Infraestructura básica										
Agua										
Energía										
Alcantarillado										
8.TURISMO										
Tipo de turistas que recibe la zona			Tiempo promedio que permanece el turista en			Formas de viajar del turista				

	la zona			
Local	x	Un día	Bus, automóvil, camioneta	
Provincial	x	Un día	Bus, automóvil, camioneta	
Nacional				
Internacional				
Indique si cuenta con				
Agencia de viajes	Almacenes de artesanía	Correo	Fax, fono, internet	
Señale si el atractivo turístico se difunde				
Local	X			
Provincial	X			
Nacional				
Internacional				
Observaciones				
Ruta				
<p>Elaborado por: M.C. Santiago Falot</p>				

Anexo 4. Monumento de la entrada de Imantag



Fuente: autoras

Anexo 5. Iglesia y Parque de Imantag



Fuente: autoras

Anexo 6. Iglesia de Imantag



Fuente. Autoras

Anexo 7. Centro de encuentros y promoción humana “EMAUS”



Fuente. Autoras

Anexo 8. Picantería “la Rosita”



Fuente. Autoras

Anexo 9. Fritada de la picantería “La Rosita”



Fuente. Autoras

Anexo 10. Entrada al sendero para llegar a la piedra mama



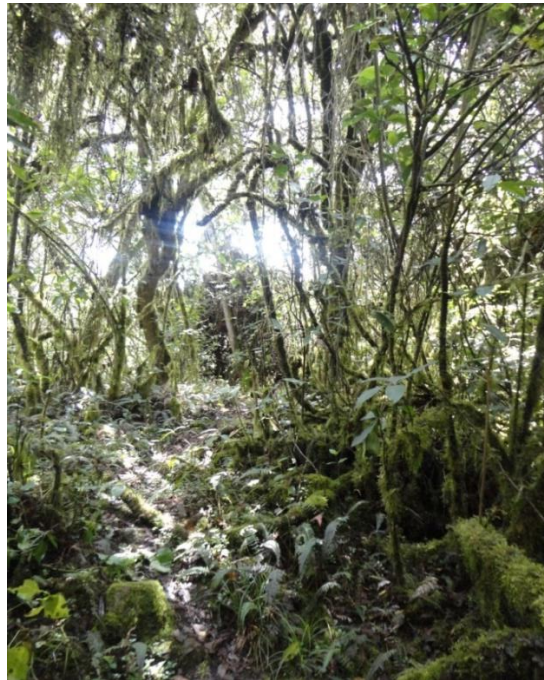
Fuente. Autoras

Anexo 11. Mirador Loma Negra



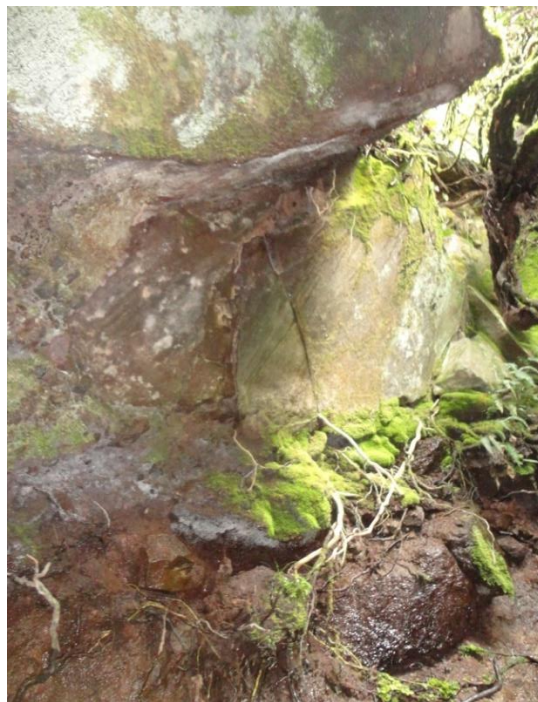
Fuente. Autoras

Anexo 12. Senderes rodeados de bosques primarios



Fuente. Autoras.

Anexo 13. Piedra mama



Fuente. Autoras

Anexo 14. Piedra mama



Fuente. Autoras

Anexo 15. Bosque protector Peribuela



Fuente. Autoras

Anexo 16. Bosque protector Peribuela




Fuente. Autoras

Anexo 17. Río Alambí




Fuente. Autoras





Anexo 18. Banner



GASTRONOMÍA



“Gastronomía de la provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador parroquia rural de Imantag cantón Cotacachi”

Introducción

Ecuador, es un país rico en biodiversidad y cultura, posee muchas costumbres y tradiciones, por ende una variada gastronomía. El presente trabajo se realiza con la finalidad de conocer más acerca de la gastronomía, que posee la parroquia de Imantag, sus métodos de cocción, conservación y producción de alimentos.

