



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

**PROYECTO DE TESIS PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**

TEMA:

**“GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA
COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
DEL ECUADOR PARROQUIA SAN
FRANCISCO DE NATABUELA”**

Autora:

Diana Cecilia Huaca Cevallos

Director de tesis:

Lcdo. Carlos Aguinaga

Ibarra

2015



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

TEMA: “GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR
PARROQUIA SAN FRANCISCO DE NATABUELA”

Tesis revisada por los Miembros del Tribunal, por lo cual se autoriza su
presentación como requisito parcial para obtener el Título de:

LICENCIADO/A EN GASTRONOMÍA

APROBADA:

FIRMA:

Lic. Carlos Aguinaga
DIRECTOR TESIS

FIRMA

Ing. Cristina Vaca
MIEMBRO TRIBUNAL

FIRMA

Doc. Salomé Gordillo
MIEMBRO TRIBUNAL

FIRMA

Lic. Guadalupe Rosero
MIEMBRO TRIBUNAL

FIRMA

IBARRA – ECUADOR
2015



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

BIBLIOTECA UNIVERSITARIA

AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN

A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

La Universidad Técnica del Norte dentro del proyecto repositorio digital institucional, determino 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:		100318276-1	
APELLIDOS Y NOMBRES:		Huaca Cevallos Diana Cecilia	
DIRECCIÓN:		Ibarra, Parroquia Alpachaca, Riobamba 5-62 e Isla Fernandina.	
EMAIL:		diany_h1989@hotmail.com	
TELÉFONO FIJO	062- 545-151	TELÉFONO MÓVIL:	0939685658

DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	Tema: “Gastronomía de la Provincia de Imbabura Como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador Parroquia San Francisco de Natabuela”.
AUTOR (ES):	Huaca Cevallos Diana Cecilia
FECHA: AAMMDD	2015/06/03
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO	
PROGRAMA:	<input checked="" type="checkbox"/> Pregrado <input type="checkbox"/> Posgrado

TÍTULO POR EL QUE OPTA:	Licenciada en Gastronomía
ASESOR / DIRECTOR:	Lic. Carlos Aguinaga.

2. AUTORIZACIÓN DE USO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD

Yo , Huaca Cevallos Diana Cecilia, con cédula de identidad No 100318276-1, 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.

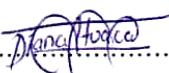
3. CONSTANCIAS

El autor manifiesta que la obra objeto de la presente autorización es original y se la desarrolló, sin violar derechos de autor de terceros, por lo tanto la obra es original y que es el titular de los derechos patrimoniales, por lo que asume la responsabilidad sobre el contenido de la misma y saldrá en defensa de la universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

Ibarra, a 13 días del mes de Marzo del 2015

LA AUTORA:

ACEPTACIÓN:

(Firma).....

(Firma).....

Nombre: Diana Cecilia Huaca C.

Nombre: Bethy Chávez

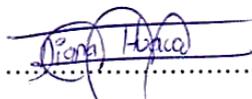
C.I. 100318276-1

Cargo: Jefe de Biblioteca



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

Yo, Diana Cecilia Huaca Cevallos, con cédula de identidad N°. 100318276-1, manifiesto mi voluntad de ceder a la universidad técnica del norte los derechos patrimoniales consagrados en la ley de propiedad intelectual del ecuador, artículos 4, 5 y 6, en calidad de autora del trabajo de grado denominado: “Gastronomía de la Provincia de Imbabura Como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador Parroquia San Francisco de Natabuela”, que ha sido desarrollado previo a la obtención del título de Licenciada en Gastronomía en la Universidad Técnica Del Norte, quedando la Universidad facultada para ejercer plenamente los derechos cedidos anteriormente. En mi condición de autora me reservo los derechos morales de la obra antes citada. En concordancia suscribo este documento en el momento que hago la entrega del trabajo final en formato impreso y digital a la biblioteca de la Universidad Técnica Del Norte.


.....

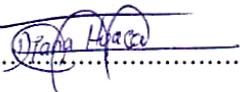
AUTORA: Diana Cecilia Huaca Cevallos

C.I.: 100318276-1

Ibarra, a los 13 días del mes de Marzo del 2015

AUTORÍA

Yo, Huaca Cevallos Diana Cecilia, portadora de la cédula de ciudadanía N°. 100318276-1, declaro bajo juramento que el trabajo aquí descrito es de mi autoría: “Gastronomía de la Provincia de Imbabura Como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador Parroquia San Francisco de Natabuela”. Que no ha sido previamente presentado para ningún grado, ni calificación profesional; y, se han respetado las diferentes fuentes y referencias bibliográficas que se incluyen en este documento



.....

Srta. Diana Cecilia Huaca Cevallos

C.C 100318276-1

CERTIFICACIÓN

En mi calidad de director del trabajo de grado presentado por la egresada Diana Cecilia Huaca Cevallos para optar por el título de Licenciada en Gastronomía, cuyo tema es: “Gastronomía de la Provincia de Imbabura Como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador Parroquia San Francisco de Natabuela”. Considero que el presente trabajo reúne requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del tribunal examinador que se designe.

En la ciudad de Ibarra a los 13 días del mes de Marzo del 2015



Lic. Carlos Aguinaga

C.C.

DEDICATORIA

A mis padres, quienes con mucho cariño desearon la culminación de mi vida profesional, paciencia y cariño especialmente de mi padre Jorge Mueses que ha hecho de mí una persona con valores, para así poder desenvolverme tanto como hija, estudiante en mi vida profesional.

A mis sobrinos, quienes son la razón que me lleva a seguir superándome día con día, para alcanzar mis objetivos y demostrar que cuando se quiere alcanzar algo en la vida no existe ni tiempo ni obstáculos que impidan poderlos lograr.

Diana C. Huaca C.

AGRADECIMIENTO

Los resultados de este proyecto de tesis, están dedicados a todas aquellas personas que me brindaron su ayuda académica, de alguna forma son parte de mi culminación. Mis más sinceros agradecimientos que van dirigidos hacia las personas de la Parroquia San Francisco de Natabuela que contribuyeron con su ayuda desinteresada, ya que me brindaron información relevante y muy cercana a las necesidades requeridas en esta proyecto de investigación.

A mi familia por siempre brindarme su apoyo. Principalmente mi agradecimiento está dirigido hacia mi tutor que supo guiarme en el desarrollo de la presente tesis, con sus conocimientos desde el inicio hasta la finalización de la misma en el cual no hubiese podido salir adelante.

Gracias a Dios, gracias a la comunidad de la Parroquia San Francisco de Natabuela, gracias a mis padres y hermanos.

Diana C. Huaca C.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN	iii
A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE.....	iii
CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR DEL TRABAJO DE GRADO	v
A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE.....	v
AUTORÍA.....	vi
CERTIFICACIÓN	vii
DEDICATORIA	viii
AGRADECIMIENTO	ix
ÍNDICE DE CONTENIDOS	x
ÍNDICE DE TABLAS	xiii
ÍNDICE DE GRÁFICOS	xiv
RESUMEN.....	xv
CAPÍTULO I. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	1
1.1 Planteamiento de problema.....	1
1.2 Formulación del problema	2
1.3 Delimitación.....	2
1.3.1 Delimitación de unidades de investigación.....	2
1.3.3 Delimitación Temporal	2
1.4 Justificación.....	3
1.5 Ubicación	6
1.6 Límites	7
1.7 Población.....	7
1.8 Objetivos	9
1.8.1 General	9
1.8.2 Específicos	9
CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO	11
2.1 Gastronomía	11
2.1.1 Gastronomía de Imbabura.....	12

2.1.2 Gastronomía Ancestral.....	14
2.1.3 Gastronomía típica	21
2.1.4 Gastronomía tradicional	21
2.2 Cultura y patrimonio	22
2.2.1 Cultura.....	22
2.2.2 Patrimonio	23
2.3 Ruta turística	26
CAPÍTULO III. METODOLOGÍA	27
3.1 Tipo de investigación	27
3.1.1 Descriptiva	27
3.3 Métodos.....	29
3.3.1 Inductivo	29
3.3.2 Deductivo	29
3.3.3 Analítico – Sintético.....	29
3.2.3.1 Analítico.....	30
3.4Técnicas.....	30
3.5 Instrumentos.....	31
3.4.2 Fichas de inventario	32
CAPÍTULO IV. RESULTADOS.....	33
4.1 Inventario Gastronómico.....	33
4.2 Fichas técnicas	51
4.3 Contexto socio cultural	56
CAPÍTULO V. RUTA GASTRONÓMICA DE NATABUELA	59
5.1 Diseño de la ruta gastronómica	59
5.2 Propuestas de promoción	60
CAPÍTULO VI. IMPACTOS	61
5.1 Análisis de impactos	61

5.2 Impacto turístico.....	62
5.3 Impacto socio-cultural.....	63
5.4 Impacto económico	64
5.5 Impacto educativo	66
5.6 Impacto general.....	67
5.7 Conclusión general.....	68
Resultados	68
CONCLUSIONES	69
RECOMENDACIONES	70
BIBLIOGRAFÍA	71
ANEXOS	74
ANEXO 1. LEVANTAMIENTO DEL INVENTARIO GASTRONÓMICO.....	74
ANEXOS 2. FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS.....	76
Anexo 3. MAPA DE RUTA TURISMO GASTRONÓMICA NATABUELA.....	93
Anexo 4. DÍPTICO	94
Anexo 5. BANNER.....	96

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Alimentos ancestrales	33
Tabla 2 Alimentos que producen actualmente.....	34
Tabla 3 Métodos de conservación de los alimentos que existían	35
Tabla 4 Temporadas en la que cosechan los alimentos	36
Tabla 5 Especies que usan en las preparaciones.....	37
Tabla 6 Bebidas y comidas que preparan en la zona	38
Tabla 7 Ingredientes.....	39
Tabla 8 Técnicas de elaboración.....	40
Tabla 9 Utensilios que usan	41
Tabla 10 Manifestaciones culturales.....	42
Tabla 11 Personas que intervienen	43
Tabla 12 A quién se transmiten los conocimientos	44
Tabla 13 Cómo influyen las preparaciones en el comportamiento de la comunidad.....	45
Tabla 14 Tiempo de preparación	46
Tabla 15 Utensilios con lo que sirven.....	47
Tabla 16 Recuerdos asociados con los alimentos	48
Tabla 17 Significado del plato	49
Tabla 18 Historia de los Platos típicos.....	50

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1 Alimentos ancestrales.....	33
Gráfico 2 Alimentos que producen actualmente	34
Gráfico 3 Métodos de conservación	35
Gráfico 4 Temporadas en las que cosechan los alimentos	36
Gráfico 5 Especies que utilizan en las preparaciones.....	37
Gráfico 6 Bebidas y comidas que preparan en la zona.....	38
Gráfico 7 Ingredientes	39
Gráfico 8 Técnicas de elaboración	40
Gráfico 9 Utensilios que usan	41
Gráfico 10 Manifestaciones culturales	42
Gráfico 11 Personas que intervienen.....	43
Gráfico 12 A quién se transmiten los conocimientos.....	44
Gráfico 13 Cómo influyen las preparaciones	45
Gráfico 14 Tiempo de la preparación.....	46
Gráfico 15 Utensilios con los que sirve.....	47
Gráfico 16 Recuerdos asociados a los alimentos	48
Gráfico 17 Significado del plato	49
Gráfico 18 Historia de los platos típicos	50

RESUMEN

Mediante este proyecto se planteó el diseño de la ruta turismo gastronómico, como un atractivo para la parroquia de Natabuela por lo que incluye fotografías de los lugares turísticos naturales y hospedaje alimentación, así se rescatará y difundirá su gastronomía y cultura. Para la gran parte de la población mestiza la existencia de la población y su cultura Natabuela es desconocida al igual como los platos típicos ancestrales que se hacen a base del grano de maíz, para las fiestas religiosas y culturales como son la chicha de jora, el champús y colada de maíz o "Boda". En el presente trabajo de investigación que se realizó se muestra los atractivos turísticos naturales y culturales en la Parroquia San Francisco de Natabuela del cantón Antonio Ante, Provincia de Imbabura, de esta manera se ayudará al desarrollo del turismo tanto cultural como gastronómico. El turismo gastronómico es una actividad en donde no solo el turista se dedica a la gastronomía sino también a visitar, observar que tipo de costumbres y tradiciones tienen en las manifestaciones culturales religiosas de la zona de Natabuela. El pueblo Natabuela conserva aún recetas y manera de preparar los tres platos típicos de Natabuela y con estas elaboraciones culinarias se baila se come y bebe en abundancia dependiendo la época del año, siguiendo las costumbres y tradiciones locales, sin límites de condición ni estado. Mediante estas manifestaciones religiosas y culturales existe una demanda de turismo local dándose a conocer la zona por sus costumbres y tradiciones.

Palabras claves: Natabuela, Ruta, Turismo, Gastronomía, Cultura, Rescatar, Difundir, Platos, Típicos, Ancestrales.

ABSTRACT

This research was done to show natural and cultural attractions natural and cultural attractions shown in San Francisco de Natabuela parish, Canton Antonio Ante, Province of Imbabura, so it will assist to the development of both cultural and gastronomic tourism. The gastronomic tourism- is an activity where tourists are not only interested in gastronomy but also they like to visit, and know customs-religious traditions and cultural events from San Francisco de Natabuela.

Through this project, the gastronomic tourism-route was designed as an attraction for the parish of Natabuela, therefore, it includes photographs of natural sights and hosteries and restaurants. This is to rescue and disseminate its culture and food. For most the mestizo population, the existence of the indigenous people and Natabuela culture is unknown as well as the ancestral dishes made of maize, for religious and cultural festivals such “chicha”, “champús” and “colada or boda”.

The people in Natabuela still have recipes and ways to prepare these three dishes, and with these culinary creations people dance, eat and drink in abundance depending on the season, following local customs and traditions, without condition or state boundaries. Through these religious and cultural events there is a demand for local tourism becoming known locally for its customs and traditions.

Keywords: Natabuela, Road, tourism, gastronomy, culture, rescue, broadcast, dishes, traditional, ancestral.

CAPÍTULO I. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1 Planteamiento de problema

La gastronomía es uno de los elementos que destacan a la cultura Natabuela en donde se encuentran los saberes de varias generaciones que se han transmitido a través de la experiencia, misma que se la ha adquirido de una manera empírica. La gastronomía de la parroquia de Natabuela está lleno de variedades donde se hacen presentes no solo el gusto de un pueblo sino también mapas de olores, texturas y sabores que nos hablan de sus costumbres, posibilidades tecnológicas, entornos, utensilios, animales y plantas, que acompañan a la cultura y a su desarrollo; lo cual se ha venido desgastando y perdiendo en el transcurso del tiempo.

No existe una coordinación para potenciar su riqueza gastronómica cultural y turística debido a la escasa gestión interna que se ha generado, y por factores externos que han sido limitantes en la explotación cultural de los Natabuelas como son: la falta de inserción en actividades culturales por parte de los distintos organismos estatales y la escasa difusión que se ha generado de los mismos.

El desconocimiento del pueblo Natabuela y su respectiva gastronomía ha generado una escasa información bibliográfica existente, debido a que la información que se posee es muy limitada y consiste básicamente en un enfoque de la vestimenta y la pérdida de las tradiciones, basándose en esta premisa se puede desarrollar la idea de diseñar una ruta turismo gastronómica ubicando los sitios culturales y gastronómicos de este poblado.

1.2 Formulación del problema

¿Cómo se va a valorar la gastronomía ancestral del Pueblo Natabuela?

1.3 Delimitación

1.3.1 Delimitación de unidades de investigación

Como unidades para el desarrollo del presente trabajo se consideró a:

Autoridades de la junta parroquial de Natabuela

1.3.2 Delimitación Espacial

Se realizó en la comunidad de Los Óvalos perteneciente a la parroquia rural San Francisco de Natabuela de la provincia de Imbabura.

1.3.3 Delimitación Temporal

En cuanto a la delimitación temporal el presente trabajo se realizó desde el mes de abril hasta Noviembre del año 2014.

1.4 Justificación

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

El Estado consciente de del impacto del turismo y la gastronomía, en nuestro país está fortaleciendo estos elementos por su importancia cuantitativa y ha priorizado este sector motivando el desarrollo y estudio multidisciplinario e intersectorial.

La finalidad de este proyecto es promover e incentivar el turismo, gastronomía, identidad cultural de San Francisco de Natabuela para mantener vivas las costumbres y tradiciones de la parroquia rural. Con la propuesta del diseño de la ruta gastronómica, los turistas nacionales y extranjeros podrán tener información valiosa de las sobre las costumbres, tradiciones, gastronomía y atractivos turísticos de San Francisco de Natabuela.

1.4.1 Antecedentes de la provincia de Imbabura

Imbabura es un destino turístico permanente. Esta provincia conserva una diversidad importante de paisajes y de culturas. Paisajes andinos dominados por el Taita Imbabura y la Mama Cotacachi y una veintena de lagos en cuyos entornos se asientan ciudades y comunidades indígenas, que aún conservan sus ritos y tradiciones.

Históricamente sus habitantes fueron los Imbayas, Cayambis, luego dominados por los Caras, la convergencia de estas, permitiría el nacimiento de los Caranqui quienes resistirían a la invasión Inca, años más adelante.

La provincia fue creada el 25 de Junio de 1824, incluía los territorios actuales de la provincia del Carchi. En 1880 se concretaron los territorios actuales.

Está ubicada al norte del territorio ecuatoriano, en la hoya occidental del Chota. En ella existen valles muy fértiles, como los de Ibarra, Otavalo, Cotacachi y Chota; sus principales elevaciones son el Imbabura (4560 m) el Cotacachi (4.944m), y el Yanaurco de Piñan (4.535 m).

El río Chota marca el límite entre las provincias de Imbabura y del Carchi en su recorrido existe gran variedad de plantaciones especialmente de ovitos, los afluentes más importantes de este río son: el Salinas, el Salado y el Pisque.

Otros ríos destacables en la provincia son los que descienden de Dacha y forman el Ambí, que aumenta su caudal con el Tahundo y Blanco, para unirse con el Chota y forman el Mira, en el límite con la provincia del Carchi.

La provincia de Imbabura cuenta con 7 cantones: Ibarra, Otavalo, Cotacachi, Antonio Ante, Pimampiro, San Miguel de Ibarra.

Imbabura limita al norte con la provincia del Carchi, al sur la provincia de Pichincha, al este la provincia de Sucumbíos, al oeste la provincia de Esmeraldas.

En Imbabura se han desarrollado algunas empresas industriales como: Cemento Selva Alegre e ingenio azucarero; además existe producción artesanal relacionada con la producción de panela, aguardiente, nogadas y elaboración de alimentos y bebidas.

