



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD DE CIENCIAS DE SALUD

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

Proyecto de Tesis previo la obtención del título de
Licenciado en Gastronomía

Gastronomía de La Provincia de Imbabura como Patrimonio
Cultural Inmaterial del Ecuador Parroquia Andrade Marín

Autores: Walter Libardo Cuasapaz Cando

Edwin Fernando Mueses Sánchez

Asesor: Lic. Juan Carlos Echeverría

Ibarra - Ecuador

2015

DEDICATORIA

El presente trabajo es el resultado final de todo un proceso de aprendizaje académico y el esfuerzo de todas las personas que han apoyado, está dedicado a Dios y a nuestros padres. A Dios porque ha estado con nosotros a cada paso que damos por la vida y la familia que nos ha regalado. A nuestros padres, quienes a más de los valores, principios y la enseñanza que nos han inculcado, han sido pilares fundamentales e incondicionales en nuestros sueños, velando siempre por nuestro bienestar y educación siendo nuestro apoyo en todo momento. Depositando su entera confianza en cada reto que se nos presentaba.

AGRADECIMIENTOS

Expresamos nuestros agradecimientos a:

A Dios por habernos permitido culminar con esta meta tan importante en nuestras vidas.

A nuestros padres que estuvieron junto a nosotros para orientarnos y salir adelante.

Al Lcdo. Juan Carlos Echeverría por guiarnos en la elaboración de esta investigación.

A todos los docentes de la carrera de Gastronomía por habernos brindado sus conocimientos.

ÍNDICE GENERAL

CARATULA.....	i
DEDICATORIA.....	ii
AGRADECIMIENTOS	iii
RESUMEN.....	vi
ABSTRACT	vii

ÍNDICE DE CONTENIDOS

TEMA:.....	9
Gastronomía De La Provincia De Imbabura Como Patrimonio Cultural Inmaterial Del Ecuador Parroquia Andrade Marín	9
CAPÍTULO I.....	10
1. PROBLEMA	10
1.1 CONTEXTUALIZACIÓN DEL PROBLEMA	10
1.2 OBJETIVOS.....	13
1.3 JUSTIFICACIÓN	14
CAPÍTULO II	16
2. MARCO TEÓRICO	16
2.1 GASTRONOMÍA	16
2.2 GASTRONOMÍA DE IMBABURA.....	18
2.3 GASTRONOMÍA DE ANTONIO ANTE.....	19
2.4 GASTRONOMÍA DE LA PARROQUIA ANDRADE MARÍN	20
2.5 GASTRONOMÍA ANCESTRAL	21
2.6 GASTRONOMÍA TÍPICA	22
2.7 GASTRONOMÍA TRADICIONAL.....	23
2.8 CULTURA Y PATRIMONIO	24
2.9 PATRIMONIO INTANGIBLE	27
2.10 PATRIMONIO GASTRONÓMICO.....	28
2.11 RUTA TURÍSTICA	29
2.12 GLOSARIO	30
CAPÍTULO III	31

3. METODOLOGÍA.....	31
3.1 MÉTODOS	31
3.1.1 TÉCNICAS.....	31
3.1.2 INSTRUMENTOS	32
3.1.3 MUESTREO	33
CAPÍTULO IV.....	34
4.1 ANÁLISIS Y TABULACIÓN DE ENTREVISTAS.....	34
4.2.1 INFORME DEL ANÁLISIS DE DATOS	52
CAPÍTULO V	55
5. RECETAS ESTÁNDAR.....	55
CAPÍTULO VI.....	63
6. RUTA TURÍSTICA	63
6.1 DISEÑO DE LA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA	63
6.1.1 ANÁLISIS DE LOS COMPONENTES TURÍSTICOS.....	64
6.1.2 PROPUESTAS DE PROMOCIÓN.....	68
6.2 ANÁLISIS DE IMPACTOS.....	69
6.2.1 IMPACTO TURÍSTICO	69
6.2.2 IMPACTO SOCIO-CULTURAL.	71
6.2.3 IMPACTO ECONÓMICO.....	73
6.2.4 IMPACTO EDUCATIVO	75
CAPÍTULO VII.....	77
7. 1 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	77
7.1.1 CONCLUSIONES	77
7.1.2 RECOMENDACIONES.....	78
7.2 METODOLOGÍA.....	79

TABLA DE CONTENIDO

TABLA 1. INFORME DEL ANÁLISIS DE DATOS	51
TABLA 2. RECETAS ESTÁNDAR	54
TABLA 3. DISEÑO DE LA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA	62
TABLA 4. ANÁLISIS DE LOS COMPONENTES TURÍSTICOS	63
TABLA 5. ANÁLISIS DE IMPACTOS	68

ÍNDICE DE FIGURAS

GRAFICO 1. ANÁLISIS Y TABULACIÓN DE ENTREVISTAS	33
---	----

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO 1. LEVANTAMIENTO DEL INVENTARIO GASTRONÓMICO	83
ANEXO 2. LEVANTAMIENTO DE INVENTARIO TURÍSTICO	84
ANEXO 3. RUTA GASTRONÓMICA DE LA PARROQUIA ANDRADE MARÍN ...	98

RESUMEN

La presente investigación propone: diseñar la ruta turística gastronómica de la parroquia Andrade Marín perteneciente al Cantón Antonio Ante de la Provincia de Imbabura; generando alternativas para el desarrollo de la actividad turística de manera participativa, difundiendo esta cultura como oferta gastronómica, un atractivo turístico, logrando fortalecer la identidad y el mantenimiento de sus costumbres alimenticias. La recolección de los datos obtenidos fueron a base de dos cuestionarios, validados por expertos, orientados al alcance de los objetivos propuestos, donde se pudo identificar varios platillos que forma parte del arte culinario en la utilización de productos autóctonos que se cultivan dentro de la zona como es: el maíz, cebada, frejol, alverja, papas, ocas, mellocos etc. Los mismos que son utilizados para la elaboración de sus comidas como; sopas, coladas y bebidas. Donde se exhibe un diseño de un recetario, atractivo e innovador, que incluye fotografías y descripción clara y rápida de las técnicas culinarias más utilizadas, métodos de conservación, procesos de preparación, ingredientes, cantidad, e incluso la forma de presentación. El presente trabajo cumple con los objetivos planteados y responde a las interrogantes formuladas en el problema científico. Como oferta turística para el desarrollo viable de dicha localidad.

ABSTRACT

This research proposes: designing gastronomic tourist route Andrade Marín parish belonging to Antonio Ante Canton of the Imbabura Province; generating alternatives for the development of tourism in a participatory manner, spreading this culture and cuisine, a tourist attraction, achieving strengthen the identity and maintain their eating habits. The collection of data was based on two questionnaires, validated by experts, aimed to reach the objectives, which could identify several dishes that form part of the culinary art in the use of local products grown within the area such as: corn, barley, beans, peas, potatoes, geese, mellocos, ocas, etc. The culinary techniques adapted to prepare traditional dishes were cooked, roasted, fermented, roasted, boiled, ground, optimal in the preparation of dishes that help improve the quality of food, so it is recommended diversification in gastronomy as a tourist attraction, achieving strengthen the identity and maintaining their customs. This work meets the objectives and responds to the questions posed in the scientific problem. As tourism for sustainable development of the town.

.2TEMA:

Gastronomía De La Provincia De Imbabura Como Patrimonio Cultural Inmaterial
Del Ecuador Parroquia Andrade Marín

CAPÍTULO I

1. PROBLEMA

1.1 CONTEXTUALIZACIÓN DEL PROBLEMA

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

“El Turismo ha mostrado crecimiento del 14% 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”. (Turismo, 2014)

La gastronomía como un medio de desarrollo económico de la parroquia Andrade Marín ha decaído, debido a las variación de climas que se ha suscitado durante los últimos años, provocando afluencia de distintos fenómenos como: sequias, invierno, degeneración de semillas, aparición de plagas como es la redondilla la más conocida en la zona, lo que ocasionado un descenso en la siembra y cultivo de las tierras, generado una escases económica, permitiendo que las personas abandonen sus cultivos y obtén por migrar a otras ciudades en busca de una mejor estabilidad económica, esto ha causado inexperiencia del uso de los productos nativos que se cultivan dentro de esta zona, provocando así la pérdida de identidad gastronómica a nivel local, nacional e internacional.

La falta de coordinación, planificación por parte del GAD de Antonio Ante y la Parroquia Andrade Marín ha permitido que no cuenten con un sistema sustentable que impulse, el crecimiento y promoción de los lugares turísticos que se encuentran ubicados dentro de la parroquia Andrade Marín, generando un gran desconocimiento para los turistas nacionales e internacionales que llegan a descubrir esta zona.

La Parroquia Andrade Marín se ha caracterizado por tener una riqueza histórica con la que se ha identificado desde la antigüedad, donde el arte se manifiesta en la música, en la poesía, en la increíble habilidad de los artesanos que se han destacado como grandes tejedores hasta la actualidad.

Su alimentación era variada que han formado parte de distintas tradiciones que se han desarrollado dentro de la parroquia, como medios de convivencia y solidaridad entre todas las personas que han habitado alrededor de la zona, que con el paso del tiempo han ido perdiendo sus tradiciones y raíces dando así origen a otras culturas de alimentación.

Vestigios arqueológicos

Dentro del Cantón existen gran cantidad de tolas, y sería largo enumerar las clases de tolas que existen en el cantón y la provincia, por lo que se describirá las principales que se destacan: OROSCO-TOLA que posee medidas de 40 metros de altura, 150 metros de largo el lado mayor de la base es de 120 metros. En la actualidad, está convertida en cementerio de la parroquia y PUPO-TOLA, mide 30 metros de altura 120 metros de largo el lado de mayor base es de 110 metros, respectivamente y que se encuentran separadas entre sí por unos 50 metros; Donde se encuentra el Sepulcro del Rey Cacha y su hija Pacha respectivamente. (Vera, 2009)

Estos atractivos son de características importantes para la zona, para citar algunas: su cultura, historia, tradición; la cual ha sido olvidada no porque se desconozca del por qué el surgimiento de ellas, sino por la falta de promoción de los saberes que abarcan cada una de estas.

Además posee una riqueza religiosa, ya que ahí, se construyó el gran Santuario de la Virgen de Lourdes en honor y devoción a esta Santa.

Según la tradición, la Virgen de Lourdes empieza a ser venerada en el Caserío de Lourdes en el año de 1920, cuando un niño de la localidad encontró una piedra que tenía la silueta definida de una mujer. La Virgen apareció en la comunidad de Pilascacho, desde ahí, la Virgen de la piedra se convirtió en la compañera de los agricultores y a este lugar se empezó a conocer como el

caserío de Lourdes ya que la imagen de la roca tiene similitud con la que fue vista en Francia. (Norte, 2012)

Una verdadera leyenda que ha vivido durante varias décadas en la memoria de los antepasados devotos religiosos la cual hoy en día es desconocida por la mayoría de las personas jóvenes que habitan en la zona.

En si no existe una propuesta turística por parte del Cantón Antonio Ante que permita dar a conocer la parroquia Andrade Marín y sus alrededores, que ayude a generar nuevas alternativas para buscar mejoramiento de la economía de la parroquia, innovando ofertas gastronómica en las diferentes zonas, con recorridos turísticos gastronómicos participativos, las cuales ayuden a destacar los sitios artesanales y gastronómicos, culturales, religiosos de toda la zona.

1.2 OBJETIVOS

1.2.1 GENERAL

Valorar la Gastronomía de Andrade Marín parroquia rural perteneciente al cantón Antonio Ante de la Provincia de Imbabura.

1.2.2 ESPECÍFICOS

- Sentar las bases técnicas, conceptuales relacionadas a la gastronomía de la parroquia Andrade Marín mediante un marco teórico.
- Realizar el inventario gastronómico de la parroquia Andrade Marín y su contexto socio cultural.
- Diseñar una ruta gastronómica de la parroquia Andrade Marín.
- Analizar una proyección de los impactos que el proyecto genere en las áreas social, cultural, turística, gastronómica, económica y educativa de la zona.

1.3 JUSTIFICACIÓN

La Provincia de Imbabura cuenta con seis cantones, ubicados al norte del Ecuador, donde posee lugares de gran atracción natural y riqueza cultural, para todas las personas que la habitan y aquellas que deseen visitarla.

Entre sus atractivos se puede encontrar: lagos, lagunas, montañas, bosques, ríos, manifestaciones culturales, etnias, costumbres, tradiciones, artesanías, gastronomía. Cada una de estas riquezas se encuentra acompañado por vías de acceso mejoradas e infraestructuras como; carreteras, caminos, senderos, alojamiento, alimentación, paraderos y otros, que caracterizan a cada segmento como fuentes de recreación social para toda la ciudadanía en general.

El turismo y gastronomía han logrado formar parte fundamental para el desarrollo turístico durante a lo largo de la historia, permitiendo el desarrollo económico de los pueblos, los mismos que han ayudado a motivan la creatividad e incentivar la difusión y promoción de las riquezas naturales que poseen, la comercialización de su gastronomía y de los diferentes servicios, que han servido de ayuda para su fortalecimiento.

La finalidad de este proyecto es reactivar al turismo, juntamente con su gastronomía, y la identidad cultural que posee cada pueblo desde la antigüedad, lo cual ayudara a mantener activas sus costumbres, vivencias y tradiciones, que se han desarrollado dentro de la misma, ayudando a fortalecer la economía de la población de esta Parroquia.

Al finalizar el proyecto, los resultados obtenidos, serán en beneficio de la parroquia de Andrade Marín y sus alrededores, en primera estancia será para los productores locales, las familias, grupos sociales y su entorno y en segundo; las empresas turísticas, hoteles, restaurantes y otros.

Al realizar la presente investigación, los resultados obtenidos nos ayudara a obtener un documento de información precisa con hechos significativos y claros de Andrade Marín, donde nos dará a conocer los diferentes atractivos turísticos que posee, juntamente con su gastronomía y los sitios de interés.

Se dará a conocer los resultados obtenidos mediante un documento claro y explicativo que oriente e informe a las personas que tengan el interés en conocer las riquezas que posee esta zona, sobre los diferentes destinos turísticos de interés social, cultural y ambiental que ha hecho suyo esta parroquia.

CAPÍTULO II

2. MARCO TEÓRICO

2.1 GASTRONOMÍA

Es el arte de preparar los alimentos, que están basados en conocimientos que se ha transmitido desde generaciones, como medio de estudio de relación entre el ser humano, con su alimentación y su entorno, que ha desarrollado grandes aportes alimenticios para la actualidad.

Según el diccionario etimológico de la lengua española dice:

Que la gastronomía generalmente está considerada como la disciplina más antigua de la historia, que hace referencia al descubrimiento y utilización del fuego desde tiempos remotos, de cómo nuestros antepasados hicieron uso de él, que con el pasar del tiempo se fueron dando nuevos orígenes de cómo hacer el buen uso de él. (Manlau, 2001)

La gastronomía viene formando parte de una gran historia contemporánea, que con el transcurso del tiempo ha desarrollado cambios fundamentales, dando como resultados diferentes estilos de vida alimentaria, alcanzando un balance alimenticio variado según el requerimiento nutricional de cada persona, logrado perfeccionar las cantidades requeridas para un menú diario.

La gastronomía se le conoce como gastrología, conocida como el conjunto de actividades y conocimientos relacionados a la alimentación, que significa ley o norma, todo lo que normalmente se relaciona con el buen comer y beber, y saber apreciar una buena comida. (Jordan, 2011)

Con el transcurso de los años se ha pensado que la gastronomía solo se ha relacionado con la cocina. Sin lugar a duda forma parte de ello, como una pequeña parte del estudio de dicha ciencia, que con el paso del tiempo ha tenido la necesidad de estudiar varios componentes socios culturales alimenticios que se han desarrollado dentro de un pueblo, lo que ha permitido

mantener vivas sus costumbres y tradiciones que se desarrollan dentro de una determinada zona.

2.1.1 HISTORIA

La Gastronomía como una fuente de estudio se ha relacionado a la alimentación del ser humano, con una perfecta combinación de uso de: carnes, aves, pescados, mariscos, verduras, legumbres, condimentos y un determinado mundo de sabores, olores y colores que transforman los hechos significativos de los pueblos.

El hombre prehistórico actuaba por instinto y se alimentaba con lo que su entorno le proporcionaba. Prácticamente, su inteligencia humana, lo llevó a aprender a fabricar entre otras cosas como: herramientas con las cuales cazar animales y atrapar peces. Luego, el primer paso hacia un cambio en la alimentación lo provocó el fuego. Una vez que el hombre comenzó a dominar este elemento y utilizarlo para defenderse y calentarse, quizás por error, dejó caer un trozo de carne al fuego, y al retirarlo y comerlo, se dio cuenta la carne se volvía más tierna y sabrosa que la carne cruda. De esta manera el hombre comienza a tomar conciencia de la cocción de los alimentos, hoy llamamos Placeres Gastronómicos. (Neuman, 2011)

Sin duda alguna la gastronomía ha logrado ser el conocimiento de un estudio razonado por el ser humano, que con el paso de los años se han perfeccionado diversos estudios, donde se reflejan en diversas lenguas que han caracterizado una nación, como un lazo de introducción social de diversos grupos étnicos, en relación a sus hábitos y costumbres alimentarias.

En el libro, titulado Cocinar hizo al hombre, publicado en Barcelona España, expone que: Con la domesticación del fuego, surgió la comunicación, por los problemas de nutrición y cocción, almacenamiento y conservación de los alimentos, por ello es que cocinar hizo al hombre. En otras palabras gracias a la cocina, el hombre se volvió más inteligente. (Cordón, 1979)

Con el descubrimiento del fuego y su utilización, se ha logrado dar una innovación para un mejoramiento de vida para el ser humano, en la forma de conservar diferentes propiedades nutricionales que poseen los alimentos.

La gastronomía actualmente ha venido siendo el eje principal para el turismo, del cual las ciudades han logrado ser buen uso de él, haciendo relación la cultura histórica que gracias a ella toda persona tiene la necesidad de descubrir lo propio que posee una nación.

