



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS
CARRERA DE INGENIERÍA EN TURISMO

TRABAJO DE GRADO

TEMA:

**POTENCIAL GASTRONÓMICO TRADICIONAL
DEL CANTÓN URCUQUÍ-ECUADOR**

Previo a la obtención del Título de Ingeniera en Turismo

AUTORAS:

MARÍA HIBETH HIDALGO PIEDRA

CRISTINA ELIZABETH QUINGA MORALES

DIRECTOR:

MSC. VASALLO VILLALONGA YOARNELYS

Ibarra, 2019

RESUMEN

La gastronomía tradicional juega un papel muy importante dentro del turismo, no solamente por la combinación de sabores y aplicación de conocimientos de un lugar sino que representa la identidad cultural de un pueblo, como una herencia del conocimiento tradicional que se transmite hacia las nuevas generaciones con el cual se promueve la unión y la paz al compartir los alimentos. En la actualidad los países que se han apropiado de los conocimientos tradicionales para generar negocios y dar a flote su identidad son: Perú, México, Italia, Francia, España, etc. convirtiéndose en destinos líderes en gastronomía tradicional, sin embargo Ecuador guarda en las memorias de sus habitantes los conocimientos necesarios sobre gastronomía tradicional los cuales no están siendo aprovechados ni puestos en valor. La presente investigación tiene como objetivo determinar el potencial gastronómico tradicional del cantón Urcuquí mediante la identificación de preparaciones propias del lugar para su fortalecimiento turístico. Se trata de una investigación aplicada, bibliográfica, de campo, descriptiva y cualitativa, para su efecto se utilizan los métodos inductivo- deductivo y analítico – sintético; con técnicas como entrevistas, encuestas y fichas de observación. Al finalizar el proceso de investigación se plasmaron los platillos que se encuentran invisibilizados en una guía gastronómica tradicional en la que constará de fotografías, ingredientes, preparaciones, técnicas e instrumentos y valor tradicional mismo que contribuirá a la difusión turística del cantón.

Palabras clave: gastronomía, tradicional, cultura, ancestral, conocimientos

ABSTRACT

Traditional gastronomy to make very important role in tourism not only because the combination flavors and application knowledge of a place, but also represents the cultural identity a people, as a heritage ancestral knowledge that is transmitted to new generations with the which promotes to link and peace by sharing food. Currently, countries to have appropriated traditional knowledge to generate business and show their identity are: Peru, Mexico, Italy, France, Spain, etc. becoming leading destinations in traditional gastronomy; however Ecuador keeps in memories of their habitants the necessary knowledge about traditional gastronomy which are not being exploit or put in value. The objective this research is to determine the traditional gastronomic potential Urcuquí canton through the identification the canton's own preparations for tourism strengthening. It is an applied, bibliographic, field, descriptive and qualitative research, for its effect the inductive-deductive and analytic-synthetic methods are used; with techniques such as interviews, surveys and observation cards. At the end research process, dishes that are invisible in traditional gastronomic guide will be translated into photographs, ingredients, preparations, techniques and instruments and traditional value that will contribute to the tourist dissemination of the canton.

Keywords: gastronomy, traditional, culture, ancestral, knowledge

AUTORÍA DE RESPONSABILIDAD

Nosotras **Hidalgo Piedra María Hibeth** portadora de cédula de ciudadanía N°. **1003635529** y **Cristina Elizabeth Quinga Morales** portadora de la cédula de ciudadanía N° 172557541-7 declaramos bajo juramento que el trabajo aquí descrito es de nuestra autoría, **“POTENCIAL GASTRONÓMICO TRADICIONAL DEL CANTÓN SAN MIGUEL URCUQUÍ –ECUADOR”**, que no ha sido presentado para ningún grado, ni calificación profesional; y que hemos consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.