La rama artesanal ha cobrado gran importancia siendo muy apreciados los trabajos en cuero, los tejidos de Otavalo mundialmente conocidos. La agricultura que es la base de la economía de la provincia de Imbabura, ofrece productos variados: maíz, trigo, cebada, fréjol, anís, legumbres, hortalizas, tomate riñón, cabuya, alfalfa; frutas como: papaya, piña, caña de azúcar, ciruela, guabo, aguacate, plátano, naranja, cacao y café. La actividad ganadera es rentable gracias a los buenos pastizales existentes, que han ayudado a la crianza de ganado vacuno ovino y porcino. (Ecuale , 2015)

1.4.1.1 Población

En sus alrededores se encuentran tres poblados: San Pablo del Lago, Otavalo e Ibarra. Dentro de la sociedad mestiza que predomina en la provincia, se distinguen los grupos étnicos de los Otavaleños por sus artesanías, y los negros (grupo afro-ecuatoriano) por su música y las labores agrícolas que desarrollan.

La población estimada de Imbabura, de acuerdo con información proporcionada por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censo, 398.244 habitantes. (INEC, 2010)

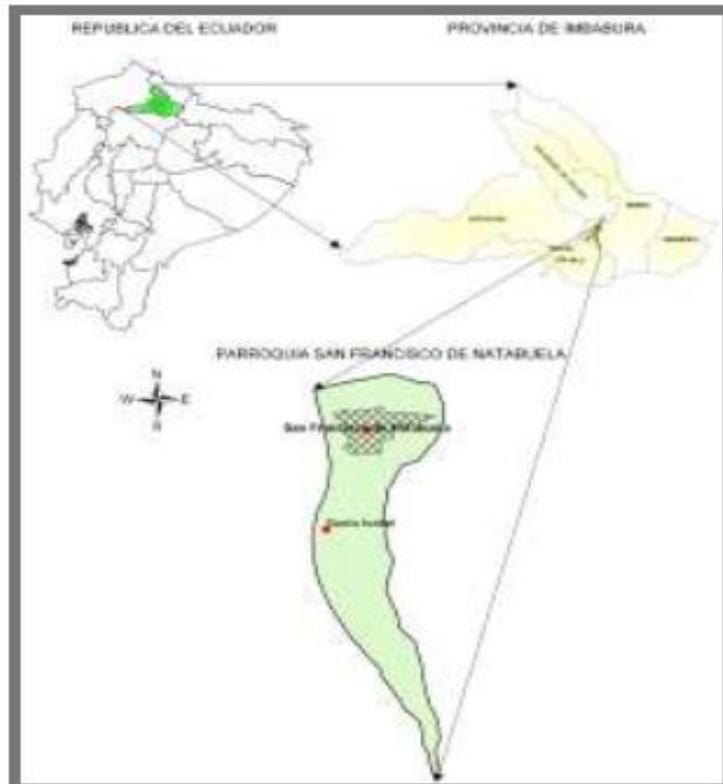
1.4.2 Antecedentes de la Parroquia Rural Natabuela

La fecha de fundación de esta parroquia es el 09 de noviembre de 1932. Etimológicamente Natabuela tiene dos definiciones: La primera según el idioma Cayapa-Colorado, se deriva de: NATA= antepasados; BUELA de BULA= unidad colectiva. Y la segunda según el idioma Quechua se deriva de: NATA= primitivo, aborígen, propio del lugar; y BUELA= árboles, bosque, vegetación. Natabuela y sus tierras tienen el privilegio de haber dado paso a las tropas comandadas por el Libertador Simón Bolívar y el gran Mariscal de Ayacucho Antonio José de Sucre.

Existe todavía el camino real como testimonio histórico, ubicado en las faldas del cerro Imbabura, predios de propiedad de la familia Cevallos y Recalde. Varios fueron los hombres y mujeres notables de esta tierra que serán siempre ejemplo para las presentes y futuras generaciones. El insigne maestro Don Daniel Pasquel López por los años 1920, empieza a tomar la iniciativa, para que el añejo Natabuela perteneciente a San Antonio de Ibarra se convierta en parroquia. Luego, fueron varias familias que contribuyeron a la consolidación de ésta iniciativa. (Chavez & Tocagon , 2015)

UBICACIÓN, SUPERFICIE, DATOS POBLACIONALES

MAPA No 1



Ubicación geográfica de la parroquia San Francisco de Natabuela

1.5 Ubicación

La Parroquia de San Francisco de Natabuela se encuentra ubicada entre la Parroquia rural de San Antonio de Ibarra y la Ciudad de Atuntaqui, es una bella planicie, localizada en las faldas del majestuoso cerro Imbabura, ubicada a 2,50 km. de la capital provincial y a 297 km. de la capital ecuatoriana.

La cabecera parroquial consta con de las siguientes coordenadas geográficas: $0^{\circ} 20' 8,86''$ de latitud norte y $78^{\circ} 11' 38,54''$ de longitud oeste.

1.6 Límites

La Parroquia de San Francisco de Natabuela tiene los siguientes límites:

Al Norte: Con la Parroquia de San José de Chaltura,

Al Sur: Con las Parroquias del Cantón Otavalo principalmente San Pablo,

Al Este: Con la Parroquia de San Antonio de Ibarra; y

Al Oeste: Con la delimitación territorial de la cabecera cantonal de Antonio Ante.

A continuación se puede ver en el siguiente mapa los límites de la parroquia.

1.7 Población

Según el último censo del año 2.015 la población total de la Parroquia de San Francisco de Natabuela es de 5,028 habitantes de los cuales son 2.448 hombres y 2.580 mujeres, la población de la parroquia está compuesta de habitantes mestizos e indígenas, la población mestiza comúnmente está ubicada en el centro de la parroquia, reducido grupo que se encuentra en el sector de la calle Flores Vásquez de la comunidad de Los Óvalos y en el sector La Tola. (INEC , 2015)

La población indígena que es la de mayor número y por consiguiente una gran fuerza de trabajo está concentrada en los sectores periféricos, en la comunidad de Los Óvalos, Catabamba, La Encañada, Jerusalén, San Pedro del Coco. El pueblo de Natabuela es parte de la nacionalidad quechua, según los últimos estudios realizados por el Consejo de Desarrollo de las Nacionalidades y Pueblos del Ecuador.

En la actualidad el pueblo de Natabuela se encuentra dentro del proceso de reconstitución, de precisión de su identidad, de rescatar y fortalecer su forma de organización y representación social que le permita ejercer sus derechos colectivos como la Constitución determina para garantizar sus condiciones de desarrollo y sobrevivencia.

Como pueblo Natabuela se hace referencia a la etnia o comunidad indígena con sus raíces ancestrales, identidad, tradiciones y costumbres en lo espiritual, lingüístico, social, político, económico y cultura en general, sin querer alejarse o separarse del resto de la población que conforma la parroquia de Natabuela. (Chavez & Tocagon , 2015)

1.8 Objetivos

1.8.1 General

Valorar la Gastronomía de la parroquia rural San Francisco de Natabuela parroquia rural como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador de la Provincia de Imbabura

1.8.2 Específicos

- Realizar un diagnóstico sociocultural de la parroquia San Francisco de Natabuela y su inventario gastronómico.
- Diseñar la ruta gastronómica de San Francisco de Natabuela.
- Analizar técnica y prospectivamente los impactos que el proyecto genere en las áreas social, cultural, turística, gastronómica, económica y educativa.

CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO

2.1 Gastronomía

La gastronomía es el estudio de la relación del hombre con su alimentación y su medio ambiente o entorno. El gastrónomo es el profesional que se encarga de esta ciencia. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario y la cubertería en torno a una mesa. Sin embargo, ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. (Wikipedia, 2015)

Gastronomía palabra que fue primeramente aceptada por la Academia de las Letras Francesas a principios del siglo XIX, y de ahí al resto del mundo, significa ni más ni menos que “El Arte del bien comer y el bien de beber”.

También, aunque no tan habitual, se la conoce como gastrología, o sea el conjunto de actividades y conocimientos relacionados con el gáster sin <n>, que significa ley o norma. Se llama gastrónomo a la persona que entiende de gastronomía, es decir, todo lo que normalmente se relaciona con el buen comer y beber, y que sabe apreciar tanto la comida preparada por él, como la ofrecida por los demás.(Jorda, 2011)

Defendiendo esa idea Huyss un historiador de la cultura y profesor de la Universidad de Columbia, dice que “a manera como los habitantes percibes sus ciudades determina la forma cómo actúan en ella, que nunca será unívoca, más acentuadamente diversa”. Por tal razón, las ciudades son espacios de mediación y negociación entre la globalidad y el localismo. (Gastal & Moesch, 2007)

La gastronomía, como patrimonio cultural, puede y debe ser un vehículo de inclusión social de los diversos grupos culturales en cuanto a sus hábitos y costumbres alimentarias, en pro del desarrollo sustentable. Para que eso ocurra, es fundamental observar el concepto de cultura como recurso es decir, como fortalecedora del tejido social, brindando oportunidades de empleo en actividades culturales, y buscando una producción cultural organizada que favorezca la sustentabilidad. (Yúdice, 2004)

La gastronomía es el arte de preparar los alimentos bajo las diferentes técnicas y métodos de cocción que una persona le quiera dar al plato que desee preparar ya que con el pasar del tiempo se le ha dado un enfoque gourmet.

2.1.1 Gastronomía de Imbabura

La gastronomía Imbabureña es considerada una de las más variadas, conocida como la "Provincia de los Lagos" por la cantidad de lagos grandes que se encuentran dentro de la provincia, como son el lago San Pablo y las lagunas de Cuicocha, Yahuarcocha ("lago de sangre") y Puruhanta en Pimampiro, así como otros menores: laguna San Marcos, lagunas de Piñán, lagos de Mojanda y Laguna Negra entre Sigsipamba y Monte. La capital de la provincia es Ibarra y las principales ciudades son Cotacachi, Otavalo, Atuntaqui y Urcuquí. Aparte de sus lagos, la provincia tiene muchos otros puntos de interés, por ejemplo los volcanes Imbabura y Cotacachi. (Yúdice, 2004)

La provincia también es conocida por sus contrastes poblacionales es así que la población está marcada por diferentes factores demográficos, además desde siempre ha sido núcleo de artesanías y cultura. Esto gracias a la diversidad de los pisos climáticos; por tal motivo, la tierra imbabureña es favorecida por la variedad de productos con los que se preparan los platos de su gastronomía, la mezcla con

productos tropicales como es la yuca y de las zonas frías como el maíz tierno o choclo, nos da el tan delicioso sancocho y otras sopas exquisitas.

En la actualidad son los pueblos indígenas quienes han sabido preservar la forma de preparar los alimentos usando técnicas tradicionales o ancestrales, que sin duda ha dado un matiz diferente a los platos, si analizamos aún más todos los productos eran elaborados en cocina de leña y esa característica ahumada daba el toque especial o la inclusión de la pepa de zambo tostada en lugar del maní que en sí mejora el sabor legítimo de algunas preparaciones, de igual manera podemos referirnos a los cárnicos, como es el consumo del cuy, o de la cecina de carne cocida en sal en grano y ahumada en las mismas tulpas una técnica ancestral de conservar y que da el inicio a la técnica moderna de ahumar la carne. (Yúdice, 2004)

La gastronomía de Imbabura por muchos años ha sido considerada parte de la herencia cultural de nuestros antepasados, es muy variada por la diversidad de pisos climáticos en el cual intervienen las diferentes variedades de productos tropicales como la yuca y en las zonas frías el maíz tomando en cuenta las técnicas de cocción ancestrales como la tulpa, fermentación alcohólica y cecina de carne.

2.1.1.1 Gastronomía de la Parroquia Natabuela

La especialidad gastronómica según datos específicos de la Municipalidad de Antonio Ante, cuenta que la gastronomía de este sector comienza desde los años de vida de la princesa Pacha a quién los aborígenes le preparaban deliciosos manjares, luego con el pasar del tiempo con la aparición del Inty Raimy que se realiza en los cantones de Cotacachi y Otavalo, los originarios de Atuntaqui era los llamados arrieros quienes llevaban consigo los alimentos para consumirlos durante el trayecto y es así como los aborígenes de esos tiempos descubren que secando que la carne de cerdo condimentada con achiote y frita se podía consumir ya sea caliente o

fría dando como resultado a las conocidas carnes coloradas, así pues las esposas de los arrieros o también llamadas huarmis, eran quienes elaboraban los alimentos y descubren que secando la carne al sol de igual manera tenemos las conocidas fritadas secas. (Almeida, 2011)

De igual manera en el sector de Natabuela grupos de pobladores que deciden asentarse en este sector incorporan a las preparaciones locales los conocidos y muchas veces poco deseados cuyes, que en si son parte de la gastronomía anteaña. (Obando, 1986)

Por lo general su alimentación es a base de granos, de los cuales el maíz es el más importante. “El maíz (*Zea mays*) ha sido parte de los ritos y tradiciones... hay siete variedades de maíz como el blanco, el morado, el amarillo, el chulpi, el canguil, el morocho y la jora (maíz germinado)” (MINTUR, 2012)

Ellos poseen tres variedades de maíz, el blanco utilizado para hacer mote, el amarillo que lo utiliza para la chicha de jora y el maíz colorado utilizado para hacer la colada morada. De la comida típica se destaca la fritada, los cuyes, los choclos cocinados con queso o asados, chicha de jora y la colada morada.

La dieta de los Natabuelas está centrada principalmente en el maíz un producto que se ha mantenido con el pasar de los tiempos y por el cual celebran el Inty Raymi siendo el principal alimento para elaborar varios platos típicos, así por ejemplo: la colada de maíz conocida en la localidad como “la boda”, el mote colorado, el champús, la chicha de jora.

2.1.2 Gastronomía Ancestral

Es la conjunción de aspectos culinarios con aspectos culturales que hacen a cada sociedad o comunidad. Es por esto que la gastronomía no es simplemente un

conjunto de técnicas o métodos de cocción sino también la relación que los individuos establecen con el medio que los rodea, del cual obtienen sus recursos alimenticios, el modo en que los utilizan y todos aquellos fenómenos sociales o culturales que tienen que ver con la consumición de las preparaciones culinarias. (Bembibre, 2006)

Es el término que indica a un conjunto de datos organizados que internan importantes antecedentes histórico ancestrales sobre el arte de preparar una buena comida característica o ancestral de un grupo, país, región, época, etc.; de tal manera que aportan un significado esencial y necesario en todo proceso comunicativo. (Bembibre, 2006)

“La información como concepto existe en la naturaleza, en la cultura y es transformada por esta misma cultura que la ocasiona socialmente o la toma de la naturaleza misma.”(Bembibre, 2006)

La gastronomía ancestral de un pueblo es un testimonio de mestizaje y sabores que identifican a una región y ofrecen el reconocimiento de un pasado en común; como testimonio, los platillos de una región muestran el medio en que fueron creados, los ingredientes que había en ese momento y con los cuales se creaba la comida de todos los días. (Carlo, 2009)

La gastronomía ancestral son los platos por los cuales identifican a una zona, región, sociedad tomando en cuenta que tienen sus respectivos antecedentes históricos y usando los alimentos que se producía en ese entonces, con los cuales se creaba la comida de todos los días.

TÉRMINOS ANCESTRALES

Afrecho.- Salvado, Cáscara del grano. (Rosas, 2012)

Apolillar.- Dicho de la polilla: Roer, penetrar o destruir las ropas u otras cosas.

Arrayan.- El arrayán o murta es un árbol o arbusto bajo utilizado medicinalmente desde tiempos antiguos, debido a sus variadas propiedades medicinales. Su nombre científico es *myrtus communis* y sus hojas y frutos.

Balde.- Recipiente para servir la chicha. Es el mismo balde de uso corriente.

Barricas.- Recipiente de madera donde se coloca la chicha para su proceso de maceración. (Rosas, 2012)

Batea.- Recipiente grande de madera, de forma circular u oblonga, y sin asas.

Bigsha.- Cuchara de madera grande utensilio que se utiliza en la cocina antigua.

Cedrón.- También conocido con el nombre popular de hierba luisa es una planta medicinal muy famosa por sus propiedades. El cedrón es una planta originaria del Perú pero es usada con fines medicinales en todo el mundo.

Cedazo.- Se llama cedazo al utensilio que se emplea para separar (cribar) materiales de diferente grosor, como la harina del salvado. Se conoce como tamiz al cedazo muy tupido generalmente utilizado para la determinación de curvas granulométricas en varios materiales. En los laboratorios de suelos se utilizan series estandarizadas de tamices.

Champús.- es una bebida o postre típicos y muy populares en el Perú, en Ecuador y en el suroccidente de Colombia, elaborada básicamente con miel de panela (melao) o

chancaca, maíz, frutas como el lulo o naranjilla, piña, membrillo o guanábana, y condimentada con canela, clavos de olor y hojitas de naranjo agrio básicamente.

Chicha de jora.- Bebida alcohólica obtenida por la fermentación de la materia azucarada contenida en un tipo de maíz malteado. (Rosas, 2012)

Colada de maíz o mazamorra.- sopa espesa, hecho a base de harina de maíz reventado.

Corpus Cristi.- o Solemnidad del Cuerpo y la Sangre de Cristo, antes llamada Corpus Domini ("Cuerpo del Señor"), es una fiesta de la Iglesia católica destinada a celebrar la Eucaristía. Su principal finalidad es proclamar y aumentar la fe de los católicos en la presencia real de Jesucristo en el Santísimo Sacramento.

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

Fermentación alcohólica.- La fermentación alcohólica es un proceso anaeróbico realizado por las levaduras y algunas clases de bacterias. Estos microorganismos transforman el azúcar en alcohol etílico y dióxido de carbono. La fermentación alcohólica, comienza después de que la glucosa entra en la celda. (Rosas, 2012)

Frejol jema.- es un tipo de frejol arbustivo con guía, de grano grande de color rojo moteado. La variedad presenta resistencia genética a antracnosis, roya, añublo de halo y ascoquita

Frejol toa.- es una variedad de frejol voluble y trepador; de buen rendimiento, precocidad y de grado de asociación con el maíz.

Frejol de chagra.- es el frejol común que se lo siembra juntamente con el maíz para que no se caiga la mazorca y le sirva de apoyo.

Frejol de palo o gandul.- es un arbusto perenne que crece y se reproduce en todo el país y se pueden obtener hasta 4 cosechas anuales. No requiere cuidados costosos y es resistente a la sequía y las altas temperaturas.

Gorgojo.- A la familia Curculionidae del Orden Coleoptera pertenecen una gran cantidad de especies dañinas para la agricultura. Las antenas son características, acodadas y el aparato bucal con poderosas mandíbulas le permite al adulto consumir la lámina de las hojas, brotes, tejido de ramas, ramillas y frutos. Algunos en su proceso alimenticio provocan profundas hendiduras en tejidos lignificados de árboles y arbustos leñosos.

Hierba luisa.- La hierba limón o citronela es una planta aromática que se cosecha a pleno sol y es muy utilizada como planta medicinal.

Higuerilla.- Es una oleaginosa cuyo aceite se utiliza en la industria de motores de alta revolución, en pinturas, lacas, barnices, plásticos, fertilizantes, para uso antiparasitario en humanos, etc.; en total se utiliza en más de ciento ochenta productos.

Inti Raymi.- fiesta del Sol era una antigua ceremonia religiosa andina en honor al Inti (el dios sol), que se realizaba cada solsticio de invierno en los Andes.