El poeta francés Joseph atribuye haber rescatado y hecho famosa la palabra gastronomía gracias a su poema la gastronomie. En él se refiere a la gastronomía como: "El arte de comer donde sus versos hacen mención de platos, cocineros, especies, aves y animales de caza, sopas, postres y buen vino". (Berchoux, 1830)

La gastronomía se ha reflejado con una gran variedad de métodos y técnicas en la elaboración de productos alimenticios, los cuales se han ido implantando durante la larga historia del ser humano, logrando ser la parte fundamental en las costumbres alimenticias, logrando ser el eje principal de las diferentes culturas de un nación, que a lo largo de los tiempos va dando forma a una gran variedad gastronómica.

2.2 GASTRONOMÍA DE IMBABURA

La gastronomía de Imbabura es considerada una de las más variadas, gracias a que posee una variedad de pisos climáticos, logrando ser sus tierras fértiles, donde se puede producir una variedad de productos como si fuera un verdadero paraíso, entre ellos tenemos; variedad de frutas aguacates, guabas, tomate de árbol, papas, frejol entre otros, que forman parte de la alimentación cotidiana de todas las comunidades que la rodean.

Imbabura desde la época incaica, nuestros aborígenes manejaban un sistema de alimentación en granos como: maíz, cebada, trigo entre otros, sus ritos se relacionaban con el calendario agrario que comenzaba con las pascuas de diciembre y continuaba hasta marzo con las fiestas de primavera o del maíz, y

las fiestas de junio con las fiestas del sol o Inty Raimy, que corresponden a la cosecha del maíz, es decir, se contabilizaban los equinoccios y los solsticios.
(Maldonado, 2011)

Indudablemente nuestro pueblo mestizo ha logrado mantener sus costumbres, sin importar que mucho de estos productos con la llegada de la conquista española, sufrieron un decadencia debido a la introducción de diferentes tipos de alimentos como cárnicos: cerdos, ovejas, conejos y gallinas y otros vegetales, generando una mezcla o fusión de técnicas, métodos de cocción, lo que ha permitido un gran desarrollo a los diferentes estilos de vida para la actualidad.

Gracias a esto se puede decir que dio origen a muchos resultados para la actualidad, como por ejemplo, podemos encontrar los ricos helados de paila, el arropo de mora, las nogadas, las empanadas, el morocho, el hornado, caldo de patas muy característico de la provincia de Imbabura, y en cuanto a sus bebidas, las famosas chichas como es la de jora en Cotacachi, la del Yamor en Otavalo, entre otras, bebidas que han logrado ser testiguas de grandes acontecimientos socio culturales de las parroquias.

En si la provincia de Imbabura también es conocida por propios y extraños como la provincia de los lagos, debido a la cantidad de lagos que se encuentran dentro de ella como son: El lago San Pablo, las lagunas de Cuicocha, Yaguarcocha, Puruhanta, San Marcos, lagunas de Piñán. Que son lugares de recreación familiar y socio cultural para propios y extraños, donde se puede degustar de una variada y típica gastronomía de cada zona.

2.3 GASTRONOMÍA DE ANTONIO ANTE

Antonio Ante, al ser conocido por sus artesanías, tejidos y bordados también se ha caracterizado por tener la variedad de productos, que se producen en sus tierras como es: maíz, cebada, trigo, habas, frejol, papas, ocas, mellocos etc. durante todo un año, son productos que han formado parte de su gastronomía, además se desarrolla la crianza de animales domésticos como: cuy, cerdo, gallinas, conejos, entre otros, han servido para el consumo

humano y de donde han surgido los diferentes platos típicos tradicionales de esta zona.

Según datos específicos de la Municipalidad de Antonio Ante cuenta que:

La gastronomía que ha caracterizado a este sector, comienza desde los años de vida de la Princesa Pacha desde año (1487 a 1525) a quién los nativos le preparaban deliciosas comidas con los productos que su tierra les brindaba, los originarios de Atuntaqui era los llamados arrieros, esto porque solían llevar su alimento para ser consumido durante el tiempo de descanso en su trabajo, es así como los aborígenes de esos tiempos descubren que; el secado que la carne de cerdo condimentada con achiote y frita se podía consumir ya sea caliente o fría, es así como dio origen a las conocidas actualmente carnes coloradas. (Aragón, 1922)

La gastronomía de Antonio Ante ha desarrollado sus propios orígenes alimenticios, logrando hacer relación la cultura y tradición, desde la antigüedad, relacionándose con la utilización de sus productos autóctonos que se producen en toda la zona, mismos que han sido utilizados en las diferentes preparaciones de sus platos, como en la actualidad se puede encontrar; el mote, tostado, variedad de sopas, coladas, y la tradicional chicha de jora. Cabe señalar que también existen otros platos que son parte de ella como es; el caldo de gallina criolla, hornado, cuy asado, fritada, sopas, coladas, etc.

2.4 GASTRONOMÍA DE LA PARROQUIA ANDRADE MARÍN

La gastronomía de Andrade Marín se ha distinguido por la utilización del maíz, producto agrícola más importantes cultivado en la zona, que aparte de ser un producto de sustento del ser humano, se ha visto emergido en lo socio cultural que posee esta parroquia, como viene hacer en las fiestas de San Juan, San Pedro, Inty- Raimy donde se elabora la chicha de jora.

La gastronomía de esta parroquia se ha venido caracterizando por la utilización del maíz y sus derivados en la alimentación, sus carnes fritas y el cocinado del menudo de cerdo, con papas y mote, el cual es cocinado en paila de bronce, en donde los antepasados presentaban un cuadro típico muy decidor de sus propias

costumbres y tradiciones diarias. Además se desarrollaba el sacrificio de un chanco como agradecimiento al Dios sol, por todas las cosechas recibidas durante el año; la cementera aledaña, los animales domésticos, los niños y todo en cuanto le da un ambiente especial y típico a esta faena tan común y ceremonial en nuestro medio. (Aragón, 1922)

En si la gastronomía de Andrade Marín, tiene referencias ancestrales sobre sus preparaciones en comida, que se refleja dentro de las costumbres y tradiciones que ha barca esta zona, estos conocimientos han aportado un hecho significativo esencial y necesario en todo proceso comunicativo de desarrollo para la ciudad, en la utilización de métodos y técnicas que han venido siendo característica en la preparación de sus comidas desde la antigüedad, lo que ha generado múltiples variedades de recetas y procedimientos realmente tradicionales propios de una comunidad.

La gastronomía que esta parroquia posee ha logrado ser la parte fundamental para el desarrollo económico y sustentable de la zona, como medio de recreación y generosidad que forma parte de la identidad cultural de las personas.

El maíz al ser un cereal que se ha cultivado desde la antigüedad ha logrado ser un producto muy importante para muchas parroquias en la actualidad, que por medio de este grano se han desarrollado grandes acontecimientos de progreso, socio cultural dentro de una zona.

2.5 GASTRONOMÍA ANCESTRAL

Es la forma de salvaguardar una alimentación de los saberes que han identificado a una región de nuestros antepasados, la cual encierra un conjunto de técnicas o métodos de cocción ancestrales con diferentes tipos de alimentación.

Los pueblos indígenas han logrado preservar la forma de preparar los alimentos usando técnicas tradicionales o ancestrales, que sin duda ha dado un matiz diferente a las preparaciones, aún más todos los productos eran elaborados en

cocina de leña. La leña que modifico e intensifico los sabores naturales de los alimentos, que en sí mejora el sabor legítimo de las 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. (Cornejo, 2014)

En si la gastronomía ancestral es una ciencia que abarca conocimientos que se han utilizado desde la antigüedad por nuestros antepasados, en la preparación de sus alimentos tradicionales en el diario vivir, con el uso de mezclas, ingredientes e especies, lo que ha permitido que surjan nuevas combinaciones para la actual sociedad, dando lugar al desarrollo del sector turístico.

La gastronomía ancestral ha desarrollado sus propias técnicas, métodos de cocción a lo largo de la historia contemporánea, desde que el hombre aprendió a cocer sus alimentos, de una manera rustica propia de ellos, que contaban con materiales hechos a base de barro como; vasijas, morteros, cantaros, que eran utilizados para preparar sus alientos. (Ecuador Prehispánico, 2008)

La gastronomía abarca un conjunto de técnicas o métodos de cocción pero también con el medio que los rodea, donde obtienen sus recursos alimenticios, la forma en que los utilizan al momento de preparar.

Con la gastronomía ancestral se desarrolló un amplio uso y utilización de las diferentes técnicas, métodos, tanto para su alimentación como en las siembras de sus productos, que con el paso de los años se han ido caracterizando en lo socio culturalidad de nuestra identidad alimenticia.

2.6 GASTRONOMÍA TÍPICA

La gastronomía típica se ha caracterizado por diferentes combinaciones en la preparación de los alimentos, dando como resultado el sabor natural, la consistencia, el color o el aroma típico, característico de un pueblo.

Es una forma creativa de preparar los alimentos, en términos de conocimientos respecto a los alimentos en su forma de prepararlos, así como de los rituales sociales establecidos alrededor de la comida, transmitidos a lo largo de muchas generaciones. Esto se debe a que dentro del país se encuentran cuatro regiones naturales costa, sierra, oriente y región insular con costumbres, tradiciones diferentes, distintos platos típicos y los ingredientes principales que se usan al momento de realizar una determinada preparación. (Barrera, 2010)

La gastronomía típica engloba la cultura, tradición y variedades de preparaciones, las cuales ayudan a generar diferentes propuestas gastronómicas de cada población, de cómo y cuan valiosas pueden ser estas técnicas al momento de elaborar una determinada preparación con productos autóctonos, dando así origen su identidad cultural, característico de un pueblo.

De este modo la comida adquiere características particulares durante las celebraciones ya sea durante los ritos de paso (casamientos, bautizos, fiestas religiosas, etc.) o durante los de intensificación (Navidad, fiestas patrias, etc.). En esas ocasiones se consumen alimentos que rara vez están presentes durante el resto del año.

2.7 GASTRONOMÍA TRADICIONAL

La gastronomía tradicional en sí, se ha visto vinculada en la utilización de productos autóctonos, con la finalidad de salvaguardar las raíces, costumbres y tradiciones que se van transmitiendo de generación en generación de un pueblo.

La cocina tradicional comprende actividades agrarias, rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias, costumbres y medios de comportamientos comunitarios, esto ha llegado hacer posible gracias a la participación de la colectividad en toda la cadena alimentaria que va desde la siembra hasta la cosecha y la preparación y degustación de los alimentos, estos elementos básicos son: maíz, trigo, cebada, frejol, papas, habas entre otros, convertidos en una candidatura de patrimonio cultural inmaterial basada en costumbres alimentarias, que se han transmitido de generación en generación. (Contreras, 2010)

La gastronomía tradicional ha tomado un gran valor cultural e histórico, basado en costumbres y tradiciones que se caracteriza a un pueblo, ayudando a prevalecer y fortalecer el desarrollo del turismo.

Esto se ha ve reflejado en grandes banquetes tanto nacionales como internacionales, que se ha caracterizado como una valía importante en el desarrollo económico de los pueblos.

2.8 CULTURA Y PATRIMONIO

Cultura y patrimonio, se caracteriza por los valores que posee un pueblo, en obras materiales y no materiales que identifican a una sociedad como; la lengua, los ritos, las creencias, los lugares y monumentos históricos, religión, etc.

El patrimonio cultural está compuesta por dos partes, el primer patrimonio y la segunda cultura y ambas se refieren a algo heredado, un legado, algo que se aprende del pasado de generaciones anteriores; sin embargo la cultura y el patrimonio se complementan en el aspecto de que la cultura se preocupa de cómo se obtiene dicha herencia, mientras que el patrimonio se enfoca a lo que esa herencia es, ya sea tangible o intangible. (Morales, 2011)

2.8.1 CULTURA

Conjunto de modos de vida tradiciones, costumbres, conocimientos, creencias adquiridas de generaciones pasadas, con los que se ha logrado transmitir los mensajes culturales y grado de desarrollo artístico, de una época o grupo social.

La cultura como parte del patrimonio, otorga un elemento dentro de un conjunto de valores simbólicos establecidos para la reproducción de un sistema, de los bienes culturales que enriquecen el pasado y establecen una dialéctica temporal de su entorno socio cultural y ambiental. Son considerados también, en este tiempo, los vestigios de pasado remoto como viejos caminos productivos, rurales y

manifestaciones de la gastronomía, artesanía y el pensamiento escrito. (Periche, 2011)

La cultura logrando ser un género social, que a lo largo de la historia ha perfeccionado una gran variedad de expresiones de una sociedad, por lo que las costumbres, rituales, lengua, religión, vestimenta han sido aspectos de la cultura nacional de un pueblo.

Es así que ha evolucionado en gran manera, dando así origen a diferentes estilos de vida del ser humano, como un método práctico de un determinado pueblo, que privilegia tanto el modo de vida de las personas como el entorno en que se habita, permitiendo valorar los bienes culturales más sobresalientes como un elemento representativo de una sociedad, abarcando todas las actividades que se manifiesta dentro de un pueblo.

2.8.2 PATRIMONIO

Es un orden de elementos adquiridos como: culturas, tradiciones, costumbres, que apoyan a una sociedad, calificados como un legado que se recibe de heredad de nuestros antepasados.

Es el instrumento que une al pasado, el presente y el futuro conjunto de bienes tangibles e intangibles, que constituyen la herencia de un grupo humano de una comunidad con una identidad propia no solo como elementos monumentales sino también como bienes económicos esencial del bienestar general y de la calidad de vida de los ciudadanos, así como un poderoso instrumento de cohesión social, vinculado con la motivación de los viajes. Un proceso de transformación para satisfacer sus necesidades futuras (Cano, 2005)

El patrimonio en sí, se ha convertido como el conjunto de elementos que ha incluido entornos naturales y culturales, que abarcan tradiciones pasadas y presentes como legados que han aportado en el desarrollo y crecimiento de diversas culturas y entidades nacionales regionales con gran parte de la vida moderna.

Hoy en día el patrimonio ha llegado a adquirir nuevos significados y usos a través del tiempo, no solo por los efectos naturales que se desarrollan dentro del mismo del mismo, sino por los cambios sociales y culturales que permiten al bien patrimonial perder o adquirir diferentes valores para una sociedad como base de formación y mantenimiento de la diversidad cultural que existe dentro de una comunidad.

Toda persona tiene la necesidad de conocer sus raíces y dar a conocer a las futuras generaciones la variedad cultural e historia que han hecho la vida de un pueblo o nación, dándose a conocer a turistas nacionales e internacionales, lo que ayudara al fortalecimiento, difusión y preservación para el desarrollo económico de una nación.

Como viene hacer la parroquia Andrade Marín, posee una variedad de atractivos turísticos que refleja la historia contemporánea de un pueblo, de singular importancia por su valor histórico ya que aquí se ubica la Ex -Fábrica Textil Imbabura (Único Patrimonio Cultural Industrial del Ecuador-2001) factoría que fue la base del actual desarrollo textil y cultural de la ciudad y base para el nacimiento a la vida político administrativa de Antonio Ante en 1938. Y del nacimiento de tradiciones importantes como la fiesta de San Juan y San Pedro que son característicos de la zona, donde se ve reflejada la manifestación de un pueblo con sus creencias religiosas.

2.8.3 BREVE RESEÑA DE LA FÁBRICA “IMBABURA”

En el año de 1922 se adquiere los terrenos para la construcción

En 1924 se colocó la primera piedra para la construcción de la primera fábrica y empresa textil de Imbabura y una de las quince Industrias creadas en el Ecuador en la década de los veinte, que desde 1927 inició sus actividades. Pero mientras la fábrica enriquecía a sus dueños, dejaba a cambio para las familias de trabajadores anteños solo miseria y abusos. Cerca de 1.000 obreros elaboraban telas e hilos que se comercializaban en todo el país, laboraban doce y catorce horas diarias. Sin embargo, a pesar de estos logros, los abusos patronales y las actitudes de desprecio y desconsideración se siguieron repitiendo, año tras año,

día tras día, sin que autoridad alguna se preocupara de velar por los derechos del pueblo de los habitantes de Atuntaqui. (Vera, 2009)

Es así que el 5 del Mayo del 2014 renace de entre las cenizas la recuperación de este bien patrimonial, hoy Complejo Cultural, cuenta con Museo Textil, Exhibición Artesanal, Información Turística, Casa de la Juventud y otros espacios multifuncionales. Además, un Centro de Convenciones y eventos que tanta falta le hacía a Imbabura, un Recinto Ferial, Salas de Capacitación totalmente equipadas con cabida para 800 personas, y un Teatro Auditorio donde nos encontramos con aforo de 431 butacas, salas de ensayo, camerinos, para que las expresiones escénicas de la provincia tengan un espacio y la población pueda acceder a ellas. (Turismo, 2014)

La reconstrucción de este museo ha logrado ser una de las obras más trascendentes para la ciudad y de quienes quieran visitarla ya que por medio de ella se ha fomentado el desarrollo cultural, historia, tradiciones que formaron parte de durante una larga historia en la vida de las personas que habitan en esta comunidad.

2.9 PATRIMONIO INTANGIBLE

Su contexto está basado en la tradición, cultura, lengua, religión, etc. que son transmitidos de generaciones pasadas con el objetivo de sustentar todo lo que posee un pueblo, ciudad o país.

El patrimonio intangible es el conjunto de cultura tradicional y popular o folclórica de un pueblo es decir, las obras colectivas que emanan de una cultura que se basan en la tradición. Estas tradiciones se transmiten oralmente o mediante gestos y se modifican con el transcurso del tiempo a través de un proceso de relación colectiva. (Unesco, 2002)

El patrimonio intangible no solo relaciona las culturas y tradiciones de un pueblo, sino que ha hecho referencia a las mínimas expresiones que se desarrollan dentro de una ciudad como: gestos, costumbres, tradiciones, rituales etc., identificándose así ante las demás sociedades, con la finalidad de hacer

predominar medidas de protección, conservación y recreación para las futuras generaciones.

La noción de patrimonio intangible prácticamente es el conjunto de rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan una sociedad o un grupo social que más allá de las artes y de las letras, engloba los derechos fundamentales del ser humano de sus valores, tradiciones y creencias. (Rotman, 2010)

El patrimonio intangible se ha visto cimentado entre cultura, tradiciones, costumbres, manifestaciones que se ha desarrollado desde la antigüedad, las cuales han logrado ser de mucho apoyo en los diferentes conocimientos para la sociedad actual.