Objetivos

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

Resultados Encontrados

Pregunta directriz:

¿Cuáles son los atractivos turísticos y la gastronomía que posee la parroquia rural de Imantag para potenciar el turismo receptivo y nacional?

Bibliografía

Barrera, (2010). Respostas al día 11 de 2016, de Bloggrom [Citación en línea]. Recuperado de <http://www.bloggrom.com/2010/06/11/11-11-2016/>

Cabrera, P. A. (2011). *La cocina de la provincia de Imbabura*. QUITO: UNICEN.

Chap, N. (2008). *Orígenes, Evolución, Programación y Organización de Circuitos Turísticos*. QUITO: Universidad UCA.

Madroño, R. A. (2010). *Estado de la gastronomía en la provincia de Imbabura: estudio e influencia de la cocina en el desarrollo de la zona*. QUITO: UCA.

Salas, J. B. (2010). *Orígenes de la Gastronomía Cultural ancestral de Imbabura*. QUITO: UCA.

Wallerstein, I. (1981). *Modernidad capitalista y su origen y futuro*. QUITO: Ecuarteñista.

Wallerstein, I. (1981). *Modernidad capitalista y su origen y futuro*. QUITO: Ecuarteñista.

UNESCO. (2006). *Manual de procedimiento documental para el inventario del Patrimonio Cultural*. QUITO, Ecuador: unep/whc.

Zarate, C. (2005). *La cocina por generaciones*. QUITO: IICA/UNESCO.

Resultados

Se identificó la gastronomía ancestral, típica y tradicional de la parroquia rural de Imantag

Se inventario los atractivos turísticos que tiene la parroquia

Se diseñó una ruta turística gastronómica

Materiales y Métodos

El tipo de investigación realizada en este trabajo es de tipo descriptiva; comprende la descripción, registro, análisis e interpretación de las características turísticas y gastronómicas de la Parroquia de Imantag.

Muestra de 20 sujetos de estudio en la parroquia de Imantag.

Instrumentos de levantamiento de datos (Entrevistas, fichas de recetas estándar y contexto socio cultural recopilación bibliográfica, Arcgis)

Autores

Carla Pujota
Mayra Pulamarín

Anexo 19. Tríptico



RUTA TURISTICA GASTRONOMICA DE LA PARROQUIA RURAL DE IMANTAG



En la ruta turística gastronómica de Imantag se da a conocer los atractivos turísticos y la gastronomía que posee la parroquia.

Para disfrutar de esta ruta se recomienda ir en los meses de junio y julio para apreciar la gastronomía tradicional

IMANTAG



Autores:
Carla Pujota
Mayra Pulamarín

Tutor:
Ing. Iván Galarza

Ibarra 2016

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE



Gastronomía de la provincia de Imbabura como patrimonio cultural Inmaterial del Ecuador parroquia rural de Imantag cantón Cotacachi



IMANTAG



Esta parroquia está situada a 2 453 metros sobre el nivel del mar, posee una temperatura que varía entre los 17°C hasta los 25°C, dependiendo de su nivel de altura. El clima es húmedo en la parte alta y templado en la parte baja. El número de habitantes 4660 según el censo del año 2010.

GASTRONOMÍA

La gastronomía de la Parroquia rural de Imantag es muy variada, todas estas preparaciones gastronómicas son elaboradas en base a la principal fuente de trabajo que es la agricultura, sea esta en latifundios o minifundios, en donde se destaca el cultivo de maíz, quinua, trigo, amaranto, chocho, arveja, haba, papa, fréjol, tomate de árbol.








LUGARES TURISTICOS

Iglesia de Imantag

 La Iglesia de Imantag, está ubicada junto al parque central de la parroquia, tiene un corte neoclásico de construcción muy antigua, construida con ladrillo, adobe.

Mirador Loma Negra

 En este lugar la población de las comunidades de la parroquia suelen subir al cerro para dar el wakchakaray, por la resurrección del Cristo Jesús y por las almas en la semana santa.

Bosque protector Peribuela

 El bosque protector tiene un área de 120 Km2, a una altura de 2.739 msnm. Su principal recurso es el bosque primario que ofrece la posibilidad de ver especies de flora y fauna.