Jauri.- maíz reventado

Jora.-Maíz germinado y preparado especialmente para hacer chicha. Existen varias calidades y tipos de jora, especialmente: jora blanca, jora roja y jora negra. Jora es el producto de la germinación controlada de los granos para limitar el desarrollo del tallito y la radícula, el objetivo del malteo de un cereal es obtener una buena cantidad de enzimas con menor cantidad de materia orgánica consumida. Las variedades más utilizadas para la obtención de Jora son el maíz amarillo y maíz alazán. (Rosas, 2012)

Limoncillo o hierba limón.- El limoncillo es una planta que se parece al césped ornamental común con la gran diferencia que su intenso olor cítrico tiene propiedades sorprendentes, sus hojas y tallos poseen componentes con muchos beneficios para las personas que saben aprovechar estas cualidades medicinales.

Malta.- Cántaro grande en que se guarda la chicha o agua. (Rosas, 2012)

Marco.- Es una hierba anual, a veces semi-arbusto perenne erecto y extendido de tamaño variable. Tallos ramificados, cilíndricos. Hojas esparcidas, alternas, peciladas, de láminas profundamente bipinnatisectas, sin estípulas.

Niave.- nacido o geminación del maíz cuando se utiliza para la preparación de la chicha de jora.

Olla de barro.- Son recipientes un poco pesados y frágiles. El barro es el mejor material para numerosas cocciones, en especial, en seco o con muy poca agua. En cualquier caso es el más natural y antiguo material utilizado por el hombre en la cocina.

Pachamama o Mama Pacha.- Es una deidad incaica. Es el núcleo del sistema de creencias de actuación ecológico-social entre los pueblos indígenas de los Andes Centrales de América del Sur.

Papa curipamba.- Papas Nativa de Colombia, sus tallos son de color verde con pocas manchas, florece moderadamente a partir de los 82 días, con flores de color morado oscuro y forma de corola semiestrellada. La papa es redonda; color predominante de piel morado intermedio y secundario blanco crema en manchas dispersas; color de carne crema y morado dispersos en áreas; ojos de profundidad superficial.

Papa pintada.- es de tamaño mediano, tiene levemente aplanadas sus caras superior e inferior. Pulpa amarilla pálida pigmentación.

Papa margarita.- se produce en el Departamento de Nariño (sur de Colombia), sus tallos de color verde con pocas manchas. Florece moderadamente a partir de los 80 días, con flores de color rojo rosado intermedio con blanco pálido en la estrella; forma de corola rotada.

Piedra de moler o metate.- Se hace de elementos muy duros y con muy pocas porosidades, ya que esto permite limpiarlo adecuadamente para evitar la mezcla de sabores, por esto tradicionalmente se le fabrica con piedra volcánica de baja porosidad, también se le encuentra hecho con barro cocido o piedra sedimentaria como granito, siendo este último de un costo mucho mayor.

Pilchi.-Calabazas vacías y pulidas utilizadas como envases para beber chicha. Generalmente los “PILCHI” circulan de mano en mano, costumbre tradicional de amistad e igualdad.

Polones.- Esteras cocidas que se utilizan para guardar los granos secos. Pondo.- Olla de barro alargada. Pocillo de barro cocido y no vidriado, hasta de un metro, que desde el pequeño asiento circular va abriéndose hasta formar una como barriga, y su pescuezo es bastante abierto.

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.

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

Tiesto.- es una paila redonda que trata de coser alimentos en una forma lenta.

Tulpa o tushpa.- Voz quechua, fogón indígena construido sobre tres piedras toscas.

2.1.3 Gastronomía típica

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

La gastronomía típica como sustento de la cocina regional y tradicional puede justificarse, entre tantos argumentos posibles, porque las recetas reconocidas como regionales provienen de las tradiciones populares más condicionadas por las particularidades de las producciones locales y no de la gastronomía que las clases superiores importan desde mesas lejanas. Es decir, por las relaciones existentes entre los sectores populares y la cultura campesina, ligada a muchas las familias pobres como parte de su pasado o como vivencia actual. Cuando hablamos de la comida criolla hacemos referencia a aquellos platos consumidos con frecuencia por los habitantes de una ciudad rural a pesar de que los ingredientes de esos platos típicos sean provenientes de otra región o nación. (Mariani, 2005)

La gastronomía típica son un tipo de platos peculiares de una época, país, región siendo así representativos y no solo teniendo relación con la comida sino también con las distintas culturas que existen en la zona.

2.1.4 Gastronomía tradicional

La gastronomía tradicional está inexorablemente vinculada, a la cultura de un país que sigue las ideas, normas o costumbres del pasado que han pasado de generación en generación. (Luzuriaga, 2009)

La cocina tradicional es un arte fundamental social con caracteres locales y tradicionales, pero la sociedad moderna ha conseguido facilitar su elaboración y

materias primas que se cultivan a miles de kilómetros. Es importante, en la cocina moderna esta base de distintos orígenes étnicos y culturales.(Luzuriaga, 2009)

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

La gastronomía tradicional está vinculada con a la cultura de un país que se sigue las ideas, normas o costumbres del pasado que han pasado de generación en generación.

2.2 Cultura y patrimonio

2.2.1 Cultura

Conjunto de modos de vida y costumbres, conocimientos y grado de desarrollo artístico, científico, industrial, en una época, grupo social, etc. (Diccionario de la Lengua Española, 2001)

La cultura como el conjunto de rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan una sociedad o un grupo social. Ello engloba, además las artes y las letras, los modos de vida, los derechos fundamentales al ser humano, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias. (UNESCO, 1996)

La cultura puede apreciarse desde diferentes ángulos, prueba de ellos son: artes que comprenden artes gráficas, pintura, escultura, arquitectura, artesanías, ciencia, música, religión, tradiciones, danza propia del lugar, costumbres musicales y

movimientos. Educación, gastronomía, gobierno, historia, industria, negocios, agricultura. Literatura como libros, revistas y periódicos. (Coltam, 1989)

Debería verse como un motor de desarrollo local sostenible y considerarlo en tanto que factor de conocimiento y por ende de despliegue multisectorial. Solo así una sociedad puede mantener y fijar población y, como tal sociedad viva, puede representar un interés cultural dinámico. Ninguno de los aspectos de la cultura local son despreciables y en ese sentido muchos de los temas del apartado anterior se inscriben plenamente aquí; pasado y presente, fiestas y eventos locales, monumentos y arquitectura vernácula, sistemas de agua y de fabricación, buena mesa y buenos productos, clima y medio ambiente, pero también luchas y problemática en general. (Solis & Ruiz, 2007)

La cultura no sólo tiene que ver con el aspecto social, también tiene un aspecto individual, las personas vamos diferenciando nuestros gustos, valores, forma de ver la vida en donde nos permite acumular y transformar todo aquello que tomamos en el aspecto social, es decir tamizamos lo que aprendemos.

2.2.2 Patrimonio

Conjunto de bienes pertenecientes a una persona natural o jurídica, o afectos a un fin, susceptibles de estimación económica, ha sido aplicada por las leyes de protección a lo que se denominaba el Tesoro Artístico Nacional, enriqueciéndolo a través de calificativos tales como: histórico, artístico y cultural. (Ollero, 2010)

En definitiva el conjunto de bienes de una nación acumulada a lo largo de los siglos, que, por su significado artístico, arqueológico, etc., son de objeto de protección especial por la legislación, ha dejado de lado la definición literal de patrimonio, para asociarla con la cualidad histórica de los objetos.(Ollero, 2010)

Conjunto de bienes tangibles e intangibles, que constituyen la herencia de un grupo humano y que refuerzan emocionalmente su sentido de comunidad con una identidad propia y que son percibidos por otros como característico. A gusto o disgusto, en algunos casos obsesivamente, acumulados bienes económicos provenientes del trabajo, o los heredamos; su sumatoria conforma lo que denominamos patrimonio”.(Malo, 2000)

Patrimonio es todo lo que un pueblo ha realizado a lo largo de su historia pasada y presente. Estas creaciones pueden ser bienes tangibles e intangibles que han sido transmitidas, entre miembros de un mismo grupo social.

2.2.2.1 Patrimonio intangible

El concepto de patrimonio cultural intangible engloba aspectos importantes de la cultura viva y de la tradición. Sus manifestaciones son amplias y diversas, como lo son la legua, tradiciones orales, sistema de valores o artes. (Solis & Ruiz, 2007)

“Conjunto de elementos sin sustancia física como modos de hablar, canciones y costumbres o por formas de conducta como danzas y ritos”. (Malo, 2000)

También se explica cómo el conjunto de creaciones que surgen de una comunidad cultural cimentada en la tradición, manifestadas por una colectividad que expresa su identidad transmitida oralmente, por imitación o de otras maneras.(Malo, 2000)

Es el conjunto de formas de cultura tradicional y popular folclórica, es decir, las obras colectivas que emana de una cultura y 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 recreación colectiva (UNESCO, 2001)

El patrimonio intangible es el conjunto de rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan una sociedad o un grupo social mediante la tradición oral.

2.2.2.2 Patrimonio gastronómico

Se debe considerar un bien patrimonial consumible, destinado a satisfacer una necesidad. Así, el concepto de patrimonio alimentario se amplía, ya que implica una cultura de la alimentación que incluye los sistemas agroalimentarios, productos de la tierra, cocinas regionales o tradicionales, gastronomía, producción de alimentos, técnicas agrícolas y culinarias, dietas, valorización de alimentos tradicionales, microambientes –sistemas y sensibilidades. (Barcelo, 2010)

Patrimonio culinario regional engloba a las producciones alimentarias y a las cocinas regionales, articuladas a través de las actividades de preparación y consumo de alimentos y contextualizadas en un entorno ambiental y sociocultural específico.

La producción alimentaria y la cocina no se pueden concebir como dominios separados, ya que son interdependientes. Quizás pueda escindírselas en el ámbito del gran comercio, pero nunca a nivel regional porque allí se privilegian los matices que definen a una zona.

Patrimonio Gastronómico nos solo se trata de satisfacer las necesidades de los consumidores sino apoyar al desarrollo de negocios en las zonas rurales y fortalecer las identidades regionales.

2.3 Ruta turística

Estos recorridos turísticos, que toman distintas denominaciones tales como corredores, rutas, circuitos, caminos o itinerarios, tratan de diferenciarse de sus competidores resaltando determinados recursos que están presentes en el territorio o que son imaginados y creados artificialmente.

Por otra parte, una ruta es el itinerario planeado para un viaje, la ruta turística está compuesta de lugares que tienen atractivos turísticos ya sean estos naturales o culturales. Las Rutas marcan el recorrido por varias regiones, por varios de los puntos de interés que el viajero marca en su mapa, por ejemplo: “Las Rutas Gastronómicas pretenden degustar los placeres de las comidas típicas y comidas exóticas de varios países, regiones o pueblos.”

El trazo y la delimitación de una ruta gastronómica muchas veces se ve comprometida por la razón que la gastronomía no tiene fronteras, además también que se han perdido ya las tradiciones originales y culturas en la comida de hoy día, por lo que muchas veces lo mejor es definir cursos que nos lleven a lo largo de pueblos o pequeñas comarcas, donde aún se viven la tradiciones y su cultura aún permanece viva.(Ávila, 2013)

Una ruta turística es un camino hacia fines turísticos con un objetivo de admirar paisajes, recordar sitios históricos, disfrutar de zonas de playas o montañas, de actividades deportivas o de aventura, siguiendo un itinerario o un circuito conectando zonas con diversos atractivos.

CAPÍTULO III. METODOLOGÍA

3.1 Tipo de investigación

3.1.1 Descriptiva

Comprende la descripción, registro, análisis e interpretación de la naturaleza actual, composición o procesos de los fenómenos. El enfoque se hace sobre conclusiones dominantes, o sobre como una persona, grupo o cosa, se conduce o funciona en el presente. La investigación descriptiva trabaja sobre las realidades y su característica fundamental es la de presentar una interpretación correcta. (Rodríguez, 2005)

Ayudo a describir en forma detallada cada una de las preparaciones de los platos del lugar de estudio y fue fundamental porque permitió conocer sus ingredientes que contienen al momento de la preparación.

3.2 Población y Muestra de estudio

La población de estudio fue conformada por 5.651 habitantes de la parroquia San Francisco de Natabuela del cantón Antonio Ante 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 %.

$$n = \frac{z^2 x P x Q x N}{e^2 (n - 1) + z^2 x P x q}$$

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

$$n = \frac{2^2 x 50 x 50 x 5651}{5^2 x (5651 - 1) + 2^2 x 50 x 50}$$

$$n = \frac{1130,200}{151,250}$$

n = 7,47 encuestas

La muestra calculada redondeada es de 10 adultos mayores. Que serán distribuidos en la parroquia San Francisco de Natabuela de la provincia de Imbabura en forma equitativa; es decir en la parroquia se llevará a cabo alrededor de 20 entrevistas con los instrumentos diseñados.

3.3 Métodos

3.3.1 Inductivo

Es un proceso en el que, a partir del estudio de casos particulares, se obtienen conclusiones o leyes universales que explican o relacionan los fenómenos estudiados. (Rodríguez, 2005, pág. 29)

Este método permitirá analizar hechos, acontecimientos y teoría muy particular dentro de la temática que concierne al proyecto, para luego de analizar la información y generalizarla, dándole un juicio de valor, básicamente en el diagnóstico sociocultural de la parroquia y el análisis de impactos.

3.3.2 Deductivo

Consiste en obtener conclusiones particulares a partir de una ley universal. (Rodríguez, 2005, pág. 29)

Este método será fundamental en el desarrollo de la presente investigación, ya que facilita su estudio y análisis de la información para el posterior procesamiento de manera que sea factible aplicar esta metodología en el presente proyecto.

3.3.3 Analítico – Sintético

Esté método será de mucha importancia en la investigación, documental, y de campo de San Francisco de Natabuela ya que permitirá que una serie de información y datos de investigación documentales sea sintetizada en forma de redacción, tablas, cuadros y gráficos como estrategia de interpretación de datos.

3.2.3.1 Analítico

Este método se procede a revisar ordenadamente cada uno de los fenómenos por separado. La Física, la Química y la Biología utilizan este método; a partir de la experimentación y el análisis de un gran número de casos, se establecen leyes universales. Si se analizan las características de los métodos explicados anteriormente, es fácil concluir que todos ellos se relacionan y complementan. (Rodríguez, 2005)

3.3.3.2 Sintético

Es un proceso mediante el cual se relacionan los hechos aparentemente aislados y se formula una teoría que unifica los diversos elementos. El historiador que realiza investigación documental y de campo acerca de la comunidad, integrando todos los acontecimientos de determinada época, aplica el método sintético. (Rodríguez, 2005)

3.4 Técnicas

3.4.1 Observación

La observación directa del fenómeno en estudio es una técnica bastante objetiva de recolección; con ella puede obtenerse información aun cuando no existía el deseo de proporcionarla y es independiente de la capacidad y veracidad de las personas a estudiar; por otra parte, como los hechos se estudian sin intermediarios, se evitan distorsiones de los mismos, sin embargo, debe cuidarse el entrenamiento del observador, para que la observación tenga validez científica. (Bautista, 2015)

Para el presente trabajo se determinó realizar la técnica de observación, con la cual nos permite palpar la situación en la se encuentran la parroquia en cuanto a la gastronomía ancestral, su valor, histórico y cultural por lo que se realizará varias observaciones para plasmarlas en fichas de inventario cultural.

3.4.2 Entrevista

Las entrevistas se utilizan para recabar información en forma verbal, a través de preguntas que propone el analista. Quienes responden pueden ser gerentes o empleados, los cuales son usuarios actuales del sistema existente, usuarios potenciales del sistema propuesto o aquellos que proporcionarán datos o serán afectados por la aplicación propuesta. (Bautista, 2015)

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

3.5 Instrumentos

3.4.1 Cuestionario

Puede estructurarse específicamente como un instrumento de exploración de ideas sobre la vida cotidiana o algún fenómeno social. El cuestionario es una técnica que permite sondear opiniones y no buscar cuestiones que exijan mucho análisis y reflexión por parte de los encuestados. (Zapata, 2006)

Grupo de preguntas debidamente estructuradas que constan de 18 preguntas divididas dos bloques de Inventario Gastronómico y el Contexto Sociocultural que

serán formuladas en la entrevista dirigida a los adultos mayores que aportarán con información relevante para la elaboración del proyecto.

3.4.2 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

CAPÍTULO IV. RESULTADOS

4.1 Inventario Gastronómico

Tabla 1 Alimentos ancestrales

ALIMENTOS	TOTAL
maíz	14
frejol	12
habas	10
Papas	8
arveja	6
chocho	5
ocas	4
quinua	4

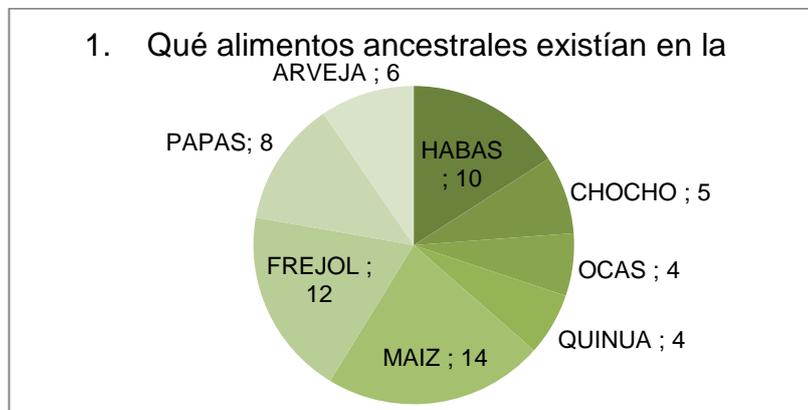


Gráfico 1 Alimentos ancestrales

Fuente: Encuestas habitantes de la Parroquia Natabuela

Elaborado por: La autora

Conclusión:

De acuerdo a las entrevistas realizadas en el pueblo Natabuela seleccionaron al maíz como alimento de mayor producción en esta zona la cual tuvo un predominio sobre las demás como el frejol, habas, papas, arveja, chocho, ocas y quinua.