2.10 PATRIMONIO GASTRONÓMICO

Es considerado como un valor cultural del uso de los alimentos regionales que están sujetos a las necesidades de los consumidores, logrando así un desarrollo económico para el fortalecimiento y preservación de los diferentes lugares turísticos existentes que posee cada pueblo o nación.

El patrimonio gastronómico se considerar un bien patrimonial consumible, destinado a satisfacer una necesidad, que implica una cultura de alimentación, que forma parte de la nueva demanda por parte de los turistas que se interesan en la cultura. La gastronomía en tanto patrimonio local está siendo incorporada a los nuevos productos turísticos orientados a determinados nichos de mercado que permite incorporar a los actores de la propia comunidad en la elaboración de esos productos asistiendo al desarrollo sostenible de la actividad. (Schluter, 2005)

En los últimos tiempos la gastronomía está cobrando cada vez mayor importancia como un nuevo producto del turismo cultural patrimonial. Las motivaciones principales se encuentran en la búsqueda de placer a través de la alimentación y el viaje, el interés del turismo por la gastronomía, que puede ayudar a rescatar

antiguas preparaciones. Así como la búsqueda de las raíces culinarias y la forma de entender a la cultura de un lugar a través de su gastronomía.

“Se señala que últimamente se está viendo la necesidad de revalorizar el patrimonio gastronómico regional ya que es uno de los pilares indispensables sobre los que debería fundarse en gran parte el desarrollo del turismo cultural.” (Téllez, 2010)

Sin duda, la gastronomía hoy en día está acogiendo una atracción tanto para los residentes como para los turistas, que además de estar formando con parte de la cultura patrimonial de los pueblos, posee amplias tradiciones y costumbres que sirven para atraer a los visitantes interesados en diferentes manifestaciones culturales que se observan tanto en el ámbito urbano como en el rural de una ciudad.

2.11 RUTA TURÍSTICA

Se define como un recorrido a diferentes puntos de partida y llegada, con la finalidad de poder conocer los atractivos más particulares existentes dentro de un territorio o zona.

La ruta turística se utilizó para definir el corredor o camino utilizado por turistas, que se trasladaban por vía terrestre entre dos destinos turísticos (localidades o puntos geográficos), apreciando los atractivos complementarios que se ubicaban en el trayecto como: atractivos, actividades, costumbres, tradiciones, etc. de las comunidades rurales, que puede ser capaz de generar una demanda en el mercado y de su solidez, así como de la capacidad de atracción de sus productos y de la calidad de sus servicios. (Consultorias Turísticas, 2013)

En si la ruta turística es un recorrido para visitantes propios y extraños que permite motivar su desplazamiento, logrando realizar diferentes actividades, como fuente primaria de desarrollo económico para todas las entidades.

2.12 GLOSARIO

Cuelgue.- fiesta o bebida.

Malta.- utensilio de barro utilizado para guardar agua o chicha.

Parva.- recolección de la hoja del maíz y puesta en un solo lugar.

Pulon.- esteras cocidas que se utilizan para guardar los granos secos.

Cao.- grano del maíz maduro o sarazo.

Cuartilla.- taza grande de una arroba.

Estera.- es un tejido a base de totoras secas, que se utiliza para guardar o secar productos.

Ñabe.- nacido del maíz cuando se hace criar para la preparación de la chicha de jora.

Almud.- recipiente elaborado de carrizo medida casera que se utiliza para medir las porciones de los granos para la elaboración de la chicha de jora.

Tendal.- cama hecha a base se hoja de maíz seca donde se colocaban los productos a guardaban para luego su consumo.

Villa.- cuchara de madera grande utensilio que se utiliza en la cocina antigua.

Ñuto.- grosor de grano molido.

Afrecho.- pluma de grano de maíz.

Jauri.- maíz reventado.

Fuerte.- maíz seco crudo molido que se utiliza para el fermento de la chicha de jora.

Soberado.- Espacio que hay entre el piso y el techo de una casa que se lo utiliza como bodega para guardar alimentos durante un largo tiempo. Elaborado a base de carrizo seco.

Solsticio.- Principios de verano que empieza desde el 22 de junio hasta noviembre 21.

CAPÍTULO III

3. METODOLOGÍA

3.1 MÉTODOS

INDUCTIVO

Nos permitirá formular las conclusiones generales a partir de indicios específicos dados desde el marco teórico, que proporcionará los segmentos a investigar dentro del campo gastronómico patrimonial de la Parroquia Andrade Marín.

DEDUCTIVO

Permitirá un conocimiento específico de los productos, utilización y aplicación en el patrimonio gastronómico de acuerdo a las costumbres y tradiciones socioculturales de cada parroquia, partiendo de conocimientos generales.

ANALÍTICO – SINTÉTICO

Este método permitirá sintetizar y analizar la información recopilada en la investigación, documental y de campo de la Parroquia Andrade Marín, para luego ser descrita y valorada.

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

3.1.1 TÉCNICAS

a) OBSERVACIÓN

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

b) ENTREVISTA

Se recoge toda la información posible mediante entrevistas estructuras, las cuales se las realizara a una muestra de los adultos mayores de la Parroquia Andrade Marín, la cual analizara para aplicarlas ordenadamente en la investigación.

3.1.2 INSTRUMENTOS

CUESTIONARIO:

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

FICHAS DE INVENTARIO:

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

VIDEO – GRABADORA

Se utilizara para recopilar los datos de la entrevista

3.1.3 MUESTREO

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

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

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

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

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

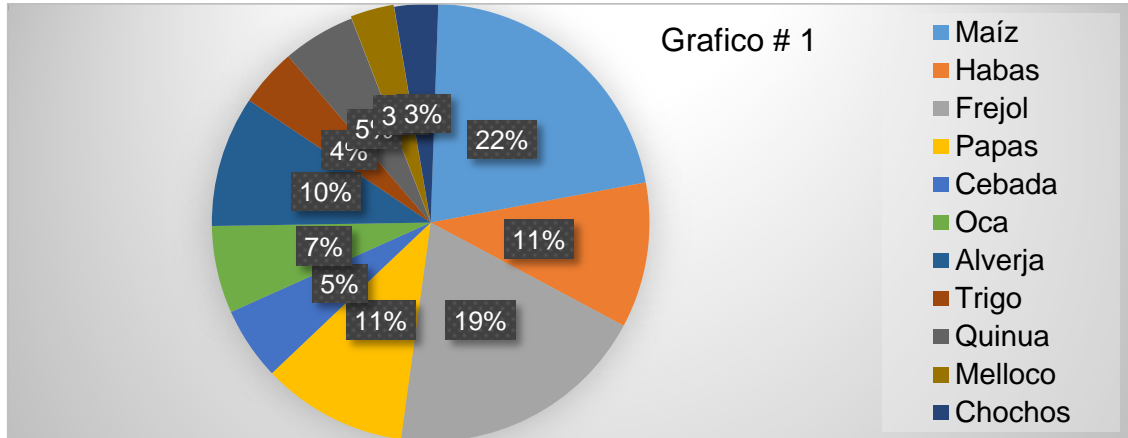
$$n = \frac{322270000}{815650}$$

n = 395 encuestas

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

CAPÍTULO IV

4.1 ANÁLISIS Y TABULACIÓN DE ENTREVISTAS



¿Qué alimentos ancestrales existían en la zona?

Grafico No. 1

Fuente: Autor. Adultos mayores, Parroquia Andrade Marín

Análisis

El maíz, frejol han sido los productos que se han sembrado en gran parte de la zona, por su historia, tradición el maíz en si ha sido utilizado para elaborar diferentes preparaciones entre ellas encontramos: chicha de jora, champús, tostado, pan, que han venido destacándose como un alimento ancestral degeneración en generación. A comparación con los demás productos: habas, frejol, cebada, ocas, alverja, trigo, quinua, mellocos, chochos, que poco a poco han ido dejando de sembrar a causa de las plagas y la variación de climas que han venido cambiando desde tiempos atrás.

¿Qué alimentos se producen actualmente?

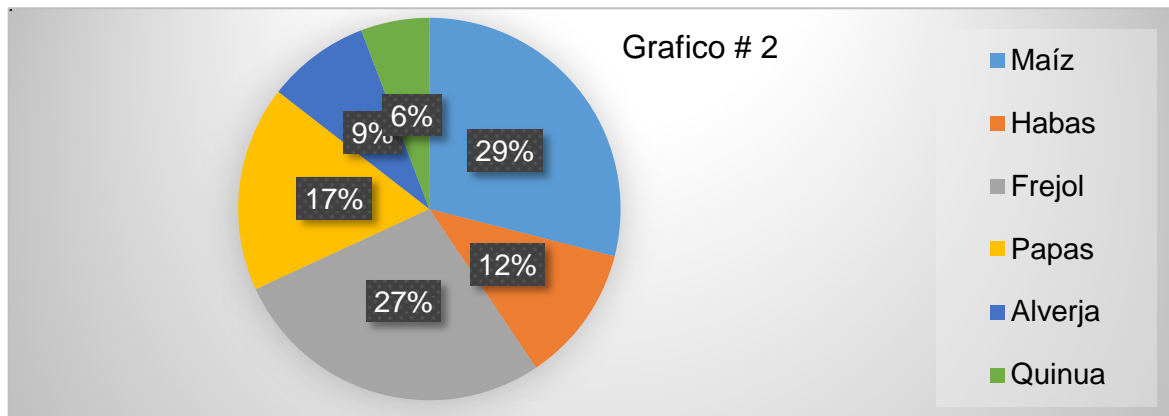


Grafico No. 2

Fuente: Autor Adultos mayores, Parroquia Andrade Marín

Análisis

El maíz al ser un producto rentable tanto para el consumo familiar como para la venta, la mayoría de personas de esta zona se dedican a su cultivo, por ser un producto representativo en sus tradiciones y su alimentación cotidiana de su diario vivir, que ha venido generando una mayor economía para sus productores, como también es el frejol la cual ha permitido entrar a mercado como producto autóctono para una mejor alimentación de todos sus habitantes.

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

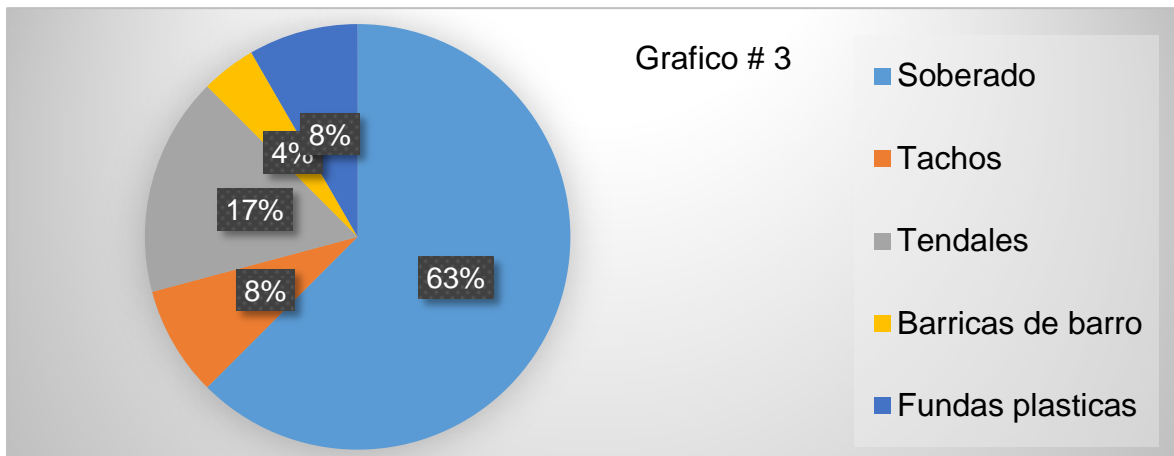


Grafico No. 3

Fuente: Autor Adultos mayores, Parroquia Andrade Marín

Análisis

La mayoría de personas han venido utilizando el soberado como método de conservación más común desde hace muchos tiempos atrás, lo cual ha permitido mayor subsistencia a los productos guardados que les servían para su consumo cotidiano durante todo un año.

Soberado.- Espacio que hay entre el piso y el techo de una casa que se lo utiliza como bodega para guardar alimentos durante un largo tiempo. Elaborado a base de carrizo seco.

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

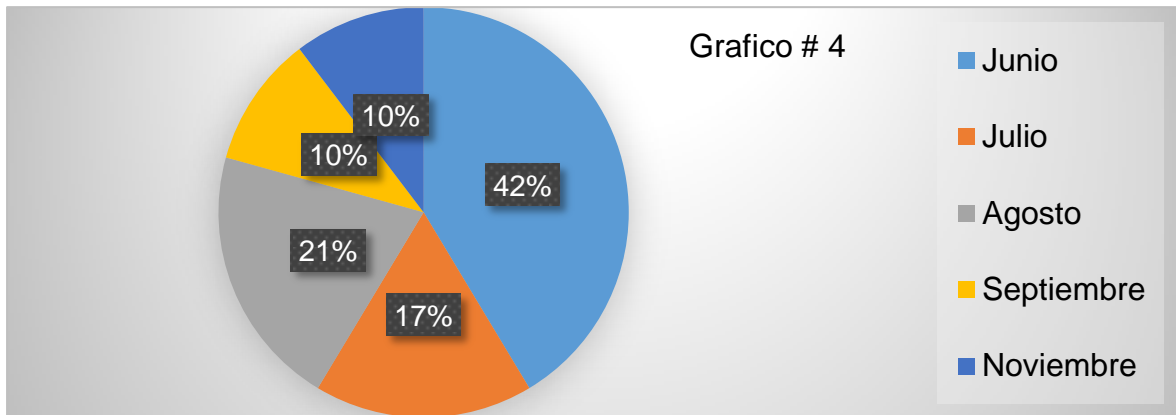


Grafico No. 4

Fuente: Autor Adultos mayores, Parroquia Andrade Marín

Análisis

Las tradiciones y costumbres de la mayoría de personas se han basado en la rutina de sus ancestros ya que ellos han venido siendo guiados por el calendario del solsticio de verano, (junio-julio) el cual ha permitido una mayor productividad con respecto a la cosecha de sus productos.

Solsticio.- Principios de verano que empieza desde 20 y 23 de diciembre de cada año en el hemisferio sur y entre el 20 y 22 de junio en el hemisferio norte.

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

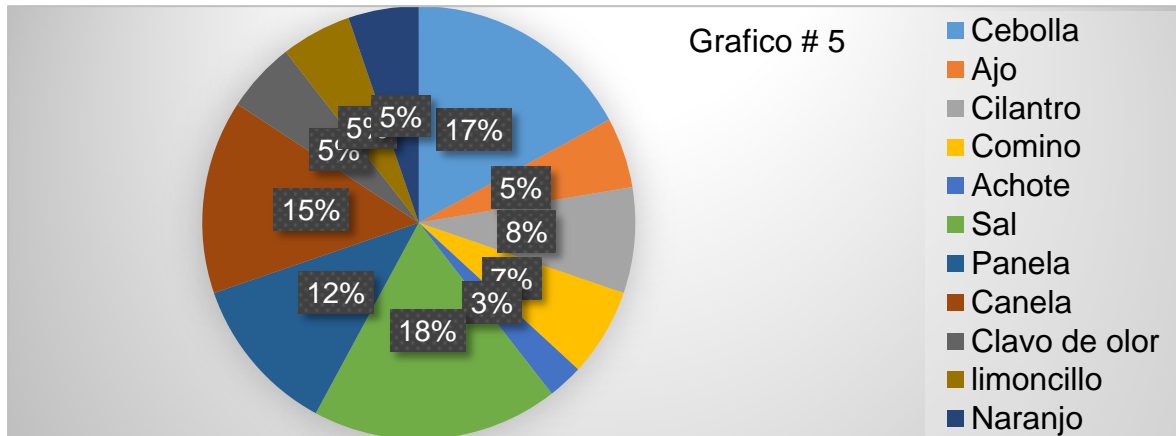


Grafico No. 5

Fuente: Autor Adultos mayores, Parroquia Andrade Marín

Análisis

Según el estilo de vida, las personas de esta comunidad acostumbraban a utilizar diferentes especies naturales que sembraban o intercambiaban según su elaboración y preparación de sus alimentos, como viene hacer; sopas entre ellas utilizaban sal, cebolla como sus especies primordiales y para la elaboración de coladas encontramos la panela y canela, que han venido siendo parte de su alimentación cotidiana como platos principales desde sus antepasados.

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

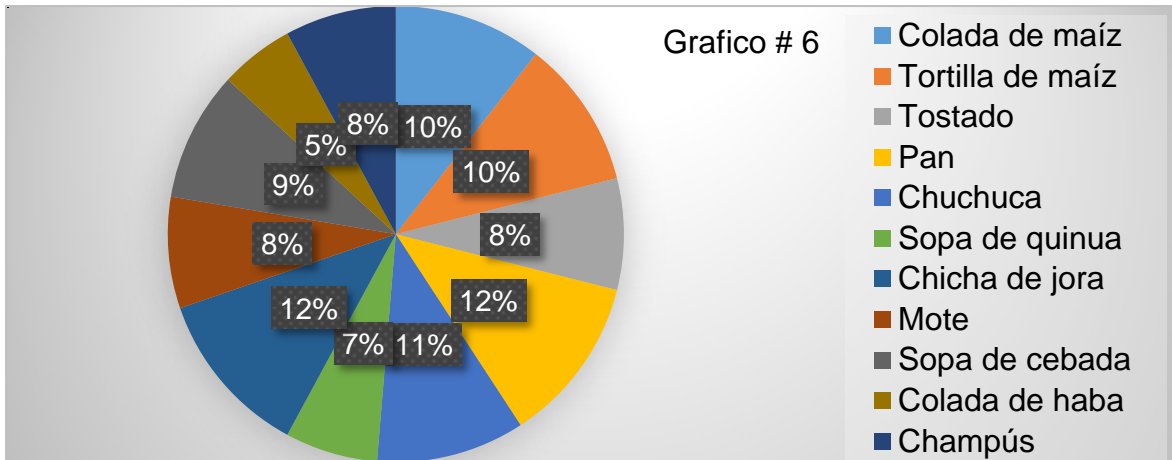


Gráfico No. 6

Fuente: Autor Adultos mayores, Parroquia Andrade Marín

Análisis

Las comidas y bebidas, que se han venido preparando desde la antigüedad son elaboradas a base de productos cosechados dentro de la zona, que han permitido caracterizarse por su identificación cultural, religioso y por la siembra de sus productos que han formado parte del menú diario, lo cual ha permitido dar a conocer nuevas alternativa de alimentación que se han difundido con el paso del tiempo dándose a conocer, como identidad de un pueblo

¿Ingredientes cantidad, unidad?