Piedra Mama

 Es una piedra inmedible; está cubierta por las plantas nativas del mismo lugar y una pequeña parte subterránea de la piedra es visible, existen fuentes de agua subterránea esta agua es cristalina.

BIBLIOGRAFÍA

- Barrera. (2010). Recuperado el 26 de 11 de 2015, de <http://www.CocinasregionalesAndinas>.
- Cantero, P. A. (2012). *SARA LLAKTA, El libro del maíz*. Ecuador: EDIECUATORIAL.
- Chan, N. (2005). Circuitos Turísticos. *Programación y Cotización de Circuitos Turísticos*, 159.
- Desarrollo, S. N. (2013). *Plan Nacional para el Buen Vivir 2013 - 2017*. Quito: ISBN-978-9942-07-448-5.
- Ecuador, A. N. (2008). *Constitución de la República del Ecuador 2008*. Quito, Ecuador: Instituto Geográfico Militar del Ecuador.
- Maldonado, P. A. (2011). *Estudio de la gastronomía en la provincia de Imbabura, análisis e influencia de la misma en el desarrollo de la zona*. Quito.
- Males, P. M. (s.f.). *Estado del Arte Patrimonio Cultural Inmaterial*. Ecuador.
- MCMXCV-OCEANO. (1995). *OCEANO UNO COLOR, Diccionario Enciclopédico*. España - Barcelona: GRUPO EDITORIAL, S.A.
- Montecinos, A. (2011). *Planificación del Turismo Gastronómico Sostenibles*.
- Nathan Myhrvold, C. Y. (2011). *Modernist cuisine El arte y la ciencia de la cocina*. España: taschen gmbh.
- Pantoja, D. A. (2011). *Proyecto de fortalecimiento de la actividad turística en la Provincia de Imbabura*. Quito.
- Sanz, J. L. (2013). *Gastronomía y nutrición*. España: Paraninfo.
- Turismo, M. d. (Mayo de 2015). *Proyecto Ecuador Potencia Turística*. Recuperado el 26 de Julio de 2016, de Proyecto Ecuador Potencia Turística: <http://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/05/Documento-Proyecto-Ecuador-Potencia-tur%C3%ADstica.pdf>
- UNESCO. (2008). *Manual de procesamiento documental para colecciones de Patrimonio Cultural*. Quito, Ecuador: copyrigh, UNESCO.
- Zapata, O. (2005). *La aventura del pensamiento crítico*. México: PAX MÉXICO.

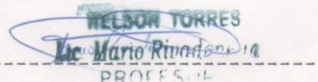
Cayambe, 04 de Mayo del 2016

CERTIFICADO DE REVISIÓN

REDACCIÓN Y ORTOGRAFÍA

Yo Mario Rodrigo Rivadeneira Granda Licenciado en Castellano y Literatura. Con CI: 1706458872 certifico haber revisado la ortografía y sintaxis del contenido del macro-proyecto: "Gastronomía de la provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador parroquia rural de Imantag cantón Cotacachi", elaborado por Carla Azucena Pujota Calaguillín y Mayra Jimena Pulamarin Cabezas.

Atentamente,


WELSON TORRES
Lic. Mario Rivadeneira
PROFESOR

Lic. Mario Rivadeneira Granda

Docente de la unidad educativa Nelson Torres

Urkund Analysis Result

Analysed Document: TESIS IMANTAG.docx (D20329728)
Submitted: 2016-05-25 02:59:00
Submitted By: carlpc11@gmail.com
Significance: 17 %

Sources included in the report:

TESIS final.docx (D16732473)
TESIS MONTESDEOCA ANA BELEN. SARABIA ERIKA.docx (D17384927)
Tesis finale.docx (D14162312)
<http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/3794/2/06%20GAS%20031%20Tesis.pdf>
<http://procultur-ecuador.blogspot.com/2011/02/patrimonio-cultural-ecuatoriano-marco.html>
https://es.wikipedia.org/wiki/Volc%C3%A1n_Cotacachi
<https://www.coursehero.com/file/p1bcog5/53-Impulsar-los-procesos-de-creaci%C3%B3n-cultural-en-todas-sus-formas-lenguajes-y/>
http://www.conaculta.gob.mx/turismocultural/documentos/pdf/pat_inmaterial.pdf
<http://repositorio.uide.edu.ec/bitstream/37000/351/1/T-UIDE-0330.pdf>

Instances where selected sources appear:

63