Tabla 2 Alimentos que producen actualmente

ALIMENTOS	TOTAL
Maíz	18
Frejol	13
Papas	8
Habas	6
Arvejas	4
Morocho	3

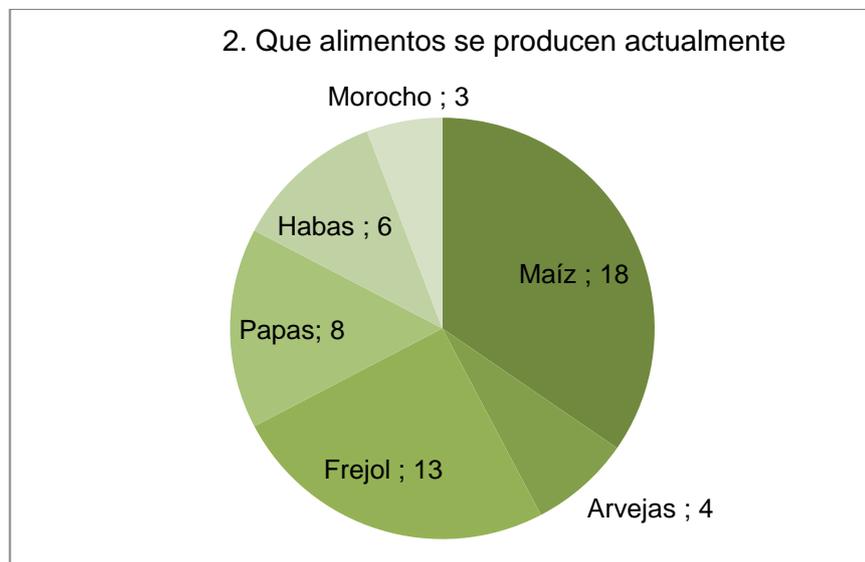


Gráfico 2 Alimentos que producen actualmente

Fuente: Encuestas habitantes de la Parroquia Natabuela

Elaborado por: La autor

Conclusión

Los alimentos que se producen en la actualidad son el maíz comprendiendo que es una fuente de alimento para todo el pueblo Natabuela en gran cantidad ya que este grano sigue siendo un motivo de celebración de fiestas ancestrales y en la gastronomía se lo pueden utilizar y trabajar bajo diferentes técnicas de cocción.

Tabla 3 Métodos de conservación de los alimentos que existían

METODOS	TOTAL
Tendales	6
Polones	2
Ollas	1
No saben	11

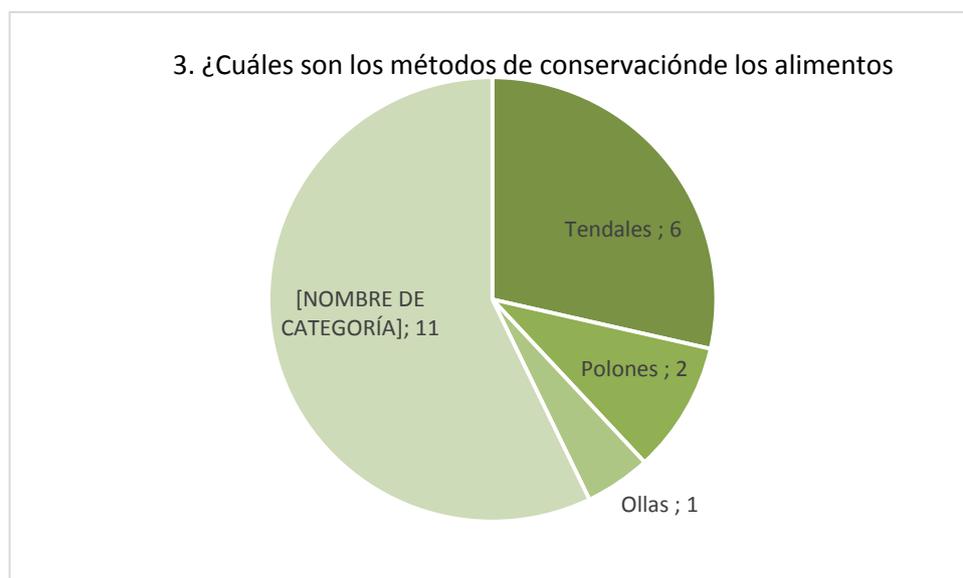


Gráfico 3 Métodos de conservación

Fuente: Encuestas habitantes de la Parroquia Natabuela

Elaborado por: La autora

Conclusión

De las 20 personas encuestados 6 personas usaban el método de los tendales o soberados en donde guardaban los alimentos de cosecha como el maíz en mazorca, habas, entre otros granos; 2 personas usaban los polones y una persona las ollas. Estos métodos servían para prevenir las plagas que existían y así se puedan durar un año o más, tanto para la alimentación como para la venta.

Tabla 4 Temporadas en la que cosechan los alimentos

MES	TOTAL
Junio	7
Julio	7
Agosto	3
6 meses	3



Gráfico 4 Temporadas en las que cosechan los alimentos

Fuente: Encuestas habitantes de la Parroquia Natabuela

Elaborado por: La autora

Conclusión

Los indígenas Natabuelas para sembrar tienen sus días especiales que se dividen en adelantados y atrasados, 14 de los encuestados dicen junio y julio son cosechas atrasadas para la temporada del Inty Raimy, San Juan y San Pedro.

Tabla 5 Especies que usan en las preparaciones

ESPECIAS	TOTAL
Comino	15
Color	17
Cedrón	4
Hierba luisa	5
Cebolla	6
Panela	2
Sal	9
Ajo	9
Hoja de naranja	3
Canela	3

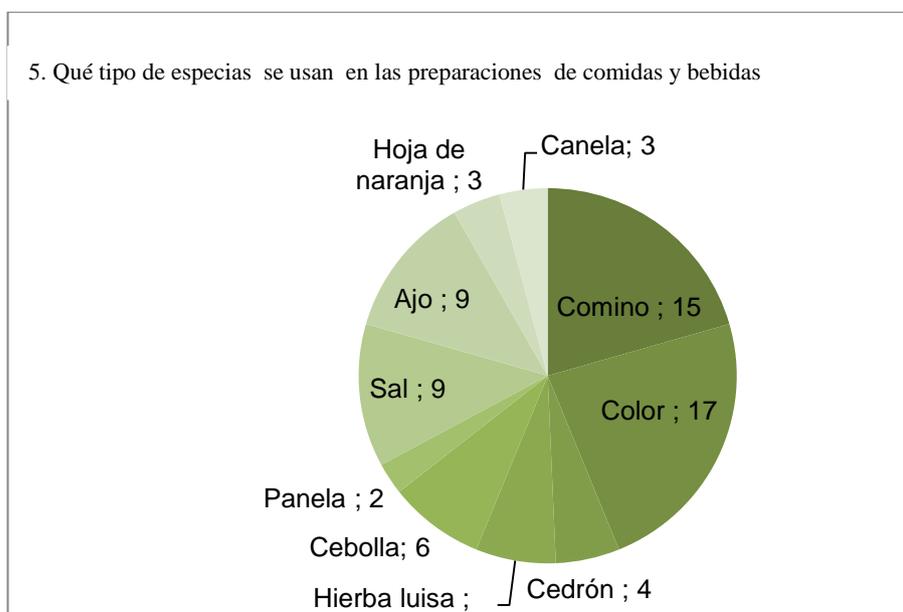


Gráfico 5 Especies que utilizan en las preparaciones

Fuente: Encuestas habitantes de la Parroquia Natabuela

Elaborado por: La autora

Conclusión

Las especias más utilizadas para la preparación de los platos típicos de esta zona que sobresalen son: en la elaboración de la mazamorra: color, comino, ajo y sal; para el champús son: la hoja de naranja, canela, panela, hierba luisa y cedrón.

Tabla 6 Bebidas y comidas que preparan en la zona

PLATOS TÍPICOS	TOTAL
Colada	20
Chicha de jora	13
Champús	13

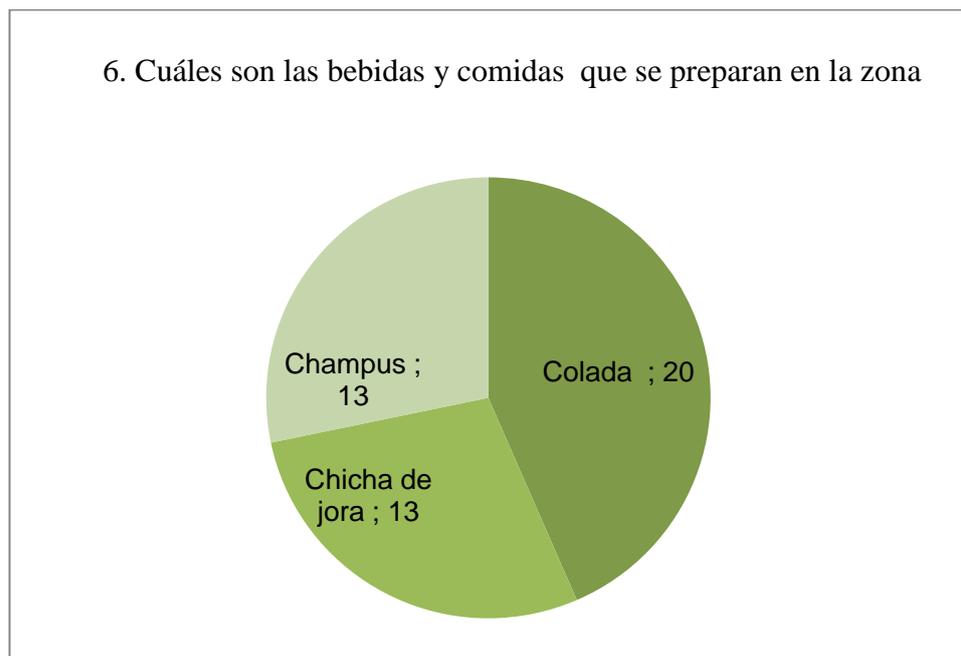


Gráfico 6 Bebidas y comidas que preparan en la zona

Fuente: Encuestas habitantes de la Parroquia Natabuela

Elaborado por: La autora

Conclusión

El pueblo Natabuela está centrado principalmente en el maíz, este producto es la base de varios platos típicos, como: la colada conocida en la localidad como “la boda”, el champús, la chicha de jora.

Tabla 7 Ingredientes

INGREDIENTES	TOTAL
carne de cerdo	18
harina maíz reventado	15
harina de maíz fermentado	12
agua	9
harina maíz crudo	8
mote	7
papa	6

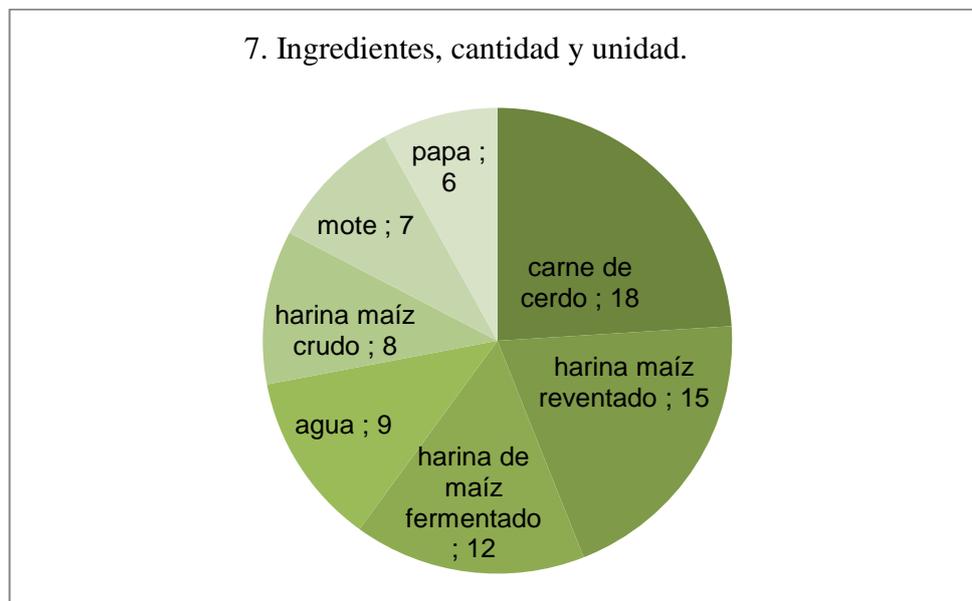


Gráfico 7 Ingredientes

Fuente: Encuestas habitantes de la Parroquia Natabuela

Elaborado por: La autora

Conclusión

Los ingredientes que se usan en las elaboraciones de los diferentes platos típicos de la parroquia son el maíz que es un alimento ancestral con el cual se elabora recetas y así utilizando las diferentes técnicas culinarias.

Tabla 8 Técnicas de elaboración de los platos ancestrales

TÉCNICAS	Total
Fogón (colada de maíz)	20
Fermentación alcohólica (champús y chicha de jora)	19

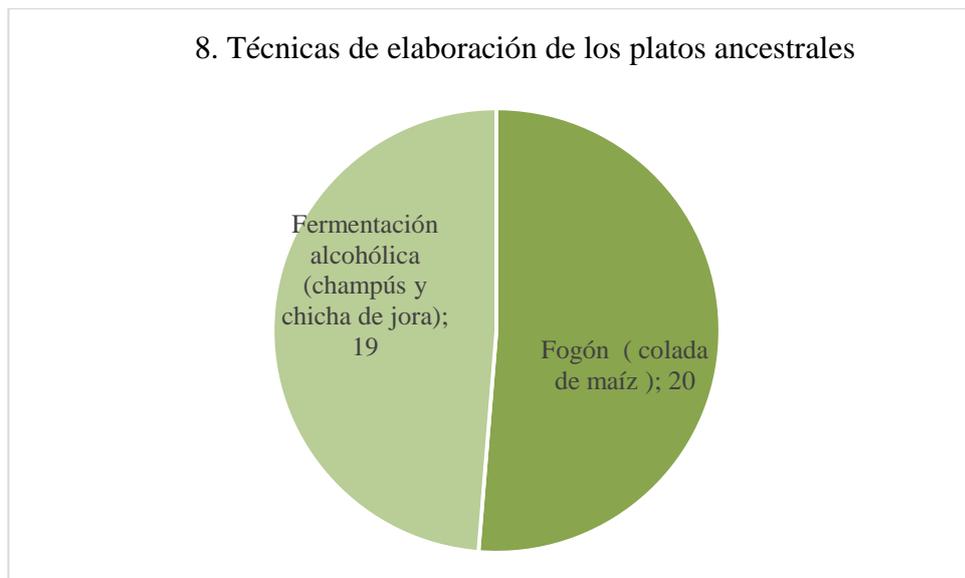


Gráfico 8 Técnicas de elaboración

Fuente: Encuestas habitantes de la Parroquia Natabuela

Elaborado por: La autora

Conclusión

La técnica de cocción Fogón que es una técnica ancestral es la más usada hasta hoy para las diferentes elaboraciones y las manifestaciones culturales que se celebran el pueblo Natabuela y la fermentación alcohólicas que sirve para la fermentación dela chicha de jora y el champús.

Tabla 9 Utensilios que usan para las preparaciones

UTENSILIOS	TOTAL
Ollas	16
Bigshas	10
Pondos	9
Barricas	5
Tiesto	4
Pailas de bronce	3
Piedra de moler	2
Tina	2
Leña	2

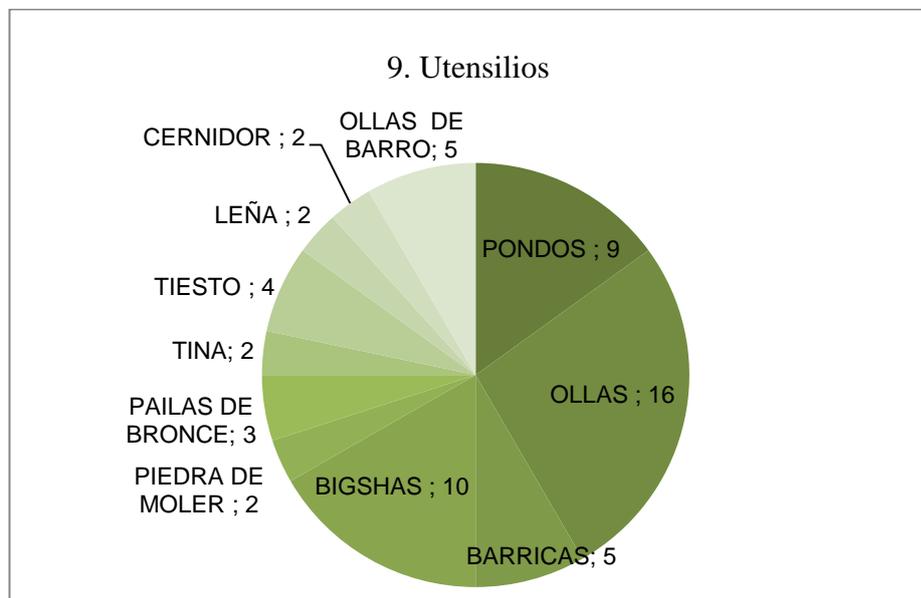


Gráfico 9 Utensilios que usan

Fuente: Encuestas habitantes de la Parroquia Natabuela

Elaborado por: La autora

Conclusión

Los utensilios de la cocina eran las ollas o calderas de aluminio, ollas de barro, tiestos de barro para tostar el maíz, platos de barro, bigshas, baldes, piedras de moler, cernidor, barricas y pondos usaban utilizan en las preparaciones, los cuales eran elaborados por ellos.

CONTEXTO SOCIOCULTURAL

Tabla 10 Manifestaciones culturales

MANIFESTACIONES CULTURALES	A&B	TOTAL
San Juan	Colada	20
San Pedro	Champús	18
Semana Santa	Chicha de jora	10
Inty Raymi		

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

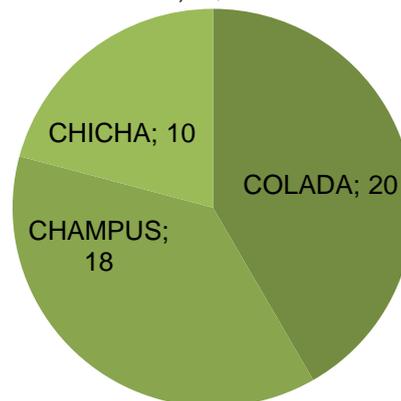


Gráfico 10 Manifestaciones culturales

Fuente: Encuestas habitantes de la Parroquia Natabuela

Elaborado por: La autora

Conclusión

De acuerdo a las encuestas, las manifestaciones culturales que sobresalen son el Inty Raymi y las tres fiestas de carácter religioso la Semana Santa, San Pedro y San Juan, los alimentos y bebidas que se relacionan con estas son la colada, el champús y la chicha de jora.