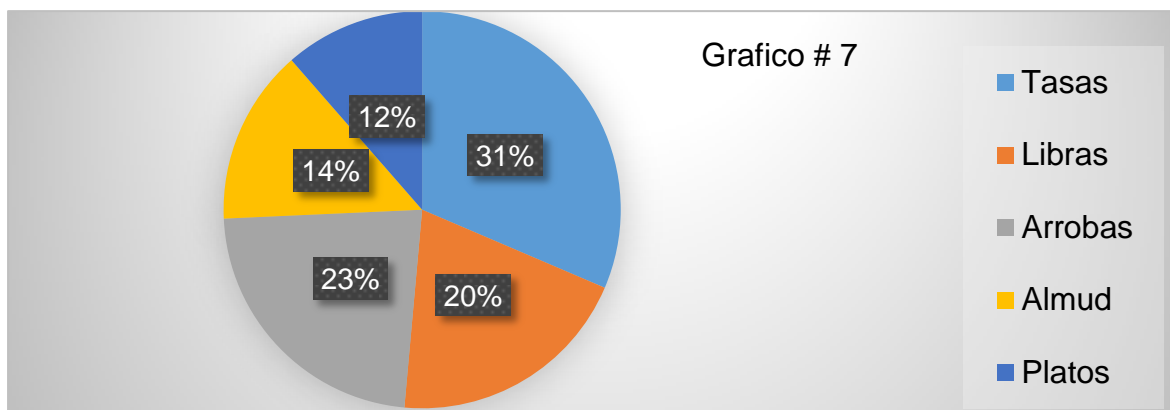


Grafico No. 7

Fuente: Autor Adultos mayores, Parroquia Andrade Marín

Análisis

Según las costumbres la mayoría de personas acostumbraban a usar medidas caseras, (tazas, libras, arrobas, almud) que se utilizaban para la preparación de una gran variedad de alimentos, las que han permitido generar un volumen de medida, y así evitar el exceso de cantidad de ingredientes para sus diferentes elaboraciones de su consumo diario

¿Técnicas de elaboración?

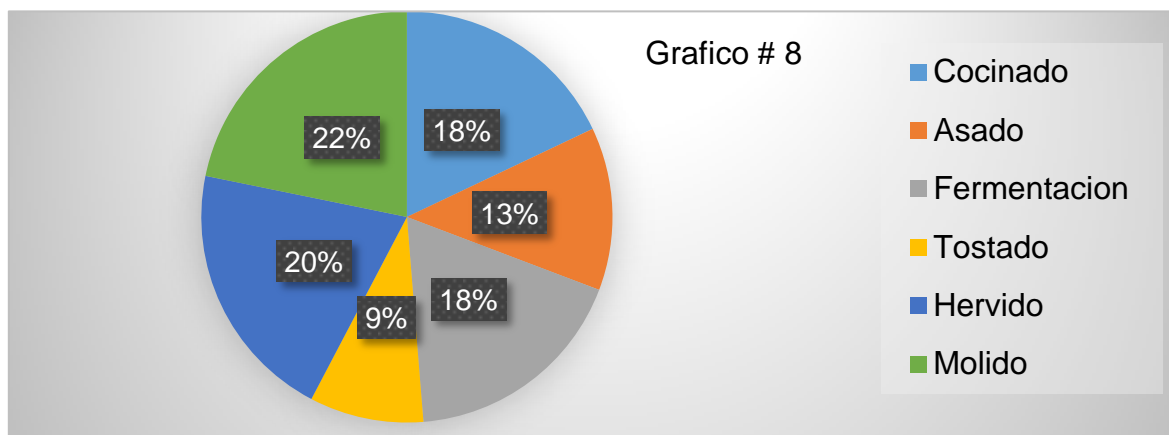


Grafico No. 8

Fuente: Autor Adultos mayores, Parroquia Andrade Marín

Análisis:

Las técnicas mencionadas han sido de gran utilidad para la preparación de distintas preparaciones desde la antigüedad, las cuales todavía se siguen usando, cuáles han sido empleadas para la elaboración de productos alimenticios que ha sido la característica primordial para la hablan-dación de un producto crudo, para una mayor absorción para el consumo humano.

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

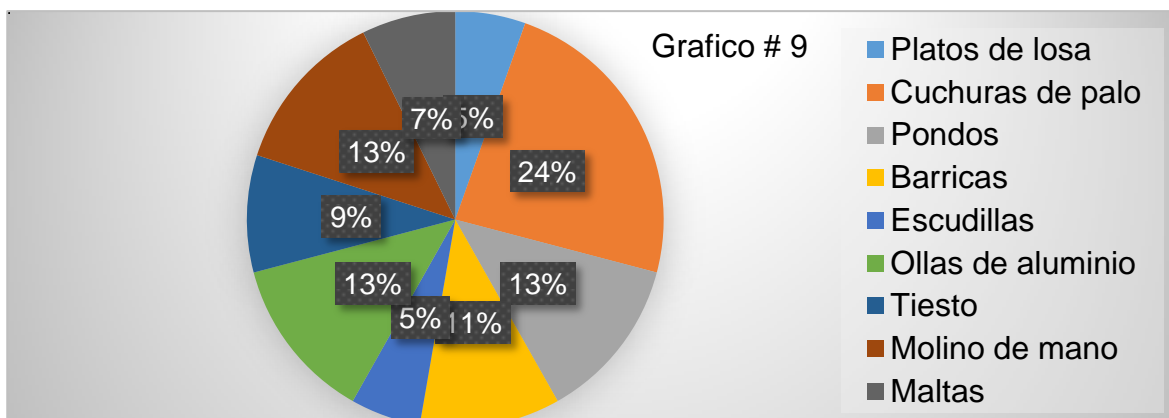


Grafico No. 9

Fuente: Autor Adultos mayores, Parroquia Andrade Marín

Análisis

La mayoría de los utensilios eran adquiridos según las clases sociales en que habitan las personas, las cuales eran elaboradas a base de madera, barro, aluminio, las mismas que eran utilizadas como instrumentos en la preparación de alimentos, y así facilitaba la cocción y servicio de los mismos.

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

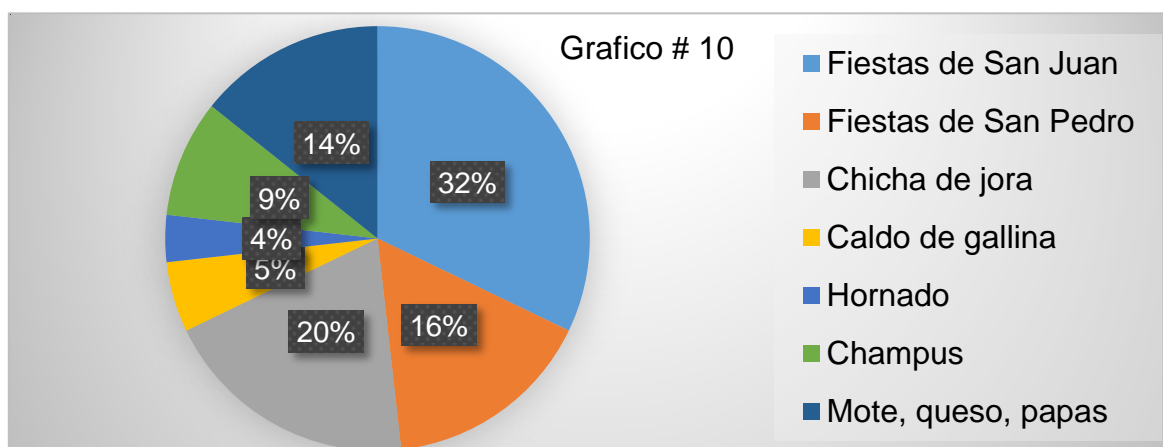


Grafico No. 10

Fuente: Autor Adultos mayores, Parroquia Andrade Marín

Análisis

Las manifestaciones culturales se caracterizan por sus costumbres y tradiciones que tiene cada pueblo como viene hacer lo religioso entre ellas se destacan la fiestas de San Juan, misma que se realizan el 24 de junio, y San Pedro el 28 de junio, fiestas en las cuales se realiza una ofrenda de todos los productos cosechados de todo el año en agradecimiento a la tierra y sol, entre ellos tenemos los más sobresalientes la preparación de la chicha de jora, bebida en la que se utiliza el maíz que se siembra en la zona, además se prepara mote, champús, queso, papa, caldo de gallina, hornado, mismos que son brindados a las personas que forman parte de estas fiesta.

¿Quiénes intervienen en las preparaciones de los alimentos?

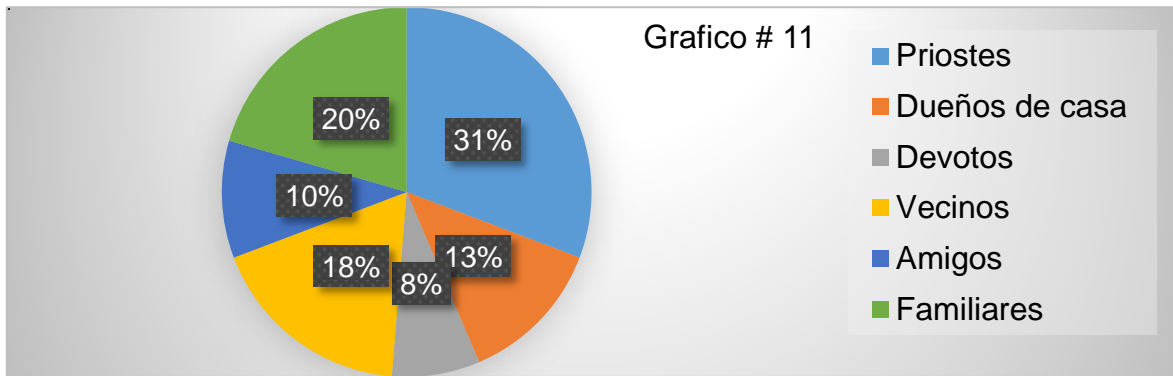


Grafico No. 11

Fuente: Autor Adultos mayores, Parroquia Andrade Marín

Análisis

Para la preparación y elaboración de dichas preparaciones se realiza con la participación de todas las personas que conforman esta comunidad (priostes, familiares, vecinos, dueños de casa, amigos, devotos), quienes llevan a cabo todo el desarrollo de la preparación y organización de estos eventos populares para lograr un mejor acercamiento asía la religiosidad, familiaridad y creencias culturales que tiene esta parroquia, lo cual ha caracterizado a sobrellevar esta costumbres de generación en generación, para el mejoramiento del sector turístico de la zona.

¿Cómo o a quién se transmiten los conocimientos?

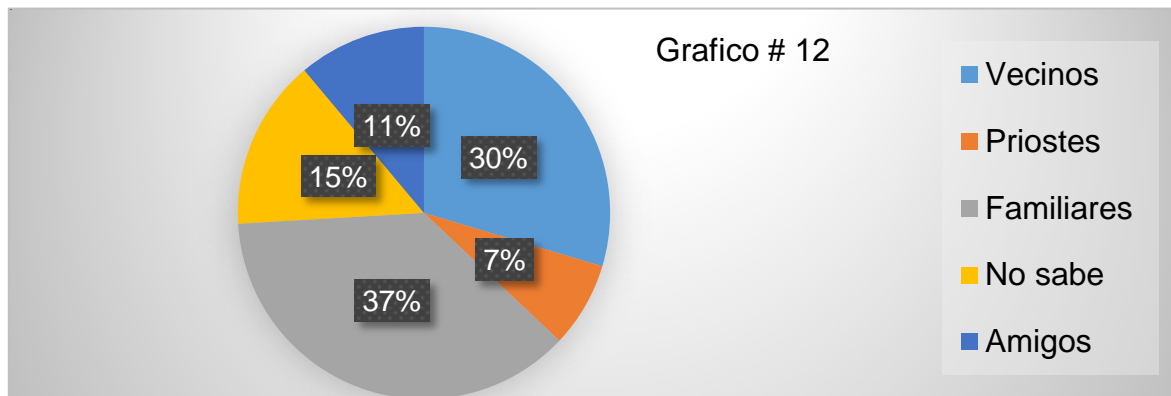


Grafico No. 12

Fuente: Autor Adultos mayores, Parroquia Andrade Marín

Análisis

Al transcurso del tiempo los conocimientos adquiridos se vienen dando por nuestros antepasados los cuales formaron una identidad cultural, con respecto a la alimentación de cada ser humano, las cuales a un siguen sustentándose en cada uno de los hogares que han venido conservándose hasta la actualidad como un vínculo familiar.

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

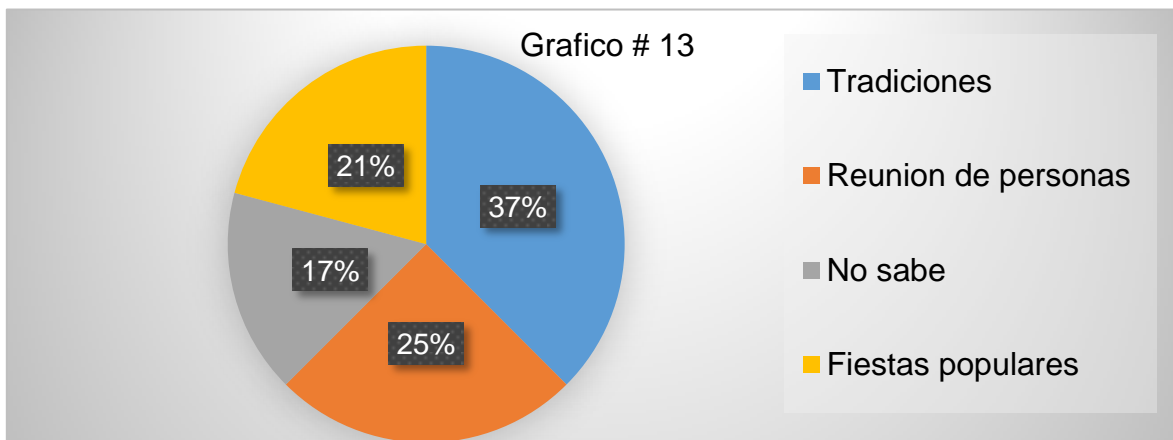


Gráfico No. 13

Fuente: Autor Adultos mayores, Parroquia Andrade Marín

Análisis

Se puede determinar que la participación de las personas da un mayor realce a la preparación de los alimentos y al vínculo familiar ya que nos permite aportar con nuevos conocimientos para la preparación de los alimentos dando así como resultado a una mejor participación y valorización de compartir y convivir con personas propias y extrañas de la zona.

¿Desde cuándo se prepara?

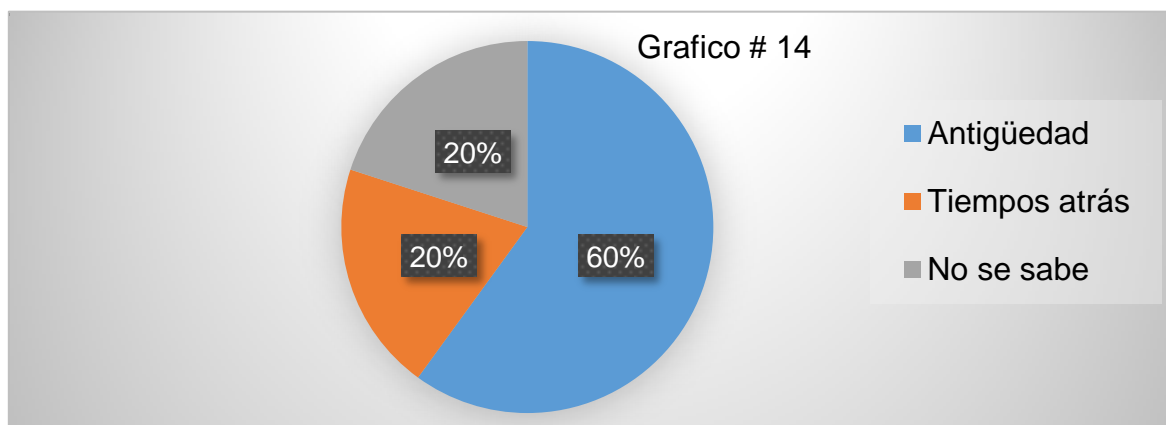


Grafico No. 14

Fuente: Autor Adultos mayores, Parroquia Andrade Marín

Análisis

Estas preparaciones se han caracterizado desde la antigüedad, sustentándose de generación en generación, dando así a conocer su propia cultura desde el vínculo familiar hasta la generación actual, para no perder su creencia cultural que los ha mantenido siempre identificados de la demás sociedad.

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

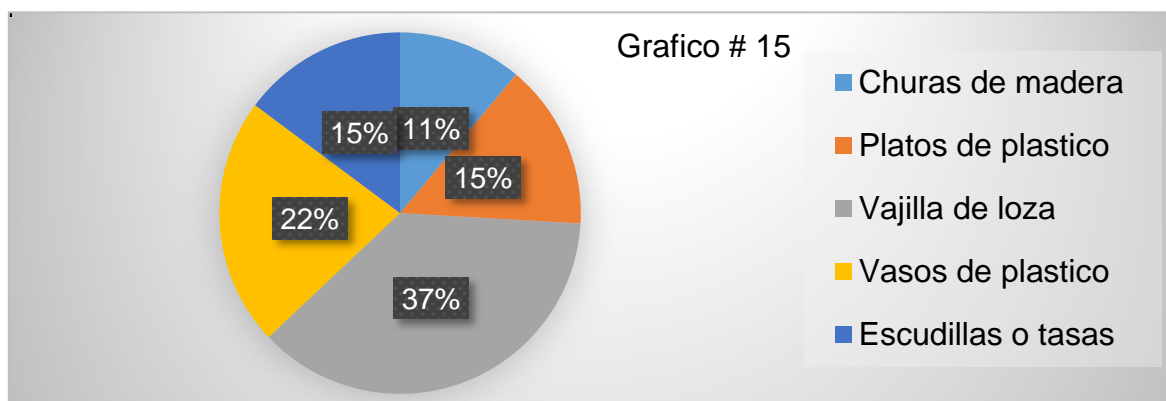


Grafico No. 15

Fuente: Autor Adultos mayores, Parroquia Andrade Marín

Análisis

Estos implementos han venido siendo utilizados desde tiempos atrás para el servicio de los alimentos preparados hasta la época actual, que algunos con el paso del tiempo se han ido perdiendo, dando así al origen a nuevas innovaciones de utensilios que han mejorado la calidad de servicio de los alimentos.