Hidalgo piedra María Hibeth

C.I. 100363552-9



Quinga Morales Cristina Elizabeth

C.I. 172557541-7

AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD

1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

En cumplimiento del Art. 144 de la Ley de Educación Superior, hago la entrega del presente trabajo a la Universidad Técnica del Norte para que sea publicado en el Repositorio Digital Institucional, para lo cual pongo a disposición la siguiente información:

DATOS DE CONTACTO			
CÉDULA DE IDENTIDAD:		100363552-9 172557541-7	
APELLIDOS Y NOMBRES:		Hidalgo Piedra María Hibeth Quinga Morales Cristina Elizabeth	
DIRECCIÓN:		García Moreno-Pueblo Nuevo	
EMAIL:		hibethidalgo@yahoo.com equinga81@gmail.com	
TELÉFONO FIJO:	022-317-343	TELÉFONO MÓVIL	0997107059 0986712660

DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	Potencial Gastronómico Tradicional del cantón San Miguel de Urcuquí-Ecuador
AUTÓRAS:	Hidalgo Piedra María Hibeth ; Quinga Morales Cristina Elizabeth
FECHA: AAAAMMDD	2019-03-16
SOLO PARA TABAJOS DE GRADO	
PROGRAMA:	<input checked="" type="checkbox"/> PREGRADO <input type="checkbox"/> POSTGRADO
TÍTULO POR EL QUE OPTA:	INGENIERÍA EN TURISMO
ASESOR/ DIRECTOR:	Msc. Yoarnelys Vasallo Villalonga

2. CONSTANCIAS

Las autoras manifiestan que la obra objeto de la presente autorización es original y se la desarrolló, sin violar derechos de autor de terceros, por lo tanto la obra es original y que son las titulares de los derechos patrimoniales, por lo que asumen la responsabilidad sobre el contenido de la misma y saldrá en defensa de la Universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

Ibarra, a los 16 días del mes de Marzo 2019.

LAS AUTORAS:



.....

Nombre: Hidalgo Piedra María Hibeth

Cédula: 100363552-9



.....

Nombre: Quinga Morales Cristina Elizabeth

Cédula: 172557541-7

Facultado por resolución del Consejo Universitario.

DEDICATORIA

El presente trabajo de grado va dedicado a mis padres que por sus esfuerzos y apoyo he logrado culminar el último escalón de mi vida estudiantil y pasar a la vida profesional, a mis hermanos, abuelitas y tíos que siempre me han guiado por el buen camino y han estado pendientes de cada uno de mis logros.

Cristina Elizabeth Quinga Morales

Es una mujer que simplemente me hace llenar de orgullo, la admiro y no va haber manera de devolver tanto que me ha ofrecido desde incluso antes que naciera. Este trabajo de titulación es un logro más que llevo a cabo, y sin lugar a duda ha sido gracias a usted por su ayuda y amor incondicional. Le doy mi más sinceras gracias querida mamá.

María Hibeth Hidalgo Piedra

AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer primero a Dios por haberme dado las fuerzas y el valor necesario para culminar una etapa más en mi vida, a mis padres por haber estado siempre ahí apoyándome moral y económicamente, por darme fuerzas cuando más lo he necesitado para poder cumplir esta meta y por haberme obsequiado el regalo más grande que es la educación. A mi familia y a todos quienes forman parte de mi vida por haber contribuido con su granito de arena para mi formación profesional.

Cristina Elizabeth Quinga Morales

A mi familia por ser el pilar fundamental en todo lo que soy, en toda mi educación, tanto académica, como de la vida, por su incondicional apoyo perfectamente mantenido a través del tiempo. A la Universidad Técnica del Norte, por ser la casa de estudio donde he obtenido mis conocimientos teóricos y prácticos impartidos por mis maestros en el marco de la Ingeniería en Turismo, y donde además aprendí lecciones de la vida cotidiana.

María Hibeth Hidalgo Piedra

ÍNDICE GENERAL

RESUMEN.....	ii
ABSTRACT	iii
AUTORÍA.....	¡Error! Marcador no definido.
INFORME DEL DIRECTOR DE TRABAJO DE GRADO...	¡Error! Marcador no definido.
AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD	v
DEDICATORIA	vii
AGRADECIMIENTO	ix
ÍNDICE GENERAL	x
ÍNDICE DE TABLAS	xiii
ÍNDICE DE FIGURAS.....	xiii
CAPÍTULO I	14
1. EL PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN	14
1.1 Antecedentes.....	14
1.2 Planteamiento del problema	17
1.3 Formulación del problema.....	18
1.4 Objeto de