Tabla 11 Personas que intervienen en la elaboración de los alimentos

PERSONAS QUE INTERVIENEN	TOTAL
Dueños Casa	14
Presidentes Barriales	10
Vocal Junta Parroquial	7
Vocales Barriales	5
Secretaria	5
Tesorero	4

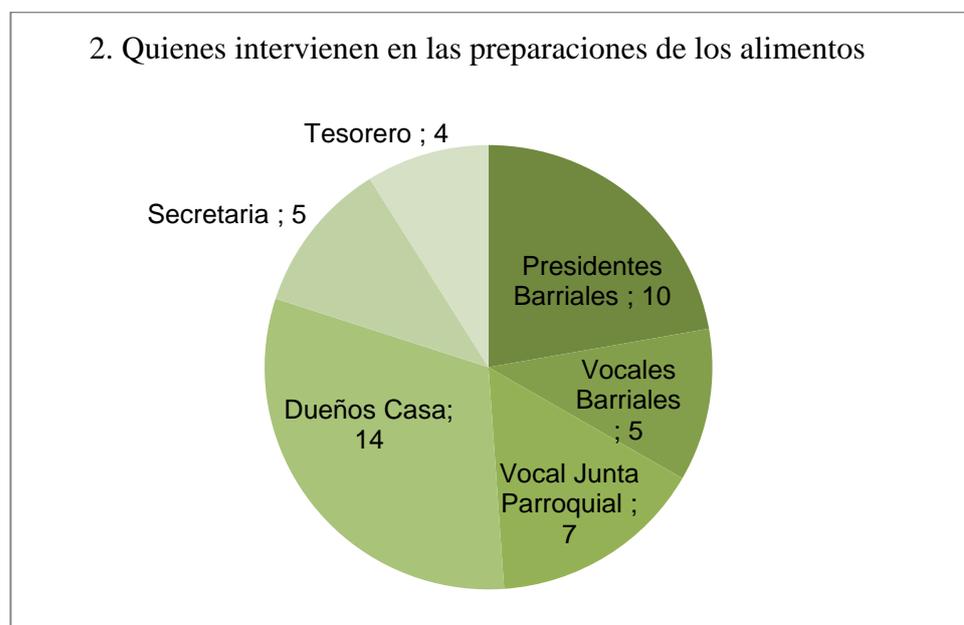


Gráfico 11 Personas que intervienen

Fuente: Encuestas habitantes de la Parroquia Natabuela

Elaborado por: La autora

Conclusión

Desde los tiempos antaño hasta la actualidad los encargados que intervienen en la preparación de los alimentos son los presidentes barriales, dueños de casa y vocales para las diferentes manifestaciones culturales que realicen.

Tabla 12 A a quién se transmiten los conocimientos

CONOCIMIENTOS	TOTAL
De padres a hijos	20

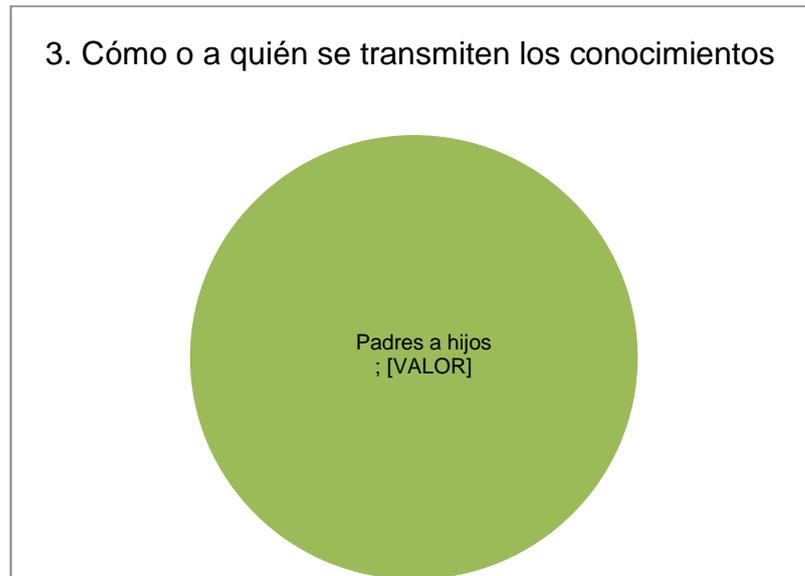


Gráfico 12 A a quién se transmiten los conocimientos

Fuente: Encuestas habitantes de la Parroquia Natabuela

Elaborado por: La autora

Conclusión

Los conocimientos que tienen los indígenas por las manifestaciones culturales y religiosas de dicha parroquia las han pasado principalmente de padres a hijos de acuerdo a sus costumbres y tradiciones que tienen a diario vivir.

Tabla 13 Cómo influyen las preparaciones en el comportamiento de la comunidad

INFLUENCIA	TOTAL
solidaridad comunitaria	2
embriagarse	1
No saben	18

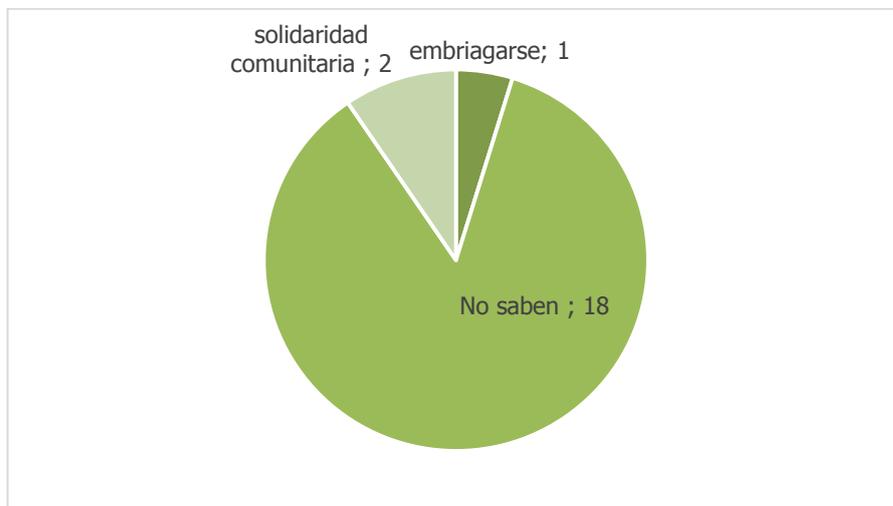


Gráfico 13 Cómo influyen las preparaciones

Fuente: Encuestas habitantes de la Parroquia Natabuela

Elaborado por: La autora

Conclusión

Según las encuestas, las preparaciones de los alimentos y bebidas influyen para unir más al pueblo Natabuela habiendo así la solidaridad comunitaria y las bebidas alcohólicas en las diferentes ceremonias y manifestaciones culturales.

Tabla 14 Tiempo de preparación de c/plato

Platos	Tiempo	Total
Chicha de jora	180 min	20
Champús	180 min	13
Colada de maíz	90 min	14



Gráfico 14 Tiempo de la preparación

Fuente: Encuestas habitantes de la Parroquia Natabuela

Elaborado por: La autora

Conclusión

El tiempo de preparación de los platos típicos como la chicha de jora y el champús es de 180 min equivalentes a una hora y media, y la colada de maíz tiene un tiempo de 90 min que es una hora tomando en cuenta que deben de reducirse el líquido por lo menos tres dedos para que este bien cocida la elaboración.

Tabla 15 Utensilios con lo que sirven la comida

Utensilios	Total
Tarrinas	6
Vasos Desechables	2
Cucharas Plástico	2
Platos Desechables	4
Platos De Losa	2

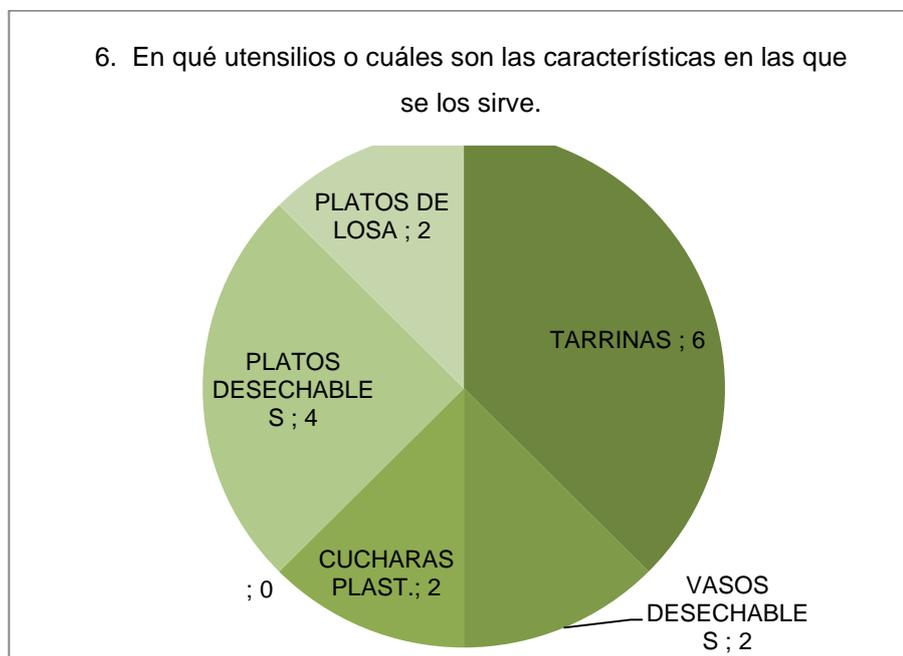


Gráfico 15 Utensilios con los que se sirve

Fuente: Encuestas habitantes de la Parroquia Natabuela

Elaborado por: La autora

Conclusión

Los utensilios que se utilizan en las manifestaciones culturales tanto culturales como religiosas son los utensilios desechables ya que en actualidad ya se ha perdido el uso de los utensilios de barro.

Tabla 16 Recuerdos asociados con los alimentos

METODOS	CONSERVACION	TOTAL
Tendales	Maíz	3
Polones	Arveja	3
Polones	Frejol	3

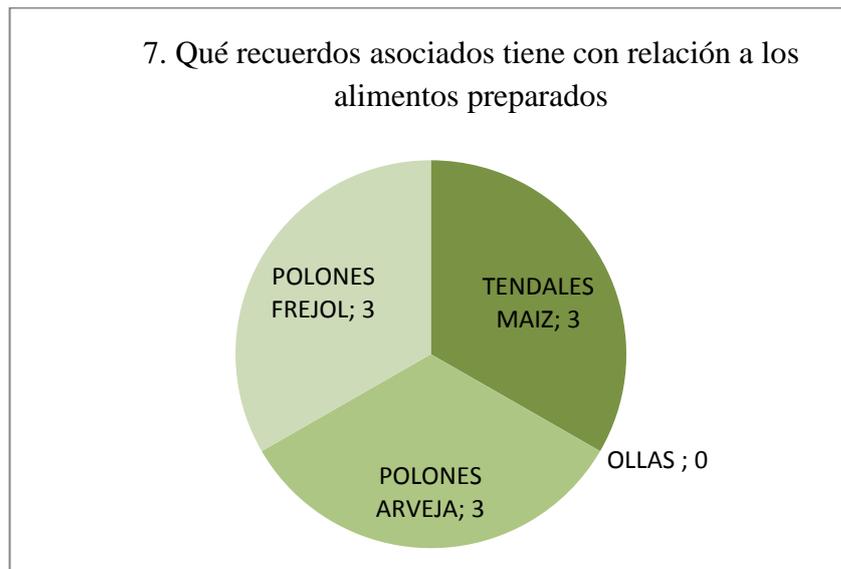


Gráfico 16 Recuerdos asociados a los alimentos

Fuente: Encuestas habitantes de la Parroquia Natabuela

Elaborado por: La autora

Conclusión

Los recuerdos que están asociados con los alimentos son los métodos de conservación como los polones y tendales que permitían evitar el contacto de las plagas y mantenían los productos a lo natural no como hoy hacen el uso de los fungicidas.

Tabla 17 Significado del plato

PLATOS TÍPICOS	TOTAL
Colada	0
Chicha De Jora	0
Champús	0
No saben	20

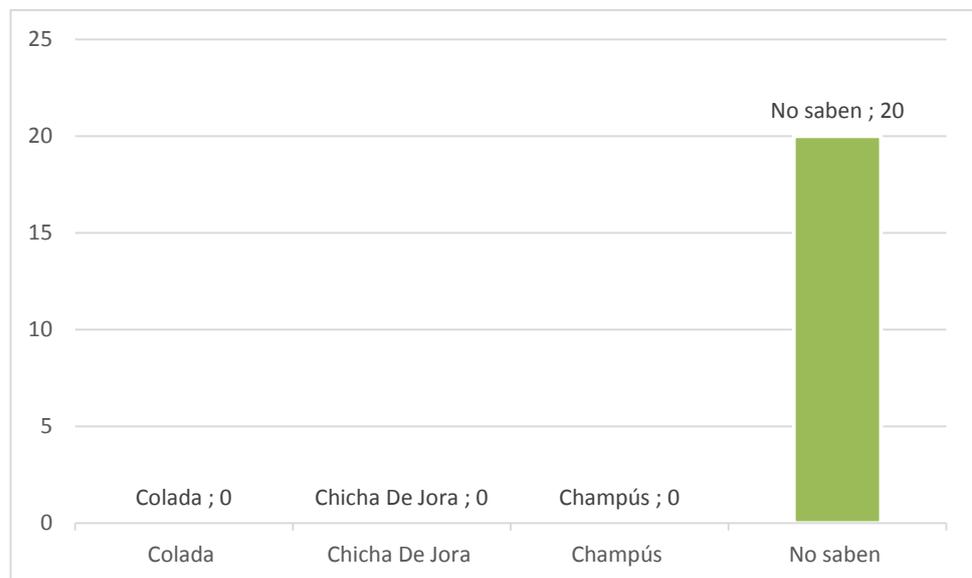


Gráfico 17 Significado del plato

Fuente: Encuestas habitantes de la Parroquia Natabuela

Elaborado por: La autora

Conclusión

Se puede apreciar que la población encuestada desconoce el significado que tiene cada plato típico ancestral perteneciente a la parroquia San Francisco de Natabuela, dando como resultado la pérdida de la identidad gastronómica y el desarrollo del mismo.

Tabla 18 Historia de los Platos típicos

PLATOS TÍPICOS	TOTAL
Chicha de jora (Homenaje A La Cosecha)	2
Colada	1
No saben	17

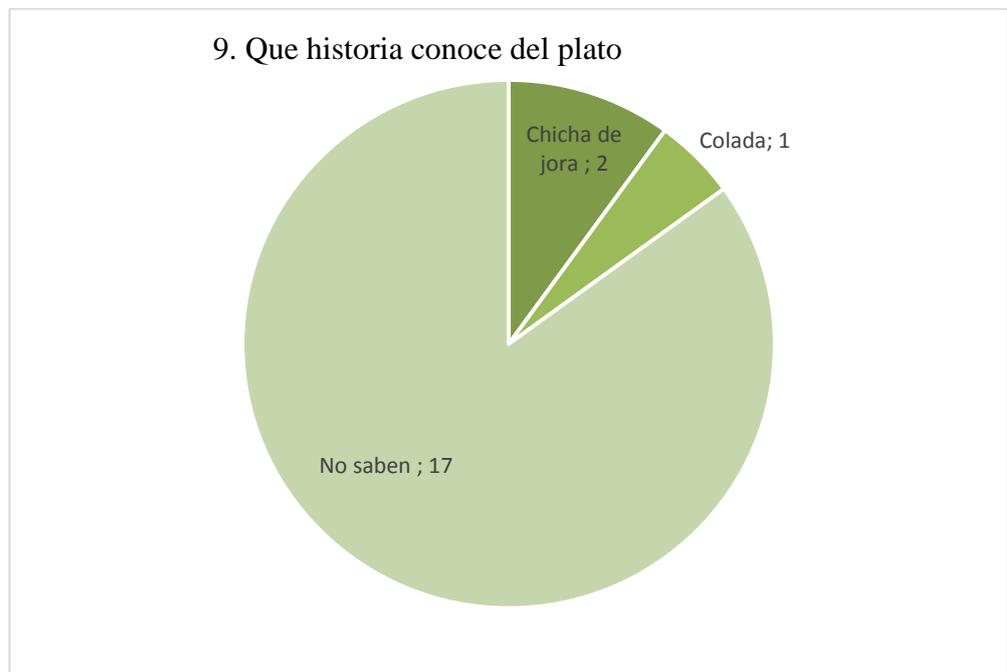


Gráfico 18 Historia de los platos típicos

Fuente: Encuestas habitantes de la Parroquia Natabuela

Elaborado por: La autora

Conclusión

Los encuestados no conocen la historia u origen de los platos típicos de dicha zona pero saben cómo elaborar las recetas de dichos platos.

4.2 Fichas técnicas

Fecha:	02-09-2014			
Fuente:	Encuestas			
Elaborado por:	Diana Huaca			
Tipo de preparación:	Bebidas/ champús			
Tiempo de preparación:	15 Días		No. de ficha 1	PAX: 12
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
FERMENTACION				
Agua		lts	3	Tibia
Harina de maíz cruda		Kg	0,454	Molido
COCCION				
Agua		lts	8	Hervir
Hierba luisa			5	Hojas enteras
Hoja de limón			3	Hojas enteras
Cedrón			5	Hojas enteras
Canela			1	Rama
Pimienta dulce			3	Pepa
MIEL				
Agua		Lts	100	Hervida
Atado de panela		Kg	0,3	Atado
MONTAJE				
Mote		kg	0,454	Grano- cocido
<p>Procedimiento</p> <p>Mezclar en un balde la harina con agua tibia hasta deshacer los grumos y proceder a la fermentación.</p>				

1 Día.- su color es amarillo pálido sin brillo, con un leve olor de fermentación del maíz con un toque de astringencia sin evolución retro nasal.

2 Día.- el color se sigue manteniendo, existe una formación de burbujas de aire muy pequeñas, desde el interior salen burbujas de aire grandes subiendo hacia a la superficie debido a la fermentación o acedo, tiene una evolución retro nasal y un toque a champús.

3 Día.- el color sigue manteniéndose, las burbujas de aire de la superficie son pequeñas y existe una evolución retro nasal.

4 Día.- no hay cambio en el color, hay una formación de una capa o tela y existe una mínima astringencia.

5 Día.- el color es el mismo, la evolución retro nasal es muy mínima existe la formación de burbujas de aire desde el interior y llegan a la superficie.

6 Día.- posee el mismo color, amarillo pálido con un esparcimiento de una capa un poco espesa alrededor del balde, siguen apareciendo burbujas de aire provenientes de la superficie

7 Día.- lo mismo

8 Día .- lo mismo

9 Día.- lo mismo, pero la evolución retro nasal es más prolongada

10 Día.- lo mismo

11 Día.- lo mismo

12 Día.- lo mismo

13 Día.- lo mismo

14 Día.- lavar el harina de maíz fermentada pasando por un cernidor y lavando con tres aguas hasta que se elimine el olor de la fermentación y afrechillo de la harina.

15 Día.- ponemos en una olla 8 litros de agua, esperar a que hierva y agregar la harina fermentada, mover previamente con una cuchara de palo, evitar la formación de grumos y que se asiente en la olla.

Hasta que empieza a hervir se sigue mover con la cuchara de palo, dejar reducir el champús por lo menos 4cm a 3cm.

Para comprobar que ya está cocinado el champús colocamos en un pocillo agua, se hace gotear unas gotas y ver que no se mezcle con el agua.

Agregar las especias para extraer su sabor. Luego cernir el champús separar las sustancias líquidas de las sólidas.

Luego agregar la miel de panela, el mote en cada taza a servir y al gusto.