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

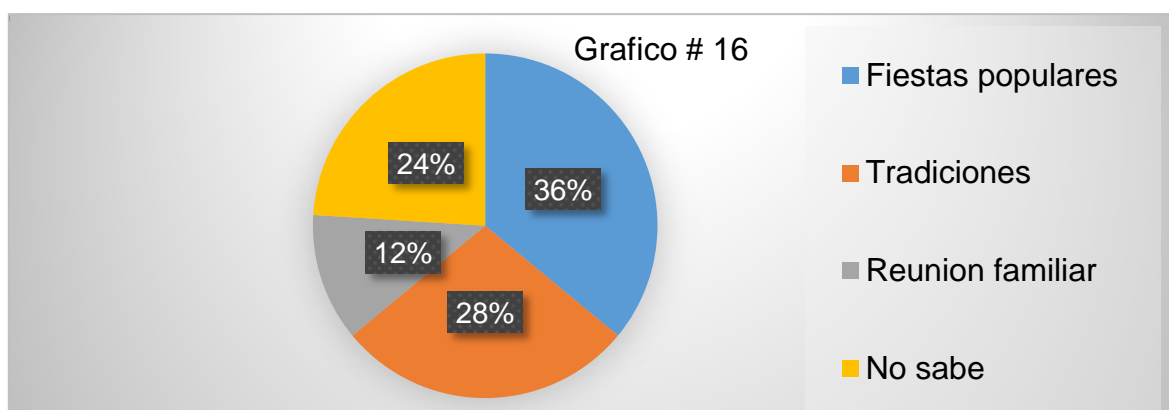


Grafico No. 16

Fuente: Autor Adultos mayores, Parroquia Andrade Marín

Análisis

La mayoría de las personas hacen relación con su identificación cultural (danza, comida tradicional, folklor, religión) que vienen llevando desde tiempos atrás, haciendo relación con las diferentes fiestas populares que se practican en la comunidad, dando como resultado un festejo de regocijo en las fiestas de san Juan, san pedro entre todos los comuneros de la parroquia.

¿Qué significado tiene el plato?

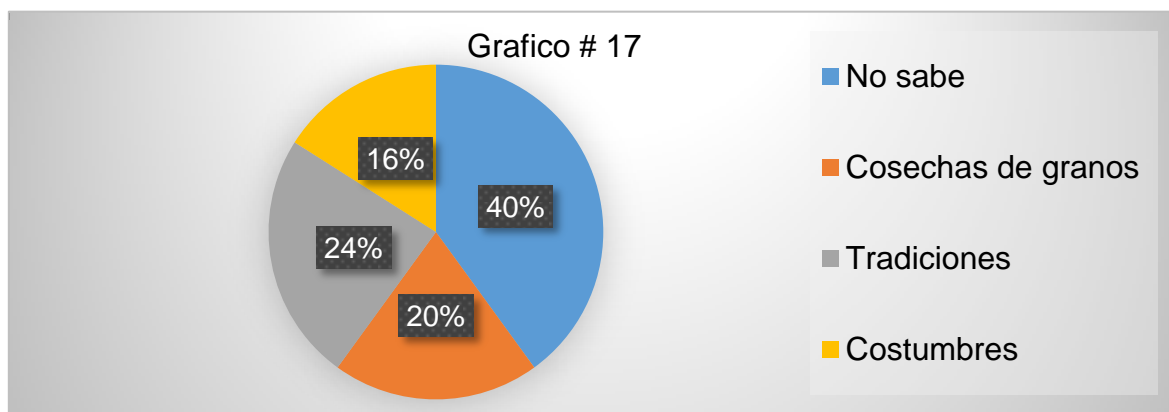


Grafico No. 17

Fuente: Autor Adultos mayores, Parroquia Andrade Marín

Análisis

La mayoría de personas desconoce el significado que tienen estas preparaciones, que a lo largo de la historia se han venido perdiendo, por falta de comunicación ya que en la generación actual desconocen su procedencia y tratan de imitar o copiar otras costumbres de otros pueblos.

¿Qué historia conoce del plato?

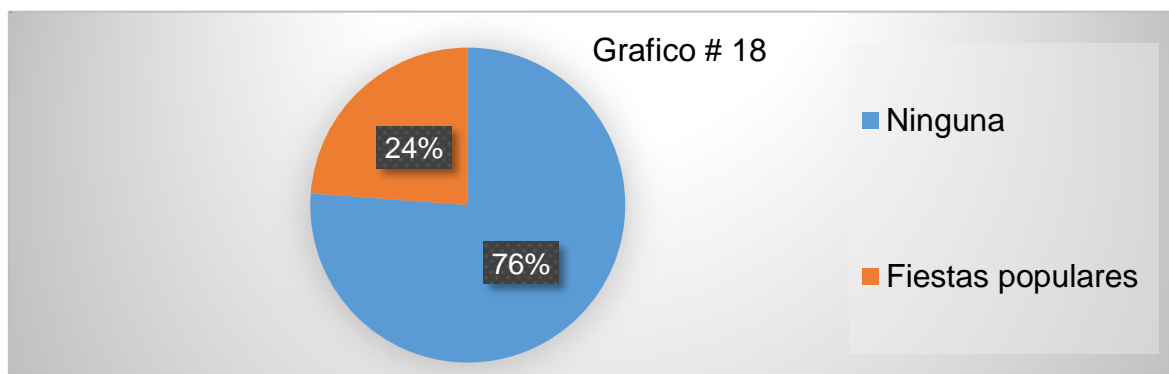


Grafico No. 18

Fuente: Autor Adultos mayores, Parroquia Andrade Marín

Análisis

En cada generación se han surgido cambios que se desconoce la realidad de donde o como brotó cada preparación, que hasta la época actual suele ser un misterio por la gran diversidad de culturas que existen en la zona.

4.2.1 INFORME DEL ANÁLISIS DE DATOS

Alientos ancestrales	Maíz Trigo Cebada Ocas Mellocos
----------------------	---

Estos alimentos, productos más importantes y cultivados en toda la zona, que ha parte de ser servir como sustento alimenticio para el ser humano se han visto relacionados en acontecimientos socio culturales como son en las fiestas tradicionales que se desarrollan dentro de la comunidad como: San Juan y San Pedro, donde se ofrece una variedad de preparaciones como: sopas, coladas, bebidas.

Alientos que se siembran actualmente	Maíz Habas Alverja Frejol Papas Chochos
--------------------------------------	--

En la actualidad estos alimentos sirven de sustento económico y alimentación para la población, los cuales han permitido verse sumergidos en el contexto socio cultural, generando diferentes alternativas en propuestas gastronómicas.

Métodos de conservación	Soberado Tachos Fundas plásticas Tendales
-------------------------	--

Estos métodos se han caracterizado desde la antigüedad como medios de conservación de todos los alimentos que sus tierras producían, en donde se guardaban y conservaban durante todo un año.

Tipos de especies y aliños	Canela Panela Limoncillo Naranja Cebolla Ajo Cilantro Comino Achiote sal
----------------------------	---

Estas especies y aliños han logrado ser parte del desarrollo en la combinación en la preparación de los alimentos, donde adquieren características particulares como: sabor, olor, contextura a la hora de su degustación.

Tipos de comidas	Sopas Coladas Bebidas Tortillas
------------------	--

La alimentación de la población se ha caracterizado desde la antigüedad por el uso de sus productos en las diferentes preparaciones, dando como resultado diferentes estilos de alimentación.

Técnicas de elaboración	Cocinado Asado Tostado Molido Fermentado
-------------------------	--

Estas técnicas se han ido transmitiendo con el transcurso de los tiempos con el objetivo de hacer preservar sus costumbres y tradiciones que han identificado a un pueblo de otro.

Manifestaciones culturales	Fiestas de: San Juan San Pedro Virgen de Lourdes
----------------------------	---

La gastronomía se ha visto vinculada con las diferentes manifestaciones culturales que posee cada pueblo como: sus fiestas populares, creencias religiosas, las que han permitido la unión de una sociedad y el fortalecimiento de su identidad cultural.


CAPÍTULO V


5. RECETAS ESTÁNDAR


Fecha:	02-07-2014				
Fuente:	Entrevistas				
Elaborado por:	Walter Cuasapaz ,Edwin Mueses				
Tipo de preparación:	Sopa/Chuchuca				
Tiempo de preparación: 45 minutos	No. Pax: 6			No. de ficha 1º	
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place	
Maíz cau	1 tasa	Gr	200	Desgranado y molido	
Papas	3 papas	U	400	Peladas troceadas	
Cebolla blanca	1 rama	gr	60	Picada en brunoise	
Col verde	2 hojas	gr	80	Picada en trozos	
Zanahoria	1 unidad	gr	80	Picada en brunoise	
Cilantro	1 manojo	gr	10	Picado en brunoise	
Costilla de cerdo	1 libra	gr	454	Picado en cubos	
Manteca de cerdo	1 cuchara	gr	15	Al gusto	
Sal	1 cuchara	gr	15	al gusto	
Procedimiento:					
1.- En una olla con agua colocar la carne de cerdo, la chuchuca, la col en trozos pequeños, zanahoria, agregar el cilantro, dejar cocer hasta que este suave la chuchuca.					
2.- Añadimos las papas, manteca de cerdo y rectificamos sabores con sal al gusto, cuando las papas estén listas. Servir caliente.					
Nota: La chuchuca es el maíz a medio madurar conocido como cau, esto quiere decir que paso de ser tierno pero no está maduro, se desgrana el grano y se muele y se pone a remojar durante unos 30 minutos, luego lavar para sacar la pluma existente con la ayuda de un colador y procedemos a realizar la sopa.					

Fecha:	02-07-2014			
Fuente:	Entrevistas			
Elaborado por:	Walter Cuasapaz, Edwin Mueses			
Tipo de preparación:	Sopa/Quinua			
Tiempo de preparación: 45 minutos	No. Pax 5		No. de ficha 2º	
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Quinua	1 plato	gr	225	Lavada
Papa	4 papas	gr	300	Pelada y Picada
Carne de cerdo	1 libra	gr	450	Cortada
Cebolla blanca	2 ramas	gr	60	Picada en brunoise
Manteca de cerdo	1 cuchara	gr	15	
Sal	1 cuchara	gr	15	
Comino	1 pizca	gr	1	Al gusto
Ajo	2 dientes	2	2	Molido o picado
Procedimiento:				
1.- Haga un refrito con cebolla, manteca de cerdo, sal, comino, ajo.				
2.- Después añada dos litros de agua y coloque la quinua.				
3.- Cuando la quinua este al-dente agregar la carne de cerdo y dejar cocer durante 20 minutos				
4.- Se añade las papas cuando la quinua esté cocinada, dejándolo al fuego hasta que las papas estén suaves.				
5.- servir caliente				

Fecha:	02-07-2014			
Fuente:	Entrevistas			
Elaborado por:	Walter Cuasapaz, Edwin Mueses			
Tipo de preparación:	Sopa/arroz de cebada			
Tiempo de preparación: 40 minutos	No. Pax 7		No. de ficha 3º	
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Arroz de cebada	1 palto	gr	225	Lavado
Papas	6 papas	gr	400	Peladas y picadas
Col	3 hojas	gr	80	Troceada
Carne de cerdo	1 libra	gr	454	Picada en cubos
Cebolla blanca	2 ramas	gr	60	Picada en brunoise
Ajo	2 dientes	gr	3	Molido
Sal	1 cuchara	gr	15	
Achiote	1 cucharadita	gr	7	
Manteca de cerdo	1 cucharadita	gr	7	
Cilantro	1 manojo	gr	10	
Procedimiento:				
1.- En una olla con agua colocar el arroz de cebada, la carne cerdo, la cebolla, ajo, achiote, la col en troceada, cilantro, dejar cocer hasta que este suave la carne.				
2.- Añadimos las papas, manteca de cerdo y rectificamos sabores con sal al gusto, cuando las papas estén listas retirar del fuego. Servir caliente.				

Fecha:		06-06-2014			
Fuente:		Entrevistas			
Elaborado por:		Walter Cuasapaz, Edwin Mueses			
Tipo de preparación:		Colada harina de haba			
Tiempo de preparación: 20 minutos		No. Pax 8		No. de ficha 4 ^o	
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place	
Harina de haba	1 tasa	gr	227	Tamizada	
Leche	½ litro	ml	500		
Canela	1 astilla	u	1		
Panela	1 panela	u	227		
Procedimiento:					
1.- colocar una olla con 2 litros de agua al fuego junto con la canela, panela					
2.- mezclar la harina de haba en 3 tazas de agua fría hasta que se disuelva por completo.					
3.- agregar en la preparación anterior y dejar cocer durante 20 minutos, revolviendo constantemente para impedir que se pegue.					
4.- antes de terminar su cocción 5 minutos antes añadir la leche y dejar terminar su cocción.					
5.- servir caliente o frío.					

Fecha:	06-07-2014			
Fuente:	Entrevistas			
Elaborado por:	Walter Cuasapaz, Edwin Mueses			
Tipo de preparación:	Colada de harina de maíz			
Tiempo de preparación: 20 minutos	No. Pax 9		No. de ficha 5º	
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Harina de maíz	1 tasa	gr	227	Molida tamizada
Leche	½ litro	ml	500	
Panela	1 panela	u	227	
Canela	1 astilla	u	1	
Procedimiento:				
1.- colocar una olla con 2 litros de agua al fuego junto con la canela, panela				
2.- mezclar la harina de maíz en 3 tazas de agua fría hasta que se disuelva por completo.				
3.- agregar en la preparación anterior y dejar cocer durante 20 minutos, revolviendo constantemente para impedir que se pegue.				
4.- antes de terminar su cocción 5 minutos antes añadir la leche y dejar terminar su cocción.				
5.- servir caliente.				

Fecha:	03-09-2014				
Fuente:	Entrevistas				
Elaborado por:	Walter Cuasapaz, Edwin Mueses				
Tipo de preparación:	Bebida- Chicha de jora				
Tiempo de preparación: 1: 30 una hora y treinta minutos		No. Pax 20		No. de ficha 7°	
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place	
Harina de maíz	2 platos	gr	925	Molido	
Agua	10 litros	ml	10		
Procedimiento:					
<p>1.- poner a nacer el maíz durante 15 días, en un saquillo tapado con hojas de achira.</p> <p>2.- secar al sol durante 3 días, se recoge en un costal y dejar tapado durante 3 días a sombra, con un mantel de lana para que endulce.</p> <p>3.- pasado los 3 días sacar a secar al sol hasta que se seque bien, (reservar unos 80gr para tostarla, molerla y mezclarla para dar el color amarillento en la primera cocción a obtener), llevar al molino y moler a grano grueso y reservar unos 50gr de harina cruda para el final de la preparación</p> <p>4.- llevar a cocción y añadir la reserva de maíz tostado, dejar cocinar durante 20 minutos, transcurrido el tiempo cernir para sacar el afrecho, y llevar a cocción durante 1 hora y 20 hasta que salga pesetas de manteca</p> <p>5.- añadir los 50gr de harina cruda y retirar del fuego sacar en un pondo o barrica para que se fermente.</p>					

Fecha:	30-07-2014			
Fuente:	Parroquia Andrade Marín			
Elaborado por:	Walter Cuasapaz Edwin Mueses			
Tipo de preparación:	Bebida-Champús			
Tiempo de preparación: 2 horas	No. Pax 7		No. de ficha 6°	
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Harina de maíz	1 plato	gr	454	Crudo
Agua	3 litros	ml	3000	
Panela	1 panela	gr	227	Troceada
Especies				
Hoja de naranjo	2 hojas	gr	1	Lavada
Hojas de arrayan	1 ramito	gr	1	Lavada
Hishpingo	½ astilla	gr	1	
Clavo de olor	1 manojito	gr	1	
Canela	2 astillas	gr	1	
Pimienta dulce	3 pepas	gr	1	
Procedimiento:				
1.- ponga en una olla ½ litro de agua juntamente con las especies, deje hervir durante 20 minutos.				
2.- coloque la panela con 1 litro de agua, deje disolver y retire del fuego				
3.- moler el maíz.				
4.- calentar el agua a temperatura media o puede utilizar cruda y mezclar con la harina.				
5.- dejar en fermento de 3 a 4 días en un recipiente tapado ya sea plástico o losa.				
6.- lavar y cernir el producto crudo (pasado los días de reposo)				
7.- añadir cedrón, limoncillo, arrayan y llevar a cocción durante una media hora.				
8.- cernir para obtener solo el liquido				
9.- terminar su cocción durante una hora y media hasta que esté bien cocido.				
10.- sacar y añadir el agua de olores (dulce, canela, clavo de olor, pimienta dulce) cernida.				
11.- retirar del fuego y colocar en el pondo y dejar que se fermente.				
Nota: esta colada dulce se sirve en las fiestas de San Juan y San Pedro se puede servirla fría.				

Fecha:	15-09-2014			
Fuente:	Entrevistas			
Elaborado por:	Walter Cuasapaz, Edwin Mueses			
Tipo de preparación:	Tortillas en tiesto			
Tiempo de preparación: 45 minutos		No. Pax 15		No. de ficha 8°
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Harina flor	2 tasas	gr	454	Crudo y molido
Harina de trigo	1 tasa	gr	227	Crudo y molido
Mantequilla	3 cucharas	gr	45	
Huevos	5 huevos	gr	250	Enteros
Levadura	1 sobre	gr	10	En grano
Sal	1 cucharadita	gr	6	
Agua	½ litro	ml	500	Caliente
<p>Procedimiento:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- La harina de trigo cierna tres veces, es para conseguir volumen a la hora de amasar. 2.- Mezcle con la manteca, sal y los huevos, levadura, unir bien todos los ingredientes y amase. 3.- En un tiesto de barro acomode holgadamente Cada tortilla y áselo. 4.- Coloque al otro lado con un cuchillo, cuidando siempre de que estén bien asadas. <p>Nota: Estas tortillas de maíz pueden servirse acompañadas de una taza de café pasado.</p>				

CAPÍTULO VI

6. RUTA TURÍSTICA

6.1 DISEÑO DE LA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA

NOMBRE DE LA RUTA: Ruta Turismo- Gastronómica “Andrade Marín”		
DATOS INFORMATIVOS:		
LONGITUD 78°12.575”O	UBICACIÓN Antonio Ante- Parroquia Rural Andrade Marín	TIEMPO 9 horas
MAPA:		

6.1.1 ANÁLISIS DE LOS COMPONENTES TURÍSTICOS

Características generales:

La presente ruta ofrece a todos sus visitantes:

Atractivos gastronómicos:

La casa de Marín Restaurant Cafetería & Eventos.



Foto No. 1

Fuente: Autor Parroquia Andrade Marín

Este sitio de alimentación ofrece a sus comensales diferentes platos como; sopas de arroz de cebada, quinua, locros, caldos, carnes asadas, café con tamales, quimbolitos, tortillas de tiesto, además ofrece la tradicional bebida chicha de jora y una variedad de jugos.

Atractivos turísticos:



Foto No. 2

Fuente: Autor Parroquia Andrade Marín

El complejo cultural ex fábrica textil Imbabura.- donde se puede apreciar el arte y cultura, de ciencia, de innovación, además se ofrece dentro de este

complejo una variedad de cafés que se preparan al instante, en su alrededor se ofrece fritada, secos de carne, cosas finas, helados de paila entre otros.



Foto No. 3

Fuente: Autor Parroquia Andrade Marín

Estación del tren Andrade Marín.- Otavalo e Ibarra está conformado por lagunas, volcanes, nevados, reservas naturales, balnearios de agua dulce, cascadas, iglesias, museos, artesanías, la mundialmente conocida Plaza de Ponchos, donde las personas ofrecen una variedad de gastronomía como: hornado, fritada, caldo de gallina, secos de carnes, cosas finas, jugos naturales, entre otros.



Foto No. 4

Fuente: Autor Parroquia Andrade Marín

Capilla de la parroquia.- lugar donde se encuentra la patrona de la parroquia la Virgen de Lourdes, es un lugar arquitectónico rustico contemporáneo de los años 60, en su alrededor se puede degustar de unos helas de paila, fritada, cosas finas, y una variedad de panes.



Foto No. 5

Fuente: Autor Parroquia Andrade Marín

Parque central.- El parque 09 de Octubre en cuyo centro se levanta el busto de Don Antonio Dalmau Padró, artífice de la construcción de la Fábrica “Imbabura”, también constituye una de las construcciones importantes que esta parroquia tiene, en si se puede degustar de una fritada acompañada con jugos naturales.



Foto No. 6

Fuente: Autor Parroquia Andrade Marín

Orozco Tola.- Es una colina de enorme volumen de tierra, en cuya cima plana se ha construido el cementerio de la parroquia urbana de Andrade Marín, y se conserva la tradición de que en su seno se determinó el sepulcro del héroe legendario Shyri Cacha. Es una tola que forma parte de las riquezas turísticas de la parroquia, su historia se remonta a los años 1200 A. C, en la parte baja se puede apreciar un lugar que posee una variedad de artesanías como: manillas, bufandas, collares, sombreros, llaveros etc.



Foto No. 7

Fuente: Autor Parroquia Andrade Marín

Paila Tola.- Es una colina donde los caciques se reunían para deliberar las estrategias contra el Inca invasor, que tuvo que guerrear muy duro y solo consiguió la victoria cuando tiñó de sangre las aguas de la laguna de Yahuarcocha.



Foto No. 8

Fuente: Autor Parroquia Andrade Marín

Sendero Ecológico Tayta Imbabura.- está localizado a 4 km de Atuntaqui y 2 km de Santa Isabel, en las faldas del volcán Imbabura donde existe una gran variedad de flora y fauna, y frutas silvestres. En las cuales nos permite realizar aventura, deportes extremos, camping, y una convivencia con la naturaleza propia de la zona.

Paradas estratégicas:

Las paradas estratégicas que se caracterizan dentro de esta parroquia es la Estación del tren Andrade Marín.- Otavalo e Ibarra, El complejo cultural ex fábrica textil Imbabura. Después de hacer un recorrido se puede ir a degustar de una variada gastronomía en La casa de Marín Restaurant Cafetería & Eventos donde ofrece: sopas de arroz de cebada, quinua, locros, caldos,

carnes asadas, café con tamales, quimbolitos, tortillas de tiesto, además ofrece la tradicional bebida chicha de jora y variedad de jugos naturales.

6.1.2 PROPUESTAS DE PROMOCIÓN

Para conocer y visitar la Parroquia Andrade Marín del Cantón Antonio Ante tanto su turismo como gastronomía se utilizara medios descriptivos como banners y trípticos, los que contendrán una breve descripción donde muestren todos los atractivos que posee la parroquia, los que ayudaran a radicar, promover, fomentar y conservar tradiciones y cultura que se desarrollan dentro de la zona, además de generar empleos y contribuir al desarrollo de las comunidades y de esta manera dar más opciones de desarrollo a los municipios.

Dentro del bien estar económico de la población, ayudara a resaltar y fortalecer la identidad a nivel local y regional, desarrollando una promoción más amplia y enfocada a mostrar toda la riqueza turística de todas las zonas que conforman esta parroquia, convirtiéndose así en un producto que se pueda ofrecer al turista nacional e internacional, ofreciendo servicios de alojamiento restaurantes, ventas de productos artesanales entre otros, de esta manera se fortalecerá la economía al generar más empleo y crear espacios para el nacimiento de nuevas industrias y negocios familiares.

Mediante esta ruta en conjunto con el Municipio de Antonio Ante, se considera promover el desarrollo del sector turístico de esta parroquia considerando la propuesta de difusión de la ruta. Sea factible y aplicable para el desarrollo y fortalecimiento de la ciudad.

6.2 ANÁLISIS DE IMPACTOS

6.2.1 IMPACTO TURÍSTICO

INDICADOR	NIVELES DE IMPACTO							
	-3	-2	-1	0	1	2	3	
- Afluencia de turismo nacional y receptivo					x			
- Diversificación de destinos turísticos						x		
- Incremento de la actividad turística							X	
- Difusión y promoción del sector						x		
TOTAL					1	4	3	8
$\Sigma = 2$ Nivel de Impacto Socio-Cultural = $\Sigma 8$ Número de indicadores 4								

Grafico No. 1

Fuente: Autor Macroproyecto Gastronomía de la Provincia de Imbabura

Análisis

Se le asigna un valor medio positivo ya que nos permitirá conocer todos los atractivos turísticos y gastronómicos que posee esta parroquia, mismos que han sido característica como medios de desarrollo y progreso del pueblo, lo cual permitirá atraer turistas nacionales e internacionales por medio de promoción y difusión de estos atractivos, mediante los medios de comunicación.

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

6.2.2 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		2	2		6
$\Sigma = 1.2$ Nivel de Impacto Socio-Cultural = $\Sigma 6$ Número de indicadores 5								

Grafico No. 2

Fuente: Autor Macroproyecto Gastronomía de la Provincia de Imbabura

Análisis

Se le asigna un valor bajo positivo ya que las diferentes culturas y tradiciones que se han desarrollado desde la antigüedad, mismas que han sido parte de grandes acontecimientos socio culturales, las cuales generaban un vínculo familiar y de participación comunitaria como: ceremonias y rituales, que con el transcurso de los años se han ido perdiendo dando así origen a otros estilos de vida.

INDICADOR	ANÁLISIS
- Identidad cultural	Se le asignado un valor medio negativo, ya que con el paso del tiempo su lengua nativa y su vestimenta tradicional se ha ido perdiendo, por copiar costumbres y tradiciones ajenas de otros países, ya que no es autóctono de esta parroquia.
- Costumbres	Se le asigna un valor medio positivo, ya que las únicas costumbres y tradiciones que han surgido dentro de la parroquia como; las manifestaciones folclóricas, la preparación de la comida autóctona, entidades que se han ido perdiendo con el pasar del tiempo, generando una gran desvalorización en el ámbito del sector turístico.
- Familia	Se le asigna un valor alto positivo, ya que se considera que la alimentación y la familia deben estar relacionadas directamente en el desarrollo y convivencia de sus miembros.
- Nutrición	Se le asigna un valor medio positivo, ya que por medio de la investigación realizada se llegó a determinar que la alimentación de los habitantes de este sector, no es muy beneficiosa para su salud ya que la mayoría de personas acostumbran a comer comida chatarra, misma que es causante de una desnutrición y variedad de enfermedades.
- Participación comunitaria	El indicador es medio positivo, ya que la presencia y la participación de la comunidad es baja por lo que existen rivalidades entre personas, comunidades las cuales no han permitido surgir dentro del campo turístico.

6.2.3 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		
- Incremento de precios					x		
TOTAL					3	2	5
$\Sigma = 1.25$ Nivel de Impacto Socio-Cultural = $\Sigma 5$ Número de indicadores 4							

Grafico No. 3

Fuente: Autor Macroproyecto Gastronomía de la Provincia de Imbabura

Análisis

Se le asigna un valor medio positivo ya que con la promoción y difusión de los diferentes atractivos turísticos y gastronómicos se reactivarían la estabilidad económica de la población, permitiendo la generación de micro empresas al mercado existente, e impulsar la siembra de productos y por ende su gastronomía.

INDICADOR	ANÁLISIS
<ul style="list-style-type: none"> - Generación de micro empresa 	<p>Se asignado un valor medio positivo, ya que la promoción de los diferentes sitios turísticos de la zona son muy bajos a excepción de la antigua fábrica textil que es un patrimonio intangible de la nación, ya que es la única que ha generado ingresos y ayuda al fortalecimiento de la comunidad, en especial a las personas de escaso recursos económicos.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Reactivación de la producción agrícola 	<p>Se asignado un valor medio positivo, porque en los últimos tiempos se ha ido perdiendo la agricultura por la falta de asesoramiento agrícola por parte de los municipios y los gobiernos seccionales, lo cual ha generado un déficit económico de este sector.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Mayores ingresos para empresarios del sector 	<p>Se asignado un valor alto positivo, ya que el proyecto pretende es mejorar tanto la oferta turística gastronómica, así como mejorar los ingresos para los empresarios del sector; pero que a la vez el proyecto permita fomentar la responsabilidad empresarial del sector.</p>

6.2.4 IMPACTO EDUCATIVO

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

Grafico No. 4

Fuente: Autor Macroproyecto Gastronomía de la Provincia de Imbabura

Análisis

Se le atribuye con un valor bajo positivo ya que en la juventud actual desconocen las costumbres y tradiciones que con el paso del tiempo se han ido sepultando, dando como resultado la copia de raíces de otros países.

INDICADOR	ANÁLISIS
<ul style="list-style-type: none"> - Mayores conocimientos 	<p>Se le asignado un valor alto positivo, ya que esto nos permitido intercambiar conocimientos e ideas que han existido como; costumbres, tradiciones, convivencias que se han ido perdiendo con el paso del tiempo, lo cual a permito a que las personas obtén por nuevos estilos de vida, generando una gran variedad interculturalidad.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Investigación 	<p>Se le asigna un valor alto positivo, ya que con la investigación obtenida nos permite determinar las diferentes necesidades que posee la parroquia; como es la economía, turismo y nutrición los mismos que son el eje principal para el desarrollo sociocultural de todas las personas de la comunidad.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Capacitación 	<p>Se le asigna un valor alto positivo, ya que el proyecto permitirá generar un mayor realce al turismo y alimentación a la comunidad, obteniendo así mayores conocimientos de cómo puede influir la gastronomía al turismo juntamente con el desarrollo de la comunidad.</p>

6.2.5 INFORME GENERAL DE LOS IMPACTOS

Los diferentes impactos que se han generado dentro del desarrollo de la investigación permitirán reactivar el turismo juntamente con su gastronomía, mediante la difusión y promoción de los atractivos, los mismos que poseen una variedad cultural y tradición, que han sido parte de grandes acontecimientos socio cultural, lo cual permitirá generar la reactivación económica de la población ayudando a generar nuevas alternativas que impulse a la creación de micro-empresas al mercado existente, la siembra de productos y por ende su gastronomía, permitiendo generar un mayor realce al turismo y alimentación a la comunidad, obteniendo así mayores conocimientos de cómo puede influir la gastronomía al turismo.

CAPÍTULO VII

7.1 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

7.1.1 CONCLUSIONES

Durante el estudio realizado podemos determinar que en la Parroquia Andrade Marín se desconoce el origen de algunos de los platos típicos que existen en la actualidad, donde la gastronomía es un potencial turístico debido a la exclusividad de los platos existentes, que al decir de sus habitantes, si bien es cierto, no se han transmitido en su totalidad la mayoría de estos se conservan actualmente.

Las actuales generaciones desconocen del potencial gastronómico que existe en este lugar, debido a que no han sabido aprovechar en su totalidad los productos que se cosechan en esta zona, tal vez por desconocimiento o por falta de incentivos económicos que les ayude a darles un valor agregado y una adecuada utilización en la gastronomía de la zona.

En esta parroquia existe una multiculturalidad de tradiciones, costumbres y historia en que la gastronomía unida a estos antecedentes culturales, sería de muchísima ayuda para la población en cuanto a lo que al turismo se refiere.

La economía de la parroquia se ha logrado mantener desde la antigüedad mediante la producción agrícola y textil. Con este trabajo nuestro principal objetivo sería aportar en algo al para fortalecer al turismo mediante la gastronomía, lo que traería beneficios económicos para la población.

7.1.2 RECOMENDACIONES

Cabe mencionar que sería muy importante acudir a las fuentes adecuadas para rescatar la mayoría de los platos que existieron en esta zona, para de esta manera fomentar el turismo, ya que como vemos el turismo se convertirá en un tiempo muy cercano en una de las principales fuentes de ingreso de divisas para el país y la zona.

Incentivar a la juventud a conservar sus raíces, especialmente en lo que se refiere a la gastronomía, en la conserven de los diferentes platos ya existentes, para que estas costumbres no se pierdan, sino ayuden a fomentar riqueza y la cultura en su población.

Aprovechar todo el potencial como: cultura, tradición, historia y gastronomía, para de esta manera incentivar a las personas nacionales e internacionales a que visiten la parroquia Andrade Marín.

Sugerir a las autoridades pertinentes; (Ministerio de Turismo, Ministerio de Cultura) que se interesen por promover la gastronomía de todos los pueblos y nacionalidades del Ecuador de manera que se la conozca a nivel nacional e internacional permitiendo la participación y difusión de todos los pueblos en las diversas actividades gastronómicas que vayan a desarrollar.

7.2 METODOLOGÍA

- Aragón, G. J. (1922). Monografías Contemporáneas del Cantón Antonio Ante. Provincia de Inabura Cantón Antonio Ante: Biblioteca del Cantón Antonio Ante.
- Barrera, J. (2010). Cocinas regionales Andinas. Obtenido de <http://www.CocinasregionalesAndinas>.
- Berchoux, J. (1830). La gastronomía o los placeres de la mesa. Poema traducido libremente del francés al verso español por D. José de Urcullu. Valencia: Imprenta: Cabrerizo.
- Blogspot. (s.f.). Ecuador prehispanico. Obtenido de <http://www.ecuadorprehispanico>.
- Cano, J. (2005). turismo cultural, manual del gestor de patrimonio, turismo, cultura. España Almuzara. Obtenido de Cano José (2005)
- Carlo, E. (2009). La gastronomía ancestral testimonio de mestizaje y sabores.
- Consultorias turísticas. (20 de noviembre de 2013). Obtenido de <http://www.cepetconsulting.com/consultoria-turistica-/2planificacion-turistica-2/diseño-de-rutas-turísticas>.
- Contreras, A. T. (2010). Formación patrimonio gastronómico. México.
- Cordón, F. (1979). Cocinar hizo al hombre; Los 5 sentidos. Barcelona: Tusquets.
- Cornejo, H. (13 de febrero de 2014), de <http://es.scribd.com/doc/71231959/Horeca-Web-47>.
- Diario-El-Norte. (14 de febrero de 2014). Festejó a la Virgen de Lourdes. Arte local Diario El Norte, págs. P,4.
- Ecuador Prehispánico. (24 de septiembre de 2008). Obtenido de <http://www.ecuadorprehispanico.blogspot.com/>
- Familiadavilavera.blogspot.com. (2009). Obtenido de <http://familiadavilavera.blogspot.com/2009>.
- González, A. T. (2010). Formación patrimonio gastronómico. México.
- Jordan, M. (2011). Diccionario Práctico de Gastronomía y Salud. Díaz de Santos.
- Julio, B. (2010). Cocinas regionales andinas. Obtenido de <http://www.CocinasregionalesAndinas>.
- López, J. J. (2010). Patrimonio y cultura en América Latina. México: Printed Mexico.

- Manlau, P. F. (2001). Diccionario Etimológico de la Lengua. España: librería sitio web.
- Ministerio-del-Turismo. (23 de Octubre de 2014). Obtenido de <http://www.turismo.gob.ec>
- Morales, L. L. (2011). Gestión del Patrimonio Cultural. Medellín Colombia: Pregón Ltda.
- Neuman, S. (23 de Abril de 2011). Historia y Evolución de la Gastronomía. Obtenido de <http://www.Historia y Evolución de la Gastronomía>.
- Periche, C. C. (2011). Patrimonio Cultural . Mexico: Dana .
- Rotman, J. D. (2010). Patrimonio y cultura en América Latina. Mexico: Printed Mexico.
- Schluter, R. G. (2005). Turismo y Patrimonio. Buenos Aires Argentina, Cuenca.
- Téllez, A. C. (2010). Formación del patrimonio gastronómico. Mexico.
- Unesco. (21 de Marzo de 2002). Obtenido de <http://www.unesco.org/culture/heritae/intangible>.
- Unesco. (2010). La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva. Obtenido de <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php>
- UniversidadTecnologicaEquinoccial. (2011). En P. A. Maldonado, Estudio de la Gastronomía de la Provincia de Imbabura (pág. 18/19). Quito.
- Vera, F. D. (15 de Noviembre de 2009). Obtenido de <http://famiadavilavera.blogspot.com>

OTRAS BASES DE INFORMACIÓN

- Barrera, J. P. (2010). Cocinas regionales andinas. Quito Ecuador: Corporación Editora Nacional.
- Historia, M. P. (2007). Patrimonio Cultural Inmaterial. Bogotá, Colombia.
- Myhrold Nathan, Y. C. (2011). Modernist Cuisine. El arete y la ciencia de la cocina. Italia: Taschen.
- Oliveira, S. (20 de Febrero de 2011). La Gastronomía como atractivo turístico primario de un destino. Obtenido de EBSCO: <http://support.epnet.com/contact/askus.php>
- Posso, Y. M. (2013). Proyectos, tesis, y marco lógico. Quito Ecuador: Noción Imprenta.
- Rodrigo, V. D. (1988). Monografía de Ibarra. Ibarra, Imbabura, Ecuador: Ediciones Culturales Imbabura.