Fecha:	02-09-2014			
Fuente:	Encuestas			
Elaborado por:	Diana Huaca			
Tipo de preparación:	Bebidas / chicha de jora			
Tiempo de preparación:	15 Días		No. De Ficha 2	PAX: 30
GERMINACIÓN				
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Maíz amarillo		Kg	908	Granos secos
Agua		Lts	6	Ambiente
COCCION				
Harina de maíz(jora)		Kg	900	Molida
Agua		lts	10	Hervir
Procedimiento				
<p>1 Día.- escoger el mejor grano de maíz. Hacer una cama de hojas de achira, colocar los granos de maíz. Rosear con agua a los granos y luego tapar con hojas de higuera.</p> <p>2 Día.- es la misma textura y continúa a diario el rosear los granos de maíz.</p> <p>3 Día.- el grano está humedeciéndose por el roseo a diario.</p> <p>4 Día.- es lo mismo.</p> <p>5 Día.- existe la aparición de las primeras raicillas y el grano de maíz está empezando a suavizarse por el roseo diario del agua.</p> <p>6 Día.- las raíces están más grandes</p> <p>7 Día.- existe un gran crecimiento de las raíces del grano de maíz</p> <p>8 Día.- es lo mismo</p> <p>9 Día.- lo mismo</p> <p>10 Día.- es lo mismo</p> <p>11 Día.- las raíces del grano han germinado por completo y el grano está suave</p> <p>12 Día.- debido al roseo del agua en el grano está cada vez más suave</p>				

SECADO

13 Día.- los granos de maíz han cambiado de color y tornándose a amarillo pálido y las raicillas o niaves se hacen suaves y tienen un color café.

14 Día.- sigue cambiando la pigmentación del grano de maíz y las raicillas tienden a secarse con mayor rapidez

15 Día.- el grano de maíz y las raicillas está casi duras

16 Día.- el grano de maíz están casi en su totalidad secos

17 Día.- los granos están ya secos para el proceso de molido.

18 Día.- Está el harina lista para la cocción de la chicha de jora.

COCCIÓN

En una olla grande con agua a punto de ebullición, agregar la harina mezclada con agua fría, mover constantemente hasta que empiece a hervir y evitar que se queme. Cocinar por lo menos 3 horas y se reduzca el líquido.

FILTRACIÓN

Mediante el cedazo se realiza el separado del afrecho o fibra del mosto para separar los residuos sólidos de los líquidos.

FERMENTACIÓN

Se deja que se enfríe y se coloca en una vasija de barro o en un balde de plástico para la fermentación de tres días y remover una vez al día. Tiempo durante el cual aparece el sabor agridulce de la chicha jora. A través de este proceso las levaduras que se encuentran en el aire se alimentan de los azúcares produciendo como resultado obtener un bebida alcohólica

Fecha:		02-09-2014		
Fuente:		Encuestas		
Elaborado por:		Diana Huaca		
Tipo de preparación:		Colada de maíz o mazamorra		
Tiempo de preparación:		90min		No. de Ficha 3
PAX: 4				
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Condimentar (1 día)				
Costilla de cerdo		Kg	1	Troceada
Achiote polvo		Kg	0,35	Polvo
Cocción				
Agua		lts	5	Punto de ebullición
Costilla de cerdo		Kg	1	Troceada- condimentada
Harina de maíz reventado		kg		Harina tostada- hidratada
Cebolla		Kg	0,15	Brunoise
Sal		kg	0,035	Polvo
Comino		kg	0,10	Polvo
MONTAJE				
Papas		Kg	1	Con cascara- peladas
Mote		kg	0,454	Grano- cocido
<p>Procedimiento</p> <p>Tostar el maíz en el tiesto de barro.</p> <p>Luego se procede a licuar los granos previamente tostados.</p> <p>Hervir agua y agregar carne de cerdo previamente condimentada.</p> <p>Agregar la harina de maíz hidratada con ayuda de un cernidor evitando que pase alguna pluma del maíz.</p> <p>Añadir cebolla, comino y un poco de sal.</p> <p>Es necesario usar una bigsha para remover la colada para que no se pegue en el asiento.</p> <p>Reducir tres dedos y rectificar la sal.</p> <p>Servir caliente con una papa con cascara pelada y un poco de mote.</p>				

4.3 Contexto socio cultural

Las manifestaciones culturales que celebran en la parroquia rural San Francisco de Natabuela son el Inti Raymi que se celebra el 21 de Junio de cada año, una fiesta tradicional en honor al sol y la cosecha. Es una época que reúne a las comunidades pertenecientes al pueblo Natabuela como: San Miguel de Catabamba, Jerusalén, Flores Vásquez, La Encañada, Putzaburo, El Coco, Los Tanques de Agua, Óvalos, San Vicente, el Carmelo que participan en el rescate y la vivencia de las manifestaciones culturales- tradicionales y ancestrales en agradecimiento a la pachamama y al dios sol por las cosechas obtenidas durante el año. En esta fiesta suelen bailar los sanjuanitos y la manera de hacer música son con sus propios sonidos; en cuanto al baile es propio del pueblo Natabuela, y el maíz como decoración y producto sagrado central.

La bebida que se relacione principalmente con esta celebración es la chicha de jora, bebida artesanal y ancestral que se elabora en muchos pueblos indígenas. Es un fermentado de jora o granos de maíz germinados, es utilizada en fiestas, rituales y celebraciones, donde por su grado de alcohol generalmente se embriagan.

La inauguración de las casas nuevas y los matrimonios aquí se manifiesta la solidaridad comunitaria. La comunidad comparte la alegría del vecino por poseer una casa nueva misma que ha sido construida con un valioso aporte de la misma comunidad, En la inauguración de la casa nueva y el nuevo matrimonio se come en abundancia los alimentos preparados por los acompañantes, se bebe la deliciosa chicha de jora y la colada de maíz o boda, champús, se baila hasta el amanecer con la música que los propios miembros de la comunidad la ejecutan ya que por cierto, son un pueblo eminentemente artístico.

Las fiestas religiosas más importantes son: la Semana Santa o Corpus Cristi, San Juan y San Pedro. Para lo cual se brindan la colada, chicha de jora y el champús.

Corpus Cristi es según el calendario religioso, esta fiesta se festeja cada año recordando el cuerpo y la sangre de Cristo.

San Pedro es la procesión que consiste en un largo desfile perfectamente que precede con la imagen de San Pedro llevada por el pueblo. Este tipo de fiestas que van de generación en generación se nombran a priostes los cuales se encargan de los gastos, tomando en cuenta que los priostes van detrás de la imagen del Santo y acompañando al sacerdote y luego se precede a la acostumbrada misa en la Iglesia de Natabuela.

La fiesta de San Juan se realiza la colgada de castillos construido con carrizos, se coloca una variedad de alimentos y bebidas que son colocados en los corredores de las casas. En la noche que se realiza las vísperas de San Juan, los danzantes visitan las casas de los priostes. Al día siguiente tras la misa de fiestas en honor al santo se cumple la bajada de los castillos. Los alimentos que se reparten a los asistentes a la fiesta, quienes recibieron algún alimento para el próximo año deben entregar al prioste el doble de lo recibido. (Obando, 1986), Anexo (Audio- Entrevista)

CAPÍTULO V. RUTA GASTRONÓMICA DE NATABUELA

5.1 Diseño de la ruta gastronómica

NOMBRE DE LA RUTA: Ruta Gastronómica “Natabuela”		
DATOS INFORMATIVOS:		
LONGITUD: 78°10'56.37"O	UBICACIÓN: Antonio Ante- Parroquia Rural San Francisco De Natabuela	TIEMPO: 4 horas
MAPA:		
<p>Fuente: Cartas Topográficas Ibarra- Otavalo y WG84, 17S; Escala 1:50. 000 IGM Ver Mapa Completo en Anexo 4</p>		
CARACTERÍSTICAS:		
<p>07:00 Hospedaje en la Hostería Pueblo Viejo y Hostería Natabuela.</p> <p>07:30 Concentración en el Parque Central y observación del paisaje y sus espacios verdes.</p>		

<p>07:45 Recorrido en la Iglesia San Francisco de Natabuela.</p> <p>08:20 Visita Cementerio de Natabuela.</p> <p>08:40 Desayuno en las Fritadas Amazonas.</p> <p>09:15 Tomar un bus público hacia la comunidad de Los Óvalos</p> <p>09:40 Recorrido por a La Iglesia de Los Óvalos.</p> <p>10:20 Observación de la Plaza Cultural De Los Óvalos.</p> <p>11:00Visita al cementerio de Los Óvalos</p>
<p>Atractivos gastronómicos:</p> <p>Fritadas Amazonas</p> <p>Este sitio de alimentación ofrece a sus comensales diferentes platos típicos especialmente la chicha de jora del pueblo Natabuela. Para poder disfrutar de una ruta turismo gastronómico observando y probando la gastronomía de esta zona, se puede visitar el 21 de junio- julio donde el pueblo Natabuela celebra el Inty Raymi, fiestas de San Juan y San Pedro. Ver Foto Anexo 3</p>
<p>Atractivos turísticos:</p> <p>Los atractivos que nos oferta esta zona son: La Iglesia San Francisco de Natabuela, Cementerio de Natabuela, Parque Central de Natabuela, Iglesia Los Óvalos, Cementerio Los Óvalos, Plaza Cultural Los Óvalos. Ver Foto Anexo 3</p>
<p>Paradas estratégicas:</p> <p>Después de ir a los respectivos lugares de alimentación se hace una parada después del almuerzo para ir a la Fábrica Textil "Confecciones De Ropa Deportiva"</p> <p>Ver Foto Anexo 3</p>

5.2 Propuestas de promoción

Para visitar la Parroquia San Francisco de Natabuela tanto turismo- gastronómica se utilizara los medios gráficos como banners y dípticos, con estos medios se dé a conocer dicha parroquia, se quede en la mente del consumidor- turista y muestre todos los atractivos que posee, logrando un posicionamiento, incrementando las ventas de los prestadores de servicios turísticos incluyendo las hosterías que verán sus ocupaciones incrementadas por el flujo de turistas que visitaran la parroquia. Ver Anexo 4 y Anexo 5.

CAPÍTULO VI. IMPACTOS

5.1 Análisis de impactos

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

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

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

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

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

Para cada ámbito o área se determinara los indicadores de impacto en la respectiva matriz.

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

Bajo cada matriz se debe incluir el análisis y argumentación de las razones y las circunstancias por la que asignó el valor correspondiente a cada indicador. De ésta manera se presenta las matrices para el análisis de impactos del tema denominado Gastronomía de la Provincia de Imbabura como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador “Parroquia Natabuela”

5.2 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						8		8
$\Sigma = 8$ Nivel de Impacto Turístico = $\frac{\Sigma}{\text{Número De Indicadores}}$ Nivel de Impacto Turístico = $\frac{8}{4}$ Nivel de Impacto Turístico = 2 Impacto Medio Positivo								

Anexo (Audio- Entrevista)

Indicador	Análisis
Afluencia de turismo nacional y receptivo	Es un impacto medio positivo por lo que motivaría la ampliación de la infraestructura turística, así habrá una debida protección de los entornos históricos

Diversificación de destinos turísticos	<p>Es un impacto medio positivo porque el proyecto pretende proponer nuevas alternativas de turismo, básicamente relacionado al turismo gastronómico.</p> <p>La diversificación de destinos turísticos alineados a las políticas estatales permitirán que ésta actividad sea un eje primordial en la economía del país.</p>
Propuestas complementarias e innovadoras	<p>Tiene un impacto medio positivo ya que al impulsar un circuito turístico- gastronómico habrá el mejoramiento de las vías de comunicación, ubicación de la nomenclatura y señalización, con el fin que al turista le sea fácil llegar.</p>
Difusión y promoción del sector	<p>Es un impacto medio positivo porque se dará a conocer los atractivos existentes en la parroquia a los turistas nacionales y así permitir el desarrollo turístico del sector.</p>

5.3 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	9	9
<p>$\Sigma = 9$</p> <p>Nivel de Impacto Socio-Cultural = $\frac{\Sigma}{\text{Número De Indicadores}}$</p> <p>Nivel de Impacto Socio-Cultural = $\frac{9}{5}$</p> <p>Nivel de Impacto Socio- Cultural = 1,8 Impacto Medio Positivo</p>								

Anexo (Audio- Entrevista)

Indicador	Análisis
- Identidad cultural.	Es un impacto medio negativo porque con el tiempo el pueblo Natabuela han perdido su idioma adoptando elementos mestizos
- Costumbres	Impacto alto positivo porque las costumbres y tradiciones que se practican son las manifestaciones folclóricas, la preparación de la comida típica, la vestimenta van fortaleciendo las relaciones interétnicas e interculturalidad
- Familia	Se le asigna un valor de impacto 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	Impacto medio positivo ya que el proyecto quiere es demostrar que la nutrición tiene que ver con la calidad de vida de los habitantes
- Participación comunitaria	El indicador es alto positivo porque la presencia y la participación de la comunidad ayudarán a mejorar las relaciones con los turistas tanto nacionales como residentes.

5.4 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			x		
- Estabilidad económica						x		
- Nivel de ingresos						x		
TOTAL			-			12		11
			1					
$\Sigma = 11$ Nivel de Impacto Económico = $\frac{\Sigma}{\text{Número De Indicadores}}$ Nivel de Impacto Económico = $\frac{11}{6}$ Nivel de Impacto Económico = 1,833 Impacto Medio Positivo								

Anexo (Audio- Entrevista)

Indicador	Análisis
- Generación de micro empresa	Posee un impacto medio positivo porque con la ejecución del proyecto se creará nuevas alternativas económicas generando fuentes de trabajo en forma directa e indirecta para la elaboración de los platos típicos.
- Reactivación de la producción agrícola	Es un impacto medio positivo porque se impulsa la producción agrícola y mejorar las condiciones socioeconómicas de los agricultores y demás.
- Mayores ingresos para empresarios del sector	Tiene un impacto medio positivo ya que pretende mejorar la oferta turismo-gastronómica, así como los ingresos para los empresarios del sector
- Incremento de precios	Es de impacto bajo negativo ya que el hospedaje y alimentación experimentan aumentos de precios por la presión de la demanda.
- Estabilidad	Es un impacto medio positivo que permite

económica	que las familias del pueblo Natabuela se establezcan económicamente para percibir un ingreso fijo para cubrir con las necesidades básicas
- Nivel de ingresos	Tiene un impacto positivo medio ya que permite que aquellas personas que se encuentran relacionadas directamente o indirectamente con las actividades del presente proyecto aumenten sus ingresos

5.5 Impacto educativo

INDICADOR	NIVELES DE IMPACTO							
	-3	-2	-1	0	1	2	3	
Mayores conocimientos							x	
- Investigación							x	
- Capacitación						x		
- Generación de propuestas						x		
TOTAL						4	6	10
$\Sigma = 10$ Nivel de Impacto Educativo = $\frac{\Sigma}{\text{Número De Indicadores}}$ Nivel de Impacto Educativo = $\frac{10}{4}$ Nivel de Impacto Educativo = 2,5 Impacto Alto Positivo								

Anexo (Audio- Entrevista)

Indicador	Análisis
- Mayores	el indicador tiene un impacto alto

conocimientos	positivo porque se recopiló e intercambio información valiosa que permitió aumentar la variedad gastronómica de la parroquia
- Investigación	Tiene impacto alto positivo por lo que es una investigación de calidad por la aplicación de los conocimientos adquiridos por el pueblo Natabuela
- Capacitación	Tiene un impacto medio positivo por lo que el pueblo Natabuela recibirá capacitaciones para lo cual mejorará en sus platos típicos ancestrales
- Generación de propuestas	Tienen un impacto bajo positivo porque servirá de ayuda para las futuras generaciones las cuales van a mejorar y así desarrollarán temas relacionados con este proyecto.

5.6 Impacto general

INDICADOR	NIVELES DE IMPACTO							
	-3	-2	-1	0	1	2	3	
- Impacto Turístico						x		
- Impacto Socio- Cultural						x		
- Impacto Económico						x		
- Impacto Educativo							x	
TOTAL						6	3	9

$$\Sigma = 9$$

$$\text{Nivel de Impacto General} = \frac{\Sigma}{\text{Número De Indicadores}}$$

$$\text{Nivel de Impacto General} = \frac{9}{4}$$

$$\text{Nivel de Impacto General} = 2,25 \text{ Impacto Medio Positivo}$$

5.7 Conclusión general

Se concluye que los impactos que genera este proyecto se obtiene una valoración de Impacto Medio Positivo (2), lo que indica que este proyecto es factible y viable en la parroquia San Francisco de Natabuela en el Cantón Atuntaqui, de la Provincia de Imbabura.

Resultados

Los resultados que se obtuvo fueron satisfactorios, con la ayuda de las bases teóricas relacionadas con la gastronomía y de la parroquia se recopiló información valiosa de los habitantes de la zona de Natabuela, la información que se obtuvo fue de acuerdo a los métodos y técnicas utilizados en la investigación con los que se pudo realizar un levantamiento de inventario gastronómico y contexto sociocultural, ficha de inventarios del atractivo turístico y el diseño una ruta turismo gastronómica de San Francisco de Natabuela, cabe recalcar que en el impacto general se obtuvo una valoración de impacto positivo (2) lo que quiero decir que es factible y viable este proyecto de investigación para la parroquia rural.

CONCLUSIONES

1. Dada el problema de investigación se concluyó que no existe una coordinación para potenciar su riqueza gastronómica cultural debido a la falta de gestión interna externa y así se genera el desconocimiento del pueblo Natabuela en el cantón Antonio ante.

2. Mediante el sustento obtenido por las bases conceptuales del capítulo II se puede concluir que las gastronomía a de las parroquia Natabuela es ancestral y tradicional porque basado en el contexto sociocultural, pertenecieron a los antepasados, costumbres, tradiciones y de origen remoto; entre los platos típicos son la chicha de jora, champús y la colada de maíz o “la boda”.

3. Después de haber realizado diagnostico sociocultural se obtuvo mediante la información de las entrevistas Anexo 1 y los resultados de las tabulaciones Capitulo IV se determinó que la chicha de jora, el champús y la colada de maíz son los platos más relevantes tomando en cuenta que su aporte sociocultural en el Anexo 1 que se lo demuestra en las manifestaciones culturales como en el Inty Raymi, San Juan, San Pedro y el día de los difuntos. Esta información se encuentra en el Anexo 1.

4. Con la investigación realizada en los Anexos 1 y Anexo 2 hemos diseñado un mapa denominado Ruta Gastronómica Natabuela que se encuentra en el Anexo 3 en el que se identifica los atractivos turísticos y lugares de alimentación donde se puede visitar y degustar especialmente en el mes de Junio y Julio.

5. Mediante los impactos generados en los niveles positivos de los indicadores de los impactos Económico- Turístico demostrados en el capítulo V se concluye que la influencia de turistas a la parroquia Natabuela

se lograra una difusión y rescate de sus costumbres y tradiciones en la zona en la que existirá una economía que va a satisfacer las necesidades de los empresarios Turísticos- Gastronómicos como para los agricultores de la parroquia de Natabuela.

RECOMENDACIONES

- Se recomendaría que la coordinen las entidades públicas como son la junta parroquial de Natabuela, el gobierno cantonal de Antonio Ante difundan y rescaten la gastronomía cultural de Natabuela.
- Se recomienda que se siga investigando a profundidad sobre la gastronomía ancestral de la parroquia ya que no hay suficiente información de la zona.
- El inventario gastronómico y el contexto sociocultural se lo haga público como en la promoción de dípticos, tríptico o manuales.
- La ruta turismo- gastronómicos se dé a conocer en los viajes turísticos específicamente en lo mese de Junio y Julio para que así se los ponga en práctica.
- En el nivel de impacto negativo Sociocultural- Identidad cultural (-2) se recomienda mantener sus costumbres y tradiciones mediante las respectivas capacitaciones que puedan brindar las autoridades de la Junta Parroquial de Natabuela.

BIBLIOGRAFÍA

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

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

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

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

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

Rodrigo, V. D. (1988). Monografía de Ibarra. Ibarra, Imbabura, Ecuador: Ediciones Culturales Imbabura.

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

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS CITADAS

Almeida, P. (2011). En Estudio de la Gastronomía de la Provincia de Imbabura, análisis e Influencia en el desarrollo de la Zona. Quito.

Avila, P. (2013). En identificación y análisis de los sitios potenciales que inciden en el diseño de una ruta artesanal gastronómica en el centro histórico distrito metropolitano de Quito . Quito.

Barcelo, Q. (2010). *Turismo y Patrimonio Alimentario: Un Análisis de Conceptos*".

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

Bembibre, C. (2006). "La gastronomía es la conjunción de aspectos culinarios con aspectos culturales que hacen a cada sociedad o comunidad".

Carlo, E. (2009). "La gastronomía ancestral de un pueblo es un testimonio de mestizaje y sabores que identifican a una región y ofrecen el reconocimiento de un pasado en común".

Coltam, M. (1989). Introducción a los Viajes y el Turismo y el Enfoque Internacional.

(s.f.). En J. Garufi, Valorización Del Patrimonio Culinario Regional En El Turismo Rural.

Gastal, S., & Moesch, M. (2007). "Turismo, políticas públicas Y ciudadanía". Aleph, São Paulo.

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

Jorda, M. (2011). Diccionario Práctico De Gastronomía Y Salud . Diaz de Santos .

(2001). Diccionario de la Lengua Española. En R. A. Lengua. Madrid.

Lobato, F. O. (2010). Patrimonio Cultural, Identidad y Ciudadanía . Quito : Abya Yala.

Lozano, R., Martín, A., & Martín, J. (2007). Procesos de Cocina . España : Visión Libros.

Luzuriaga, G. (enero de 2009). Información general de Arenillas.

Malo, C. (2000). Patrimonio Cultural Intangible y Globalización.

Mariani, V. (2005). "Primeras jornadas de patrimonio gastronómico:.

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

Obando, S. (1986). Tradiciones de Imbabura (Segunda ed.). Abya-Yala.

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>

Ollero, F. (2010). Patrimonio Cultural, Identidad y Ciudadanía (Primera ed.). Quito: Abya Yala.

Pablo Alejandro, A. O. (2013). Identificación y Análisis de los Sitios Potenciales que Inciden en el Diseño de la Ruta Artesanal Gastronómica en el Centro Histórico Distrito Metropolitano de Quito . Quito .

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. (2009). Plandetur 2020. Quito: Banco Interamericano de Desarrollo.

UNESCO. (1996). El Patrimonio: Legado del Pasado al Futuro.

UNESCO. (2001). Patrimonio Inmaterial .

wikipedia. (s.f.). Recuperado el jueves de mayo de 2014, de <http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa>

Yúdice, G. (2004). “Conveniencia de la cultura: usos de la cultura en la era global” . .

ANEXOS

ANEXO 1. LEVANTAMIENTO DEL INVENTARIO GASTRONÓMICO

ENTREVISTA¹ LEVANTAMIENTO DEL INVENTARIO GASTRONÓMICO

Fuente:

Fecha:

Lugar:

Elaborado por:

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

¹ Evidencia en audio o video, imagen

ENTREVISTA CONTEXTO SOCIO CULTURAL

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

ANEXOS 2. FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS

	UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD CARRERA DE GASTRONOMÍA	
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS		
1. DATOS GENERALES		
Encuestador: Diana Huaca	Fecha: 14 de julio 2014	
Supervisor evaluador: Lic. Carlos Aguinaga	No. Ficha: 001	
Nombre del atractivo: Cementerio de Natabuela		
Propietario: Iglesia Natabuela		
Categoría: Manifestaciones Culturales : Tipo: Históricos Subtipo: Arquitectura Religiosa		
2. UBICACIÓN: Natabuela LONGITUD: 78°11'57.40"O LATITUD: 0°20'12.83"N		
Provincia: Imbabura	Cantón: Antonio Ante	Localidad: El Coco
Calle: Velasco Ibarra	Número	Trasversal: Gonzales Suarez
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO		
Nombre del poblado: Ibarra		Distancia(km): 2.2 km
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO		
Altura (m.s.n.m.): 2416m	Temperatura (°C): 15 °	
1	Tamaño:	
2	Calidad del Agua: Potable	
3	Flora y Fauna:	
4	Descripción del paisaje: posee un clima templado	
5	Descripción de sus riberas:	
6	Islas existentes	
7	Actividades varias: Agricultura y Ganadería	
8	Puentes y puertos:	
9	Navegabilidad:	
10	Rápidos:	
11	Cañones:	
12	Vados:	
5. USOS	(simbolismo)	
ESTADO DE CONSERVACIÓN		
1	Alterado: X	
2	No alterado	
3	Conservado	
4	En proceso de deterioro: X	
5	Causas del deterioro: No presenta un buen mantenimiento	
6.	Ha sido declarado patrimonio	Nombre
	Si	Fecha
	No : X	Categoría

6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
Tipo	Subtipo	Estado de las vías			Transporte	Frecuencias				
		Bueno	Regular	Malo		Diaria	Semanal	Mensual	Eventual	Ninguna
Terrestre	Asfalto	x			Bus	x				
	Lastrado				Automóvil	x				
	Empedrado	x			4x4					
	Sendero				Tren					
Acuático	Marítimo				Barco					
	Fluvial				Bote					
					Canoa					
					Otros					
					Avión					
					Avioneta					
					Helicóptero					
7. FACILIDADES TURÍSTICAS										
Ruta de buses desde la población más cercana Atuntaqui										
Desde: 06:00			Hasta: 20:00		Frecuencia: c/5min		Distancia: 3.3 km			
	Lujo		Primera		Segunda		Tercera		Cuarta	
Servicios	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas
Alojamiento			3	X	2	x	3	X		
Alimentación							2	x	2	X
Esparcimiento										
Tarifa promedio por hotel \$										
Promedio días en alimentación										
Tarifa promedio en alimentación										
estadía hotel										
Infraestructura básica										
Agua	Potable									
Energía	sistema interconectado									
Alcantarillado	pozo 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		0				Bus			
Provincial	X		0				Automóvil			
Nacional										
Internacional	X		0							
Indique si cuenta con										

Agencia de viajes	Almacenes de artesanía	Correo	Fax, fono, internet
	X		X
Señale si el atractivo turístico se difunde			
Local	X		
Provincial			
Nacional			
Internacional			
Observaciones	El mejor momento del destino es, directamente relacionado con las manifestaciones culturales y religiosas como en la fecha de celebración de los Difuntos		
Dibujar ruta			
<p>The map displays a route starting at the 'Cementerio de Natabuela' (marked with a red pin) and ending at the 'Terminal Terrestre de Ibarra'. The route is primarily highlighted in blue, following the PanAm Hwy and then the Corredor Periférico Sur. A yellow line indicates an alternative or additional route. Key locations and roads shown include Ibarra, Parroquia San Francisco, Parroquia Caranqui, and various streets like Via Chortawi and Via Soles. The map also shows the Estación Andrade Marín and other landmarks in the area.</p>			



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



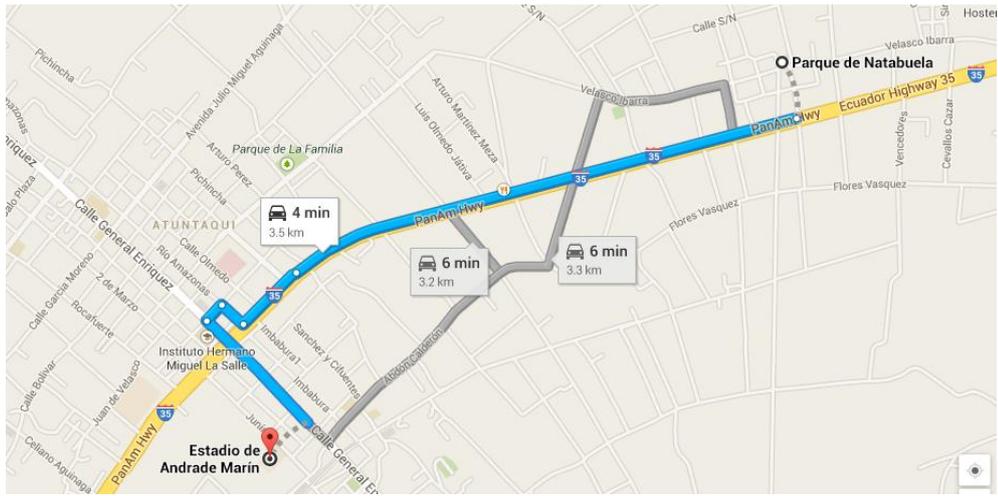
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS

1. DATOS GENERALES				
Encuestador: Diana Huaca			Fecha: 14-07-2014	
Supervisor evaluador: Lic. Carlos Aguinaga			No. Ficha: 002	
Nombre del atractivo: Parque Central				
Propietario: Municipio de Antonio Ante				
Categoría: Manifestaciones Culturales :		Tipo: Histórica	Subtipo: Civil	
2. UBICACIÓN: Natabuela LONGITUD: 78°11'34.32"O LATITUD: 0°20'20.05"N				
Provincia: Imbabura		Cantón: Antonio Ante	Localidad: Natabuela	
Calle: Velasco Ibarra		Número:	Trasversal: Calle S/N	
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO				
Nombre del poblado: Andrade Marín			Distancia(km): 3.5	
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO				
Altura (m.s.n.m.): 2423m			Temperatura (°C): 15°	
1	Tamaño:			
2	Calidad del Agua: Potable			
3	Flora y Fauna:			
4	Descripción del paisaje: Su clima es templado			
5	Descripción de sus riberas:			
6	Islas existentes :			
7	Actividades varias: Agricultura			
8	Puentes y puertos:			
9	Navegabilidad:			
10	Rápidos:			
11	Cañones:			
12	Vados:			
5. USOS	(simbolismo)			
ESTADO DE CONSERVACIÓN				
1	Alterado:			
2	No alterado:			
3	Conservado: X			
4	En proceso de deterioro:			
5	Causas del deterioro:			
6.	Ha sido declarado patrimonio		Nombre	
	Si		Fecha	
	No X		Categoría	
6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO				
Tipo	Subtipo	Estado de las vía	Transporte	Frecuencias

		Bueno	Regular	Malo		Diaria	Semanal	Mensual	Eventual	Ninguna
Terrestre	Asfalto				Bus	X				
	Lastrado		X		Automóvil	X				
	Empedrado		X		4x4					
	Sendero				Tren					
Acuático	Marítimo				Barco					
	Fluvial				Bote					
					Canoa					
					Otros					
					Avión					
					Avioneta					
					Helicóptero					
7. FACILIDADES TURÍSTICAS										
Ruta de buses desde la población más cercana Atuntaqui										
Desde: 06:00			Hasta: 20:00		Frecuencia: c/5min		Distancia: 3.4 km			
	Lujo		Primera		Segunda		Tercera		Cuarta	
Servicios	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas
Alojamiento			3	X	2	X	3	X		
Alimentación							2	X	2	X
Esparcimiento										
Tarifa promedio por hotel \$										
Promedio días										
Tarifa promedio En alimentación										
Estadía hotel										
Infraestructura básica										
Agua	Potable									
Energía	Sistema Cableado									
Alcantarillado	Pozos sépticos									
8.TURISMO										
Tipo de turistas que recibe el turista			Tiempo promedio que permanece el turista en la zona				Formas de viajar del turista			
Local	X						Bus			
Provincial	X						Automóvil			
Nacional										
Internacional	X									
Indique si cuenta con										
Agencia de viajes	Almacenes de artesanía				Correo		Fax, fono, internet			
	Si						Si			
Señale si el atractivo turístico se difunde										

Local	X
Provincial	
Nacional	
Internacional	
Observaciones	Solo en las fiestas de la parroquia en donde se reúne el pueblo Natabuela en el parque central para las distintas celebraciones

Dibujar ruta





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



FICHA PARA INVENTARIO DE ATRATIVOS TURÍSTICOS

1. DATOS GENERALES

Encuestador: Diana Huaca

Fecha: 14 de Julio 2014

Supervisor evaluador: Lic. Carlos Aguinaga

No. Ficha: 003

Nombre del atractivo: Iglesia San Francisco de Natabuela

Propietario: Municipio de Antonio Ante

Categoría: Manifestaciones Culturales :

Tipo: Histórica

Subtipo: Religiosa

2. UBICACIÓN: Natabuela

LONGITUD: 78°11'34.32'O

LATITUD: 0°20'20.05"N

Provincia: Imbabura

Cantón: Antonio Ante

Localidad: Natabuela

Calle: García Moreno

Número:

Trasversal: S/N

3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

Nombre del poblado: Ibarra

distancia(km): 14.8

4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

Altura (m.s.n.m.): 2417m

Temperatura (°C): 15°

1

Tamaño:

2

Calidad del Agua: Potable

3

Flora y Fauna:

4

Descripción del paisaje: Posee un clima templado

5

Descripción de sus riberas:

6

Islas existentes

7

Actividades varias: Agricultura y ganadería

8

Puentes y puertos:

9

Navegabilidad:

10

Rápidos:

11

Cañones:

12

Vados:

5. USOS

(simbolismo)

ESTADO DE CONSERVACIÓN

1

Alterado: X

2

No alterado

3

Conservado

4

En proceso de deterioro: X

5

Causas del deterioro: Falta de mantenimiento

6.

Ha sido declarado patrimonio

Nombre

Si

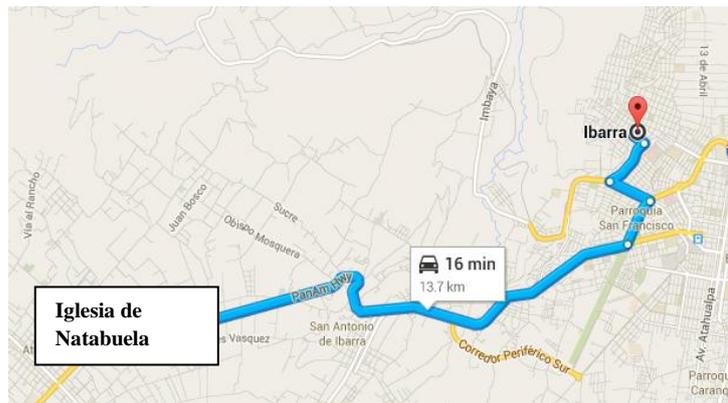
Fecha

No x

Categoría

6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
Tipo	Subtipo	Estado de las vías			Transporte	Frecuencias				
		Bueno	Regular	Malo		Diaria	Semanal	Mensual	Eventual	Ninguna
Terrestre	Asfalto				Bus	x				
	Lastrado		x		Automóvil	x				
	Empedrado		x		4x4					
	Sendero				Tren					
Acuático	Marítimo				Barco					
	Fluvial				Bote					
					Canoa					
					Otros					
					Avión					
					Avioneta					
					Helicóptero					
7. FACILIDADES TURÍSTICAS										
Ruta de buses desde la población más cercana					Ibarra					
Desde: 06:00			Hasta: 20:00		Frecuencia: c/5min			Distancia: 9.8 km		
	Lujo		Primera		Segunda		Tercera		Cuarta	
Servicios	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas
Alojamiento			3	X	2	X	3	X		
Alimentación							2	X	2	X
Esparcimiento										
Tarifa promedio										
Por hotel \$										
Promedio días										
Tarifa promedio										
En alimentación										
Estadía hotel										
Infraestructura básica										
Agua	Potable									
Energía	Sistema Cableado									
Alcantarillado	Pozos Sépticos									
8.TURISMO										
Tipo de turistas que recibe el turista			Tiempo promedio que permanece el turista en la zona				Formas de viajar del turista			
Local	X						Bus			
Provincial	X						automóvil			
Nacional										
Internacional										
Indique si cuenta con										
Agencia de viajes			Almacenes de artesanía			Correo		Fax, fono, internet		

No	Si	No	Si
Señale si el atractivo turístico se difunde			
Local	x		
Provincial			
Nacional			
Internacional			
Observaciones	Existe una difusión de esta Iglesia en las fiestas religiosas como la Semana Santa, San Juan y San Pedro.		
Dibujar ruta			



		UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD CARRERA DE GASTRONOMÍA			
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS					
1. DATOS GENERALES					
Encuestador: Diana Huaca				Fecha: 14 de julio 2014	
Supervisor evaluador: Lic. Carlos Aguinaga				No. Ficha: 004	
Nombre del atractivo: iglesia de la Comunidad de los Óvalos					
Propietario: Municipio de Antonio Ante					
Categoría: Manifestaciones Culturales : Tipo: Históricos Subtipo: Arquitectura Religiosa					
2. UBICACIÓN: Los Óvalos		LONGITUD: 78°11'45.51"O		LATITUD: 0°19'18.94"N	
Provincia: Imbabura		Cantón: Antonio Ante		Localidad: Los Óvalos	
Calle: Kennedy		Número:		Trasversal: 16 de Julio	
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO					
Nombre del poblado: Andrade Marín Distancia(km): 2.3km					
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO					
Altura (m.s.n.m.): 2482m				Temperatura (°C): 8 °	
1	Tamaño:				
2	Calidad del Agua: Potable				
3	Flora y Fauna:				
4	Descripción del paisaje: el clima es frio en la parte alta de lo paramos				
5	Descripción de sus riberas:				
6	Islas existentes				
7	Actividades varias: Agricultura y Ganadería				
8	Puentes y puertos:				
9	Navegabilidad:				
10	Rápidos:				
11	Cañones:				
12	Vados:				
5. USOS	(simbolismo)				
ESTADO DE CONSERVACIÓN					
1	Alterado: X				
2	No alterado				
3	Conservado				
4	En proceso de deterioro: X				
5	Causas del deterioro: No presenta un buen mantenimiento				
6.	Ha sido declarado patrimonio			Nombre	
	Sí			Fecha	
	No : X			Categoría	
6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO					

Tipo	Subtipo	Estado de las vías			Transporte	Frecuencias				
		Bueno	Regular	Malo		Diaria	Semanal	Mensual	Eventual	Ninguna
Terrestre	Asfalto	X			Bus	x				
	Lastrado				Automóvil	x				
	Empedrado	X			4x4					
	Sendero				Tren					
Acuático	Marítimo				Barco					
	Fluvial				Bote					
					Canoa					
					Otros					
					Avión					
					Avioneta					
					helicóptero					
7. FACILIDADES TURÍSTICAS										
Ruta de buses desde la población más cercana Atuntaqui										
Desde: 06:00			Hasta: 20:00		Frecuencia: c/5min		Distancia: 3.3 km			
	Lujo		Primera		Segunda		Tercera		Cuarta	
Servicios	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas
Alojamiento			3	X	2	x	3	x		
Alimentación							2	x	2	x
Esparcimiento										
Tarifa promedio										
por hotel \$										
Promedio días										
Tarifa promedio										
en alimentación										
estadía hotel										
Infraestructura básica										
Agua	Potable									
Energía	sistema interconectado									
Alcantarillado	pozo 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		0			Bus				
Provincial	X		0			Automóvil				
Nacional										
Internacional	X		0							
Indique si cuenta con										
Agencia de viajes			Almacenes de artesanía		Correo		Fax, fono, internet			
			X				x			



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



FICHA PARA INVENTARIO DE ATRATIVOS TURÍSTICOS

1. DATOS GENERALES

Encuestador: Diana Huaca	Fecha: 14-07-2014
Supervisor evaluador: Lic. Carlos Aguinaga	No. Ficha: 005

Nombre del atractivo: Plaza Cultural de los Óvalos

Propietario: Municipio de Antonio Ante

Categoría: Manifestaciones Culturales :Tipo: Histórica Subtipo: Religiosa

2. UBICACIÓN: Los Óvalos LONGITUD: 78°11'45.22"OLATITUD: 0°19'32.41"N

Provincia: Imbabura Cantón: Antonio Ante Localidad: Los Óvalos
Calle: Kennedy Número: Traversal: 16 de Julio

3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

Nombre del poblado: Andrade Marín Distancia(km): 2.3 km

4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

Altura (m.s.n.m.): 2483m Temperatura (°C): 8°C

1	Tamaño:
2	Calidad del Agua: Potable
3	Flora y Fauna:
4	Descripción del paisaje:
5	Descripción de sus riberas:
6	Islas existentes
7	Actividades varias: Agricultura y ganadería
8	Puentes y puertos:
9	Navegabilidad:
10	Rápidos:
11	Cañones:
12	Vados:
5. USOS	(simbolismo)

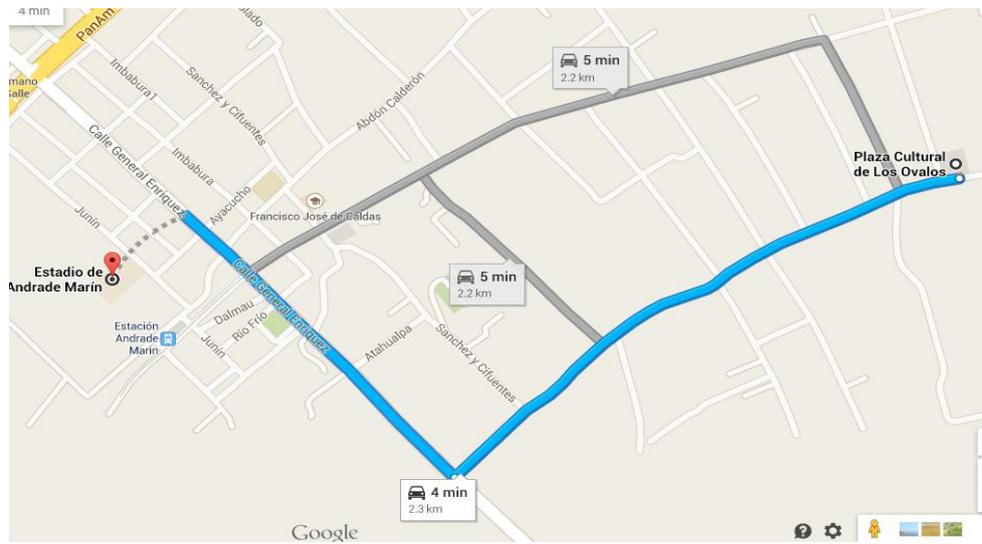
ESTADO DE CONSERVACIÓN

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

6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO

Tipo	Subtipo	Estado de las vías			Transporte	Frecuencias				
		Bueno	Regular	Malo		Diaria	Semanal	Mensual	Eventual	Ninguna
Terrestre	Asfalto	X			Bus	X				
	Lastrado				Automóvil	x				
	Empedrado	X			4x4					
	Sendero				Tren					
Acuático	Marítimo				Barco					
	Fluvial				Bote					
					Canoa					
					Otros					
					Avión					
					Avioneta					
					Helicóptero					
7. FACILIDADES TURÍSTICAS										
Ruta de buses desde la población más cercana					Andrade Marín					
Desde: 05:30		Hasta: 19:00		Frecuencia/10min			Distancia: 2.2. km			
	Lujo		Primera		Segunda		Tercera		Cuarta	
Servicios	No. Estab.	Plaza	No. Estab.	Plaza	No. Estab.	Plaza	No. Estab.	Plaza	No. Estab.	Plaza
Alojamiento										
Alimentación										
Esparcimiento										
Tarifa promedio										
por hotel \$										
Promedio días										
Tarifa promedio										
en alimentación										
estadía hotel										
Infraestructura básica										
Agua	Potable									
Energía	Sistema interconectado									
Alcantarillado	Pozos séptico									
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									
Provincial	X									
Nacional										
Internacional	X									
Indique si cuenta con										
Agencia de viajes	Almacenes de artesanía				Correo		Fax, fono, internet			
	X						X			

Señale si el atractivo turístico se difunde	
Local	X
Provincial	
Nacional	
Internacional	
Observaciones	Esta es una plaza antiquísima en la cual se celebran las fiestas del Inty Raymi , fiesta de Corpus Cristi
Dibujar ruta	





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



FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS

1. DATOS GENERALES										
Encuestador: Diana Huaca						Fecha: 14 de julio 2014				
Supervisor evaluador: Lic. Carlos Aguinaga						No. Ficha: 006				
Nombre del atractivo: Cementerio de Los Óvalos										
Propietario: Municipio de Antonio Ante										
Categoría: Manifestaciones Culturales :			Tipo: Históricos			Subtipo: Arquitectura Religiosa				
2. UBICACIÓN: Natabuela										
LONGITUD: 78°11'45.51"O				LATITUD: 0°19'18.94"N						
Provincia: Imbabura			Cantón: Antonio Ante			Localidad: Los Óvalos				
Calle: Velasco Ibarra			Número:			Trasversal:				
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO										
Nombre del poblado: Ibarra						Distancia(km): 2.2 km				
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO										
Altura (m.s.n.m.): 2507m						Temperatura (°C): 8 °				
1	Tamaño:									
2	Calidad del Agua: Potable									
3	Flora y Fauna:									
4	Descripción del paisaje: posee un clima templado									
5	Descripción de sus riberas:									
6	Islas existentes									
7	Actividades varias: Agricultura y Ganadería									
8	Puentes y puertos:									
9	Navegabilidad:									
10	Rápidos:									
11	Cañones:									
12	Vados:									
5. USOS (simbolismo)										
ESTADO DE CONSERVACIÓN										
1	Alterado: X									
2	No alterado									
3	Conservado									
4	En proceso de deterioro: X									
5	Causas del deterioro: No presenta un buen mantenimiento									
6.	Ha sido declarado patrimonio					Nombre				
	Si					Fecha				
	No : X					Categoría				
6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
Tipo	Subtipo	Estado de las vía			Transporte	Frecuencias				
		Bueno	Regular	Malo		Diaria	Semanal	Mensual	Eventual	Ninguna
Terrestre	Asfalto	X			Bus	x				
	Lastrado				Automóvil	x				
	Empedrado	X			4x4					
	Sendero				Tren					
Acuático	Marítimo				Barco					
	Fluvial				Bote					
					Canoa					
					Otros					
					Avión					
				Avioneta						
				Helicóptero						
7. FACILIDADES TURÍSTICAS										
Ruta de buses desde la población más cercana					Atuntaqui					
Desde: 06:00			Hasta: 20:00			Frecuencia: c/5min		Distancia: 3.3 km		
Lujó			Primera		Segunda		Tercera		Cuarta	

Servicios	No. Estab	Plaza								
Alojamiento			3	x	2	X	3	X		
Alimentación							2	X	2	x
Esparcimiento										
Tarifa promedio por hotel \$										
Promedio días										
Tarifa promedio En alimentación										
estadía hotel										

Infraestructura básica

Agua	potable
Energía	sistema interconectado
Alcantarillado	pozo 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	0	Bus
Provincial	X	0	Automóvil
Nacional			
Internacional	x	0	

Indique si cuenta con

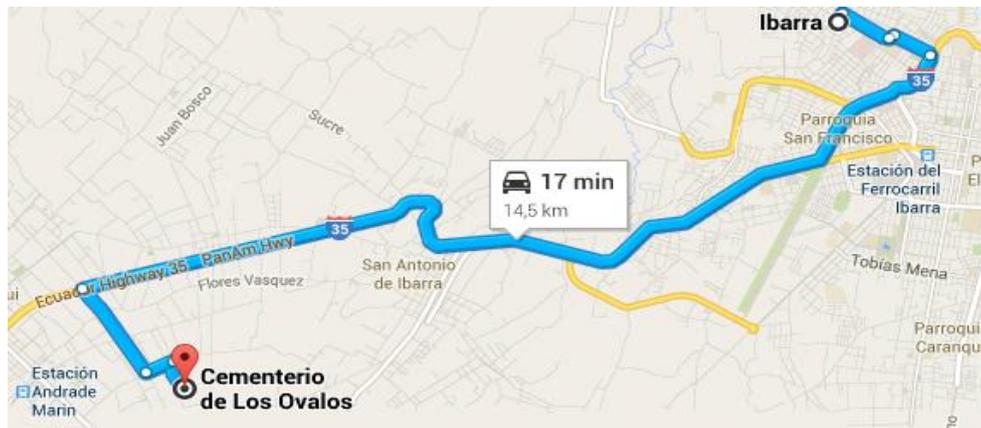
Agencia de viajes	Almacenes de artesanía	Correo	Fax, fono, internet
	X		X

Señale si el atractivo turístico se difunde

Local	X
Provincial	
Nacional	
Internacional	

Observaciones El mejor momento del destino es, directamente relacionado con las manifestaciones culturales y religiosas

Dibujar ruta



Anexo 3. MAPA DE RUTA TURISMO GASTRONÓMICA NATABUELA



Anexo 4. DÍPTICO

RUTA TURISMO- GASTRONÓMICA DE NATABUELA

La ruta turismo gastronómico nos permite observar los diferentes sitios turísticos naturales, culturales, históricos- tradicionales, en donde nos ofrece lugares de alimentación y hospedaje, los puede visitar especialmente en el mes de junio y julio por las fiestas del Inty Raymi.

Cronograma De Actividades De San Francisco De Natabuela		
FECHA	MOtivo	EVENTO
Marzo o Abril	Semana Santa	Procesión del Encuentro, Predicación y Anunciaciones de Jesús, Procesión con altar de representaciones bíblicas en vivo, Procesión de la Virgen Tiguela
Junio 22 y julio	Celebración Fiesta Indígena "Inti-Raymi"	Acarreo de chuinta, Ceremonia ritual del solsticio de verano, Entrega y entrega de la tradicional Saca Bales del Inti-Raymi, Almuerzo comunitario
Julio 16	Fiesta de la Virgen del Carmen	Acarreo de chuinta, Almuerzo, Quema de chuinta y juegos tradicionales
Octubre 4	Festividad de parroquialización de San Francisco de Natabuela	Progre de Flores, panto del Chagra, Quema de chuinta y Castillo
Noviembre 1 y 2	Día de Difuntos	Visita al cementerio por la noche
Diciembre 26 al 31	Festividad de Inocentes	Recorrido de año viejo, Programa de disfraces desde de empresas

NATABUELA

Ubicación:
La Parroquia de San Francisco de Natabuela se encuentra ubicada entre la Parroquia rural de San Antonio de Ibarra y la Ciudad de Atuntaqui, es una bella planicie, localizada en las faldas del majestuoso cerro Imbabura, ubicada a 2,60 km. de la capital provincial y a 297 km. de la capital ecuatoriana. La cabecera parroquial consta con de las siguientes coordenadas geográficas: 0° 20' 8,86" de latitud norte y 78° 11' 38,54" de longitud oeste.

Clima: La Parroquia de San Francisco de Natabuela presenta un clima frío en la parte alta de los páramos, los mismos que se encuentra desde los 3.060 hasta los 4.621 m.s.n.m, y templado desde los 2.360 hasta los 3.060 m.s.n.m;

El pueblo Natabuela se hace referencia a la etnia o comunidad indígena con sus raíces ancestrales, identidad, tradiciones y costumbres en lo espiritual, lingüístico, social, político, económico y cultura en general, sin querer alejarse o separarse del resto de la población que conforma la parroquia de Natabuela.

Idioma:
En la actualidad la mayoría de sus pobladores, por no tener escritura, habla el castellano.

Economía:
La base económica del pueblo de Natabuela es la agricultura con la producción de maíz suave, muy apetecido por quienes conocen de su sabor. En la actualidad, la mayor parte de la producción del maíz se vende en "choclo", que se expende en los mercados de Ibarra y Atuntaqui.

PARA LLEGAR A LA PARROQUIA RURAL DE NATABUELA
Tomar un bus público y en 20 minutos dirigiendonos por la panamericana Norte estaremos llegando y podremos disfrutar de sus Atractivos Turísticos Naturales.

GASTRONÓMICA ANCESTRAL

Colada de maíz o Boda

Colada de sal a base de harina de maíz reventada en tiesto de barro acompañada con un trozo de carne de cerdo y papa cocinada con cáscara y pelada.

Esta colada se la consume en todas las festividades: bautizos, casa nuevas, matrimonios, y las fiestas de la parroquia de San Francisco de Natabuela.



Champus

Colada de dulce elaborada básicamente con miel de panela, harina de maíz fermentada y especias tanto aromáticas como frutales.

Se consume en el mes de noviembre ya que es considerado como la colada predilecta de los muertos y va acompañado con un pan de maíz o de casa.



Chicha de jora

La chicha es una bebida ancestral su principal ingrediente es la jora. Los antiguos descubrieron el arte de hacer chicha de manera casual, y aunque su origen fue modesto, esa bebida llegó a ser la más importante del imperio Inca.

El consumo de esta bebida es principalmente en el Inty Raymi y en las fiestas religiosas como San Juan y San Pedro.

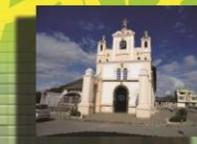


LUGARES TURÍSTICOS NATURALES

Los atractivos que nos oferta esta zona son:

Iglesia de Natabuela

Primera iglesia de la parroquia la cual fue construida por la colaboración de todas las familias, hombres y mujeres de todos los sectores, de todas las razas y condiciones sociales. La iglesia atesora entre sus paredes obras de arte colonial, de múltiples manifestaciones artísticas y variadas técnicas.



Cementerio de Natabuela

En este lugar fúnebre y camposanto se puede admirar la infraestructura que posee, en las mañanas se puede escuchar el trinar de los pájaros y respirar aire puro, manteniendo respeto por el camposanto.



Plaza cultural los óvalos

Lugar histórico-cultural en el cual se une el pueblo Natabuela para festejar fiestas culturales religiosas y demostrar su gastronomía y vestimenta.

Al desaparecer el Sol en la plaza de Los Óvalos, los kichwas celebraban con chicha, baila con los mestizos, degustan la colada o mazamorra.



Anexo 5. BANNER

Macro-proyecto: "Gastronomía De La Provincia De Imbabura Como Patrimonio Cultural Inmaterial Del Ecuador Parroquia San Francisco de Natabuela"

 **Autor: Diana Cecilia Huaca Cevallos** **Asesor: Lic. Carlos Aguinaga** **GASTRONOMÍA**

INTRODUCCIÓN

Este proyecto de investigación tiene la finalidad de promover e incentivar el turismo y gastronomía típica ancestral de San Francisco de Natabuela mediante una ruta gastronómica la cual se diseñará con sus respectivos atractivos culturales y naturales. Tomando en cuenta la participación principal de los propietarios, empleados, personal de la Junta parroquial de Natabuela de los locales y el pueblo Natabuela en su alrededor. Con el diseño de la ruta gastronómica, los turistas locales, nacionales y extranjeros conocerán información sobre las costumbres, tradiciones, gastronomía que identifica a la parroquia rural y así permitir las relaciones interétnicas y facilitando la interculturalidad a favor del desarrollo de los pueblos.

Objetivo General

Valorar la Gastronomía de San Francisco de Natabuela como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador de la Provincia de Imbabura

Objetivo Específico

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

MATERIALES Y MÉTODOS

Métodos Inductivo

Nos permitirá formular las conclusiones generales a partir de premisas específicas dadas desde el marco teórico, que proporcionará los segmentos a investigar dentro del campo gastronómico patrimonial de San Francisco de Natabuela.

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 San Francisco de Natabuela, para luego ser descrita y valorada. Además se utilizará cuadros, tablas y gráficos, como estrategia de interpretación de la información recopilada.

Gastronomía ancestral- típica
Colada de maíz o Boda
Colada de sal a base de harina de maíz reventada en tiesto de barro acompañada con un trozo de carne de cerdo y papa cocinada con cascara y pelada.



Champus
Colada de dulce elaborada básicamente con miel de panela, harina de maíz fermentada y especias tanto aromáticas como frutales.



Chicha de jora
La chicha es una bebida ancestral su principal ingrediente es la jora. Los antiguos descubrieron el arte de hacer chicha de manera casual, y aunque su origen fue modesto, esa bebida llegó a ser la más importante del imperio Inca.



RESULTADOS ESPERADOS

En esta investigación se obtuvo con la ayuda de las bases teóricas relacionadas con la gastronomía y de la parroquia se recopiló información valiosa de los habitantes de la zona de Natabuela con los que se pudo realizar un levantamiento de inventario gastronómico y contexto sociocultural, ficha de inventarios del atractivo turístico y el diseño una ruta turismo gastronómica de San Francisco de Natabuela, cabe recalcar que en el impacto general se obtuvo una valoración de impacto positivo (2) lo que quiero decir que es factible y viable este proyecto de investigación para la parroquia rural.

BIBLIOGRAFÍA

Almeida, P. (2011). En Estudio de la Gastronomía de la Provincia de Imbabura, análisis e Influencia en el desarrollo de la Zona. Quito.

Barcelo, Q. (2010). Turismo y Patrimonio Alimentario: Un Análisis de Conceptos".

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

Bembibre, C. (2006). "La gastronomía es la conjunción de aspectos culinarios con aspectos culturales que hacen a cada sociedad o comunidad".

Carlo, E. (2009). "La gastronomía ancestral de un pueblo es un testimonio de mestizaje y sabores que identifican a una región y ofrecen el reconocimiento de un pasado en común".

Coltari, M. (1989). Introducción a los Viajes y el Turismo y el Enfoque Internacional.

Gastal, S., & Moesch, M. (2007). "Turismo, políticas públicas Y ciudadanía". Aleph, São Paulo.