Torres, A. M. (2012). Planificación del Turismo Gastronómico Sostenible. México: CEGAHO.

Turismo, M. D. (2007). Plandetur. Quito: Banco Interamericano de Desarrollo.

ANEXOS

ANEXO No 1

LEVANTAMIENTO DEL INVENTARIO GASTRONÓMICO

ENTREVISTA¹

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?



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?

¹ Evidencia en audio

ANEXO 2



LEVANTAMIENTO DE INVENTARIO TURÍSTICO

		<p align="center">UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD CARRERA DE GASTRONOMÍA</p>						
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS								
1. DATOS GENERALES								
Encuestador: Walter Cuasapaz, Edwin Mueses						Fecha: 15/06/2014		
Supervisor evaluador: Juan Carlos Echeverría						No. Ficha 1		
Nombre del atractivo: Ex - Fábrica Textil Imbabura (Complejo Turístico y Cultural Imbabura)								
Propietario: Cantón Antonio Ante								
Categoría: Manifestaciones culturales		Tipo: Histórica		Subtipo: civil				
2. UBICACIÓN		LONGITUD: 78°11'34.32"O		LATITUD: 0°19.312"N				
Provincia: Imbabura		Cantón: Antonia Ante		Localidad: Parroquia Andrade Marín				
Calle: Junín		Número:		Trasversal: 21 de Noviembre				
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO								
Nombre del poblado: Atuntaqui				Distancia: 2km				
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO								
Altura (m.s.n.m.): 2. 471		Temperatura: 18°C						
1 Tamaño: 4.300 m2								
2 Calidad del Agua: Entubada potable								
3 Descripción del paisaje: Es un lugar de encuentro cultural, la memoria, la ciencia y el turismo.								
4 Actividades varias: Turismo comunitario en el interior del museo y fuera de la comunidad.								
5. USOS (simbolismo)								
ESTADO DE CONSERVACIÓN								
1 Alterado								
2 No alterado								
3 Conservado <input checked="" type="checkbox"/>								
4 En proceso de deterioro								
5 Causas del deterioro								
6 Ha sido declarado patrimonio		Nombre: Patrimonio Cultural Industrial del Ecuador						
Si <input type="checkbox"/>		X <input checked="" type="checkbox"/>		Fecha: 2001				
No <input type="checkbox"/>				Categoría: 1				
6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO								
Tipo	Subtipo	Estado de las vías			TRANSPORTE		FRECUENCIAS	
		Bueno	Regular	Malo	Diaria	Semana l	Mensual	
Terrestre	Asfalto	X			Bus	x		
	Lastrado	X			Automóvil	x		
	Empedrado				4x4			
	Sendero				Tren			
7. FACILIDADES TURÍSTICAS								
Ruta de buses desde la población más cercana								
Desde Atuntaqui		Hasta S. Isabel		Frecuencia Diaria		Distancia 3 Km		
Lujo		Primera		Segunda		Tercera		
Servicios	No. Estab	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas
Alojamiento				x				
Alimentación				x				
Esparcimiento						x		

Tarifa promedio			X					
Por hotel \$			X					
Promedio días			X					
Tarifa promedio			X					
En alimentación			X					
Estadía hotel			X					
Infraestructura básica								
Agua	Potable							
Energía	Sistema cableado							
Alcantarillado	Pozos sépticos							
8.TURISMO								
Tipo de turistas que recibe el turista		Tiempo promedio que permanece el turista en la zona			Formas de viajar del turista			
Local	x	2 horas			Trasporte fluvial			
Provincial	X	2 horas			Trasporte fluvial			
Nacional	X	3 horas			Trasporte fluvial			
Internacional	X	2 horas			Trasporte fluvial			
Indique si cuenta con:								
Agencia de viajes		Almacenes de artesanía		Correo		Fax, fono, internet		
X		x		x		X		
Señale si el atractivo turístico se difunde								
Local	x							
Provincial	X							
Nacional	X							
Internacional	x							
Observaciones								
Único Patrimonio Cultural Industrial del Ecuador-2001) factoría que fue la base del actual desarrollo textil y cultural de la ciudad y base para el nacimiento a la vida político administrativa de Antonio Ante en 1938, y del nacimiento de tradiciones importantes								
RUTA:								

Ficha para inventario de atractivos turísticos



Fuente: autor parroquia Andrade Marín

		UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS								
1. DATOS GENERALES								
Encuestador: Walter Cuasapaz Edwin Mueses					Fecha: 18/06/2014			
Supervisor evaluador: Juan Carlos Echeverría					No. Ficha 2			
Nombre del atractivo: Estación del ferrocarril								
Propietario: Cantón Antonio Ante								
Categoría: Manifestaciones culturales		Tipo: Histórica		Subtipo: civil				
2. UBICACIÓN: Atuntaqui		LONGITUD: 78°12.725"O		LATITUD: 0°19.375"N				
Provincia: Imbabura Calle: Junín		Cantón: Antonia Ante Número:			Localidad: Parroquia Andrade Marín Trasversal: 21 de Noviembre			
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO								
Nombre del poblado: Atuntaqui					Distancia: 2km			
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO								
Altura (m.s.n.m.):		2. 470		Temperatura: 18°C				
1	Tamaño: 20 km2							
2	Calidad del Agua: Entubada desde las faldas del volcán Imbabura							
3	Flora y Fauna: Posee una gran variedad de plantas y árboles comunes propias de la zona que se pueden observar a lo largo de la vía							
4	Descripción del paisaje: Lugar acogedor rodeado de maravillosos paisajes, que rodean una gran diversidad de culturas							
5	Actividades varias: Turismo local, recreación, integración entre personas de las comunidades							
6	Puentes y puertos: Diferentes paradas que se encuentran a lo largo de la vía donde se podrá degustar de una variada gastronomía típica con la utilización de los productos que se siembran en toda la zona.							
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							
Si		X		Fecha: 2001				
No				Categoría:				
6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO								
Tipo	Subtipo	Estado de las vías			TRANSPORTE	FRECUENCIAS		
		Bueno	Regular	Malo		Diaria	Semanal	
Terrestre	Asfalto	x			Bus	x		
	Lastrado	x			Automóvil	x		
	Empedrado		x		4x4			
	Sendero				Tren			
7. FACILIDADES TURÍSTICAS								
Ruta de buses desde la población más cercana								
Desde	Atuntaqui		Hasta S. Isabel		Frecuencia Diaria		Distancia 3 Km	
Servicios	Lujo		Primera		Segunda		Tercera	
	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas
Alojamiento							x	
Alimentación								x
Esparcimiento								x
Tarifa promedio							x	
Por hotel \$							x	
Promedio días							x	
Tarifa promedio							x	

En alimentación								x	
Estadía hotel								x	
Infraestructura básica									
Agua	Potable								
Energía	Sistema cableado								
Alcantarillado	Pozos sépticos								
8.TURISMO									
Tipo de turistas que recibe el turista		Tiempo promedio que permanece el turista en la zona				Formas de viajar del turista			
Local	x	2 horas				Trasporte fluvial			
Provincial	x	2 horas				Trasporte fluvial			
Nacional	x	3 horas				Trasporte fluvial			
Internacional	x	3 horas				Trasporte fluvial			
Indique si cuenta con:									
Agencia de viajes		Almacenes de artesanía			Correo		Fax, fono, internet		
x		x			x		x		
Señale si el atractivo turístico se difunde									
Local	x								
Provincial	x								
Nacional	x								
Internacional	x								
Observaciones: es un recorrido que se realiza a través de las faldas del volcán Imbabura donde se puede observar una gran diversidad de flora y fauna y los diferentes Atractivos como la Plaza de los Ponchos, las lagunas de Yahuarcocha y San Pablo, las Cascadas de Peguche, entre otros, cobrarán fuerza en el mapa turístico nacional.									
RUTA:									


Ficha para inventario de atractivos turísticos

Fuente: autor parroquia Andrade Marín

		UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD CARRERA DE GASTRONOMÍA							
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS									
1. DATOS GENERALES									
Encuestador: Walter Cuasapaz, Edwin Mueses					Fecha: 21/06/2014				
Supervisor evaluador: Juan Carlos Echeverría					No. Ficha 3				
Nombre del atractivo: Iglesia de la Virgen de Lourdes									
Propietario: Cantón Antonio Ante									
Categoría: Manifestaciones culturales		Tipo: Histórica		Subtipo: civil					
2. UBICACIÓN: Andrade Marín LONGITUD: 78°12594"O LATITUD: 0°19.375"N									
Provincia: Imbabura		Cantón: Antonia Ante			Localidad: Parroquia Andrade Marín				
Calle: General Enríquez		Número:			Trasversal: Río Frio				
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO									
Nombre del poblado: Atuntaqui				Distancia: 2km					
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO									
Altura (m.s.n.m.): 2.487		Temperatura: 18°C							
1	Tamaño: 300 m2								
2	Calidad del Agua: Entubada potable								
4	Descripción del paisaje: Su construcción es a base de bloques de piedra, dentro de ella podemos observar esculturas hechas a base de cerámica y cuadros pintados por artistas reconocidos, nacionalmente, además se encuentra la patrona de la parroquia La virgen de Lourdes donde sus devotos le visitan diariamente								
7	Actividades varias: Las actividades que se pueden realizar dentro de este atractivo es el turismo religioso, además la devoción y bendición de todos los santos que se encuentran dentro de la misma								
5. USOS (simbolismo)									
ESTADO DE CONSERVACIÓN									
1	Alterado <input checked="" type="checkbox"/>								
2	No alterado								
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	
Terrestre	Asfalto	x			Bus	x			
	Lastrado	x			Automóvil	x			
	Empedrado		x		4x4				
	Sendero				Tren				
7. FACILIDADES TURÍSTICAS									
Ruta de buses desde la población más cercana									
Desde Atuntaqui		Hasta Santa Isabel		Frecuencia Diaria		Distancia 3 Km			
	Lujo		Primera		Segunda		Tercera		
Servicios	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	
Alojamiento									
Alimentación						x			
Esparcimiento						x			
Tarifa promedio					x				
Por hotel \$					x				
Promedio días					x				
Tarifa promedio					x				
En alimentación					x				
estadia hotel					x				

Infraestructura básica			
Agua	Potable		
Energía	Sistema cableado		
Alcantarillado	Pozos sépticos		
8.TURISMO			
Tipo de turistas que recibe el turista		Tiempo promedio que permanece el turista en la zona	Formas de viajar del turista
Local	x	2 horas	Trasporte fluvial
Provincial	x	2 horas	Trasporte fluvial
Indique si cuenta con:			
Agencia de viajes	Almacenes de artesanía	Correo	Fax, fono, internet
			x
Señale si el atractivo turístico se difunde			
Local	x		
Provincial	x		
Observaciones: su construcción es a base de bloques de piedra donde se encuentra albergado un lugar para personas de bajos recursos económicos, dentro de ella podemos observar esculturas hechas a base de cerámica y cuadros pintados por artistas reconocidos nacionalmente, además se encuentra la patrona de la parroquia La virgen de Lourdes donde sus devotos le visitan diariamente.			
RUTA:			

Ficha para inventario de atractivos turísticos
Fuente: autor parroquia Andrade Marín

		UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD CARRERA DE GASTRONOMÍA							
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS									
1. DATOS GENERALES									
Encuestador: Walter Cuasapaz, Edwin Mueses						Fecha: 24/06/2014			
Supervisor evaluador: Juan Carlos Echeverría						No. Ficha 4			
Nombre del atractivo: Parque central de la Parroquia									
Propietario: Cantón Antonio Ante									
Categoría: Manifestaciones culturales			Tipo: Histórica			Subtipo: civil			
2. UBICACIÓN: Andrade Marín			LONGITUD: 78°12.575"O			LATITUD: 0°19.321"N			
Provincia: Imbabura		Cantón: Antonia Ante			Localidad: Andrade Marín				
Calle: General Enríquez		Número:			Trasversal: Río Frio				
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO									
Nombre del poblado: Atuntaqui						Distancia: 2km			
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO									
Altura (m.s.n.m.) 2.480						Temperatura: 18°C			
1	Tamaño: 250 m2								
2	Calidad del Agua: Entubada								
3	Flora y Fauna: Posee una variedad de vegetación de árboles coloniales propios de la zona que hacen de si el habita de una gran variedad de aves								
4	Descripción del paisaje: Es un lugar acogedor relajado tranquilo con una agradable vista de la ciudad y de las personas que realizan sus diferentes actividades								
5	Actividades varias: Puede realizar turismo comunitario recorriendo los diferentes atractivos naturales que posee la parroquia a si mismo degustar de las diferente gastronomía que ofrecen en los diferentes restaurantes que existen								
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	Estado de las vías			Transporte	Frecuencias			
		Bueno	Regular	Malo		Diaria	Semanal	Mensual	
Terrestre	Asfalto	x			Bus	x			
	Lastrado	x			Automóvil	x			
	Empedrado		x		4x4				
	Sendero				Tren				
7. FACILIDADES TURÍSTICAS									
Ruta de buses desde la población más cercana									
Desde Atuntaqui		Hasta Santa Isabel			Frecuencia Diaria		Distancia 3 Km		
		Lujo		Primera		Segunda		Tercera	
Servicios	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	
Alojamiento					x				
Alimentación						x			
Esparcimiento						x			
Tarifa promedio					x				
Por hotel \$					x				
Promedio días					x				
Tarifa promedio					x				

En alimentación						x			
estadia hotel						x			
Infraestructura básica									
Agua	Potable								
Energía	Sistema Cableado								
Alcantarillado	Pozos sépticos								
8.TURISMO									
Tipo de turistas que recibe el turista					Tiempo promedio que permanece el turista en la zona			Formas de viajar del turista	
Local	x				1 hora			Trasporte fluvial	
Provincial	x				1 hora			Trasporte fluvial	
Indique si cuenta con:									
Agencia de viajes			Almacenes de artesanía			Correo		Fax, fono, internet	
			x						
Señale si el atractivo turístico se difunde									
Local	x								
Provincial	x								
Observaciones: en este lugar se recuerda como una plaza, donde las personas realizaban su tradicional baile de san juan, donde participaban todas las comunas de esta parroquia dando el realce e historia a sus costumbres y tradiciones autóctonas de la región. El parque 09 de Octubre en cuyo centro se levanta el busto de Don Antonio Dalmau Padró, artífice de la construcción de la Fábrica "Imbabura", también constituye una de las construcciones importantes que esta parroquia tiene.									
RUTA									

Ficha para inventario de atractivos turísticos
Fuente: autor parroquia Andrade Marín



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



FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS

1. DATOS GENERALES

Encuestador: Walter Cuasapaz Edwin Mueses	Fecha: 27/06/2014
Supervisor evaluador: Juan Carlos Echeverría	No. Ficha 5
Nombre del atractivo: Orozco Tola	
Propietario: Cantón Antonio Ante	
Categoría: Manifestaciones culturales	Tipo: Histórica
Subtipo: civil	

2. UBICACIÓN: Andrade Marín LONGITUD: 78°12.385'O LATITUD: 0°79.313'N

Provincia: Imbabura	Cantón: Antonia Ante	Localidad: Parroquia Andrade Marín
Calle: Sánchez y Sifuentes	Número:	Trasversal: Calle Atahualpa

3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

Nombre del poblado: Los óvalos	Distancia: 1km
--------------------------------	----------------

4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

Altura (m.s.n.m.): 2. 512	Temperatura: 18°C
---------------------------	-------------------

- 1) Tamaño: 4.300 m2 40 metros de altura, 150 metros de largo
- 2) Calidad del Agua: Potable
- 3) Descripción del paisaje: Es una colina por su enorme volumen de tierra lugar que posee naturaleza propia he historia cultural desde 1200 AC., en cuya cima plana se ha construido el cementerio de la parroquia urbana de Andrade Marín se puede conservar la tradición de que en su seno se determinó el sepulcro del héroe legendario Shyri Cacha.
- 4) Actividades varias: Es un lugar donde las personas pueden realizar un turismo comunitario visitando los diferentes atractivos que la parroquia ofrece y degustar de una maravillosa vista del volcán Imbabura y de la ciudad en si

5. USOS (simbolismo)

ESTADO DE CONSERVACIÓN

- 1) Alterado
- 2) No alterado
- 3) Conservado
- 4) En proceso de deterioro
- 5) Causas del deterioro
- 6) Ha sido declarado patrimonio Nombre: _____
 Si Fecha: _____
 No Categoría: _____

6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO

Tipo	Subtipo	Estado de las vías			TRANSPORTE		FRECUENCIAS	
		Bueno	Regular	Malo		Diaria	Semanal	Mensual
Terrestre	Asfalto				Bus	x		
	Lastrado				Automóvil		x	
	Empedrado		x		4x4			
	Sendero				Tren			

7. FACILIDADES TURÍSTICAS

Ruta de buses desde la población más cercana

Desde Atuntaqui	Hasta Santa Isabel	Frecuencia Diaria	Distancia 3 Km					
	Lujo	Primera	Segunda					
	Tercera							
Servicios	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas
Alojamiento							x	
Alimentación								x
Esparcimiento								x
Tarifa promedio							x	
Por hotel \$							x	

Promedio días								X	
Tarifa promedio								X	
En alimentación								X	
estadía hotel								X	
Infraestructura básica									
Agua	Potable								
Energía	Sistema cableado								
Alcantarillado	Pozos sépticos								
8.TURISMO									
Tipo de turistas que recibe el turista			Tiempo promedio que permanece el turista en la zona				Formas de viajar del turista		
Local	X		1 hora				Trasporte fluvial		
Provincial	X		2 horas				Trasporte fluvial		
Nacional	X		3 horas				Trasporte fluvial		
Internacio nal									
Indique si cuenta con:									
Agencia de viajes			Almacenes de artesanía			Correo		Fax, fono, internet	
			x						
Señale si el atractivo turístico se difunde									
Local	X								
Provincial	X								
Nacional	X								
Internacional									
Observaciones: es una colina por su enorme volumen de tierra, en cuya cima plana se ha construido el cementerio de la parroquia urbana de Andrade Marín, y se conserva la tradición de que en su seno se determinó el sepulcro del héroe legendario Shyri Cacha. Es una tola que forma parte de las riquezas turísticas de la parroquia, su historia se remonta a los años 1200 A. C.									
ruta:									

Ficha para inventario de atractivos turísticos
Fuente: autor parroquia Andrade Marín



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



FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS

1. DATOS GENERALES

Encuestador: Walter Cuasapaz, Edwin Mueses	Fecha: 18/06/2014
Supervisor evaluador: Juan Carlos Echeverría	No. Ficha 6
Nombre del atractivo: Pupo-tola	
Propietario: Cantón Antonio Ante	
Categoría: cultural	Tipo: Histórica
Subtipo: civil	

2. UBICACIÓN: Andrade Marín **LONGITUD:** 78°12.308'O **LATITUD:** 0°19.231"N

Provincia: Imbabura	Cantón: Antonia Ante	Localidad: Andrade Marín
Calle Simón Bolívar	Número:	Trasversal: Atahualpa

3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

Nombre del poblado: Los Óvalos Distancia 1km

4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

Altura (m.s.n.m.): 2. 514 Temperatura 18°C

1	Tamaño: 4.300 m2
2	Calidad del Agua: potable
4	Descripción del paisaje: Flora y Fauna: Lugar que posee naturaleza propia he historia del sentido artístico que tuvo el pueblo de los Atuntaquis como medio de cultura y convivencia con las demás ciudades
7	Actividades varias: se puede apreciar una agradable vista de la ciudad y del volcán Imbabura además se puede observar la copa de la Orozco -tola la que se encuentra al frente de la misma

5. USOS (simbolismo)

ESTADO DE CONSERVACIÓN

1	Alterado	x
2	No alterado	
3	Conservado	
4	En proceso de deterioro	
5	Causas del deterioro	
6	Ha sido declarado patrimonio	Nombre:
Si		Fecha:
No		Categoría:

6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO

Tipo	Subtipo	Estado de las vías			TRANSPORTE	FRECUENCIAS		
		Bueno	Regular	Malo		Diaria	Semanal	Mensual
Terrestre	Asfalto				Bus		x	
	Lastrado				Automóvil			x
	Empedrado		x		4x4			
	Sendero				Tren			

7. FACILIDADES TURÍSTICAS


Ruta de buses desde la población más cercana

Desde: Atuntaqui	Hasta Santa Isabel		Frecuencia Diaria		Distancia 3Km			
	Lujo		Primera		Segunda		Tercera	
Servicios	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas
Alojamiento								
Alimentación					x			
Esparcimiento						x		
Tarifa promedio					x			
Por hotel \$					x			
Promedio días					x			
Tarifa promedio					x			

En alimentación						X	
estadía hotel						X	
Infraestructura básica							
Agua	Potable						
Energía	Sistema cableado						
Alcantarillado	Pozos sépticos						
8.TURISMO							
Tipo de turistas que recibe el turista			Tiempo promedio que permanece el turista en la zona			Formas de viajar del turista	
Local	X		1 horas			Trasporte fluvial	
Provincial	X		1 horas			Trasporte fluvial	
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: La Pupo-tola, contigua a la anterior, pero de menor proporción, de líneas armoniosas y formas redondas, nos habla del sentido artístico que tuvo el pueblo de los Atuntaqui o Tontaquis en la construcción de tolas; dos personajes reales que se amaron tanto, deberían estar juntos en la muerte como lo prueban sus tumbas reales unidas frente a frente.							
RUTA:							

Ficha para inventario de atractivos turísticos

Fuente: autor parroquia Andrade Marín

		UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS								
1. DATOS GENERALES								
Encuestador: Walter Cuasapaz Edwin Mueses					Fecha: 18/06/2014			
Supervisor evaluador: Juan Carlos Echeverría					No. Ficha 7			
Nombre del atractivo: Sendero Ecológico Taita Imbabura								
Propietario: Cantón Antonio Ante								
Categoría: Manifestaciones culturales		Tipo: Histórica		Subtipo: civil				
2. UBICACIÓN: Santa Isabel		LONGITUD: 78°12.171"O			LATITUD: 0°18.369"N			
Provincia: Imbabura		Cantón: Antonia Ante		Localidad: Parroquia Andrade Marín				
Calle:		Número:		Trasversal:				
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO								
Nombre del poblado: Santa Isabel					Distancia 2km			
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO								
Altura (m.s.n.m.): 2. 639				Temperatura 18°C				
1	Tamaño: 4.300 m2							
2	Calidad del Agua: Quebradas							
3	Flora y Fauna: se puede encontrar variedad de vegetación como el bosque de polilepys, frutas silvestres y pájaros de toda especie							
4	Descripción del paisaje: es un paisaje lleno de mucha recreación rodeada de una maravillosa flora y fauna							
5	Descripción de sus riberas: posee una maravillosa vista hacia el volcán taita Imbabura							
7	Actividades varias: puede practicar deportes extremos como camping y aventura							
5. USOS (simbolismo) posee señalización y un guía mapa de las paradas								
ESTADO DE CONSERVACIÓN								
1	Alterado							
2	No alterado x							
3	Conservado							
4	En proceso de deterioro							
5	Causas del deterioro							
6	Ha sido declarado patrimonio				Nombre:			
Si				Fecha:				
No				Categoría:				
6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO								
Tipo	Subtipo	Estado de las vías			TRANSPORTE	FRECUENCIAS		
		Bueno	Regular	Malo		Mensual	Eventual	
Terrestre	Asfalto				Bus			
	Lastrado				Automóvil	x		
	Empedrado		x		4x4		x	
	Sendero		x		Tren			
7. FACILIDADES TURÍSTICAS								
Ruta de buses desde la población más cercana								
Desde Atuntaqui		Hasta Santa Isabel		Frecuencia Diaria		Distancia 3 Km		
	Lujo		Primera		Segunda		Tercera	
Servicios	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas
Alojamiento							x	
Alimentación							x	
Esparcimiento							x	
Tarifa promedio							x	
Por hotel \$							x	
Promedio días							x	
Tarifa promedio							x	
En alimentación							x	
Estadía hotel							x	

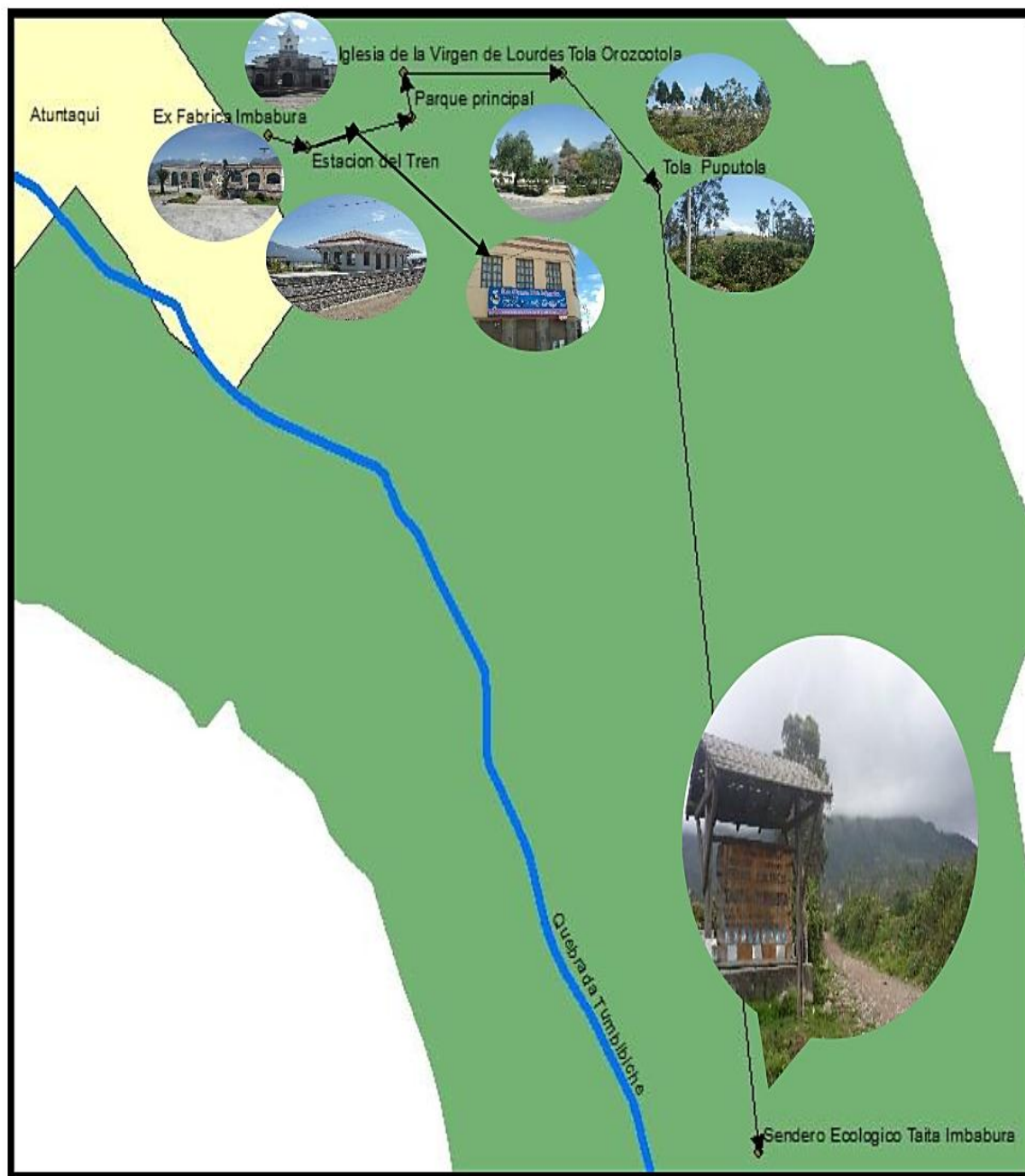
Infraestructura básica					
Agua	Quebradillas				
Energía	Cableado				
Alcantarillado					
8.TURISMO					
Tipo de turistas que recibe el turista		Tiempo promedio que permanece el turista en la zona		Formas de viajar del turista	
Local	X	7 horas		Trasporte fluvial	
Provincial	X	5 horas		Trasporte fluvial	
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				
Observaciones: está localizado en las faldas del volcán Imbabura donde existe una gran variedad de flora y fauna, y frutas silvestres. en las cuales nos permite realizar aventura, deportes extremos, camping, y una convivencia con la naturaleza propia de la zona RUTA.					
					

Ficha para inventario de atractivos turísticos

Fuente: autor parroquia Andrade Marín

ANEXO 3

Ruta gastronómica de la Parroquia Andrade Marín





5. AUTORIZACIÓN DE USO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD

BIBLIOTECA UNIVERSITARIA
AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN
A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

4. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

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

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

DATOS DE CONTACTO			
CÉDULA DE IDENTIDAD:	DE	100315195-6	
APELLIDOS Y NOMBRES:	Y	MUESES SANCHEZ EDWIN FERNANDO	
DIRECCIÓN:		PARROQUIA EL PRIORATO	
EMAIL:		nandosiver@hotmail.com	
TELÉFONO FIJO:	2580911	TELÉFONO MÓVIL:	0939190743

DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	Gastronomía de La Provincia de Imbabura como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador Parroquia Andrade Marín
AUTOR (ES):	MUESES SÁNCHEZ EDWIN FERNANDO
FECHA: AAAAMMDD	2015-03-26
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO	
PROGRAMA:	<input checked="" type="checkbox"/> PREGRADO <input type="checkbox"/> POSGRADO
TITULO POR EL QUE OPTA:	Licenciado en Gastronomía.
ASESOR /DIRECTOR:	Lcd. Juan Echeverria 

5. AUTORIZACIÓN DE USO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD

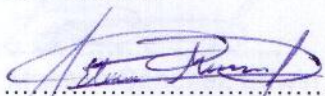
Yo, Mueses Sánchez Edwin Fernando, con cédula de identidad Nro. 100315195-6, en calidad de autor y titular de los derechos patrimoniales de la obra o trabajo de grado descrito anteriormente, hago entrega del ejemplar respectivo en formato digital y autorizo a la Universidad Técnica del Norte, la publicación de la obra en el Repositorio Digital Institucional y uso del archivo digital en la Biblioteca de la Universidad con fines académicos, para ampliar la disponibilidad del material y como apoyo a la educación, investigación y extensión; en concordancia con la Ley de Educación Superior Artículo 144.

6. CONSTANCIAS

Los autores manifiestan que la obra objeto de la presente autorización es original y se la desarrolló, sin violar derechos de autor de terceros, por lo tanto la obra es original y que es el titular del derecho patrimonial, por lo que asume la responsabilidad sobre el contenido de la misma y saldrá en defensa de la Universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

Ibarra, a los 26 días del mes de Marzo del 2015

Los autores:



Mueses Sánchez Edwin Fernando

Aceptación:



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

1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

Yo, Mueses Sánchez Edwin Fernando, con cédula de identidad Nro. 100315195-6, manifestamos nuestra voluntad de ceder a la Universidad Técnica del Norte los derechos patrimoniales consagrados en la Ley de Propiedad Intelectual del Ecuador, artículos 4, 5 y 6, en calidad de autor (es) de la obra o trabajo de grado denominado: "Gastronomía de La Provincia de Imbabura como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador Parroquia Andrade Marin 2014-2015" que ha sido desarrollado para optar por el título de: Licenciado en Gastronomía. En nuestra condición de autor nos reservamos los derechos morales de la obra antes citada. En concordancia suscribo este documento en el momento que hago entrega del trabajo final en formato impreso y digital a la Biblioteca de la Universidad Técnica del Norte.
Ibarra, a los 26 días del mes de Marzo del 2015

APPELLIDO Y NOMBRE	QUISAPAZ CANDO WALTER LIBARDO		
Los autores:			
DIRECCIÓN	BARRIO EL OLIVO		
	LibarP1co@hotmail.com		
	TELÉFONO MÓVIL:	0091137901	

DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	Gastronomía de La Provincia de Imbabura como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador Parroquia Andrade Marin
AUTOR (ES):	QUISAPAZ CANDO WALTER LIBARDO
FECHA: AAAA-MM-DD	2015-03-26
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO	
PROGRAMA:	<input checked="" type="checkbox"/> PREGRADO <input type="checkbox"/> POSGRADO
TÍTULO POR EL QUE OPTA:	Licenciado en Gastronomía
ASESOR / DIRECTOR:	Lct. Juan Echeverría



2. AUTORIZACIÓN DE USO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD


**BIBLIOTECA UNIVERSITARIA
AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN
A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**

1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

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

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

DATOS DE CONTACTO			
CÉDULA IDENTIDAD:	DE	040146543-0	
APELLIDOS NOMBRES:	Y	CUASAPAZ CANDO WALTER LIBARDO	
DIRECCIÓN:	BARRIO EL OLIVO		
EMAIL:	Libar81cc@hotmail.com		
TELÉFONO FIJO:		TELÉFONO MÓVIL:	0991137901

DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	Gastronomía de La Provincia de Imbabura como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador Parroquia Andrade Marín
AUTOR (ES):	CUASAPAZ CANDO WALTER LIBARDO
FECHA: AAAAMMDD	2015-03-26
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO	
PROGRAMA:	<input checked="" type="checkbox"/> PREGRADO <input type="checkbox"/> POSGRADO
TITULO POR EL QUE OPTA:	Licenciado en Gastronomía.
ASESOR /DIRECTOR:	Lcd. Juan Echeverria 

2. AUTORIZACIÓN DE USO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD

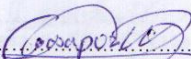
Yo, Cuasapaz Cando Walter Libardo, con cédula de identidad Nro. 040146543-0, en calidad de autor y titular de los derechos patrimoniales de la obra o trabajo de grado descrito anteriormente, hago entrega del ejemplar respectivo en formato digital y autorizo a la Universidad Técnica del Norte, la publicación de la obra en el Repositorio Digital Institucional y uso del archivo digital en la Biblioteca de la Universidad con fines académicos, para ampliar la disponibilidad del material y como apoyo a la educación, investigación y extensión; en concordancia con la Ley de Educación Superior Artículo 144.

3. CONSTANCIAS

Los autores manifiestan que la obra objeto de la presente autorización es original y se la desarrolló, sin violar derechos de autor de terceros, por lo tanto la obra es original y que es el titular del derecho patrimonial, por lo que asume la responsabilidad sobre el contenido de la misma y saldrá en defensa de la Universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

Ibarra, a los 26 días del mes de Marzo del 2015

Los autores:


.....
Cuasapaz Cando Walter Libardo

Aceptación:



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

Yo, Cuasapaz Cando Walter Libardo, con cédula de identidad Nro. 040146543-0, manifestamos nuestra voluntad de ceder a la Universidad Técnica del Norte los derechos patrimoniales consagrados en la Ley de Propiedad Intelectual del Ecuador, artículos 4, 5 y 6, en calidad de autor (es) de la obra o trabajo de grado denominado: "Gastronomía de La Provincia de Imbabura como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador Parroquia Andrade Marín 2014-2015" que ha sido desarrollado para optar por el título de: Licenciado en Gastronomía. En nuestra condición de autor nos reservamos los derechos morales de la obra antes citada. En concordancia suscribo este documento en el momento que hago entrega del trabajo final en formato impreso y digital a la Biblioteca de la Universidad Técnica del Norte.

Ibarra, a los 26 días del mes de Marzo del 2015

Los autores:

.....
Cuasapaz Cando Walter Libardo
C.I.: 040146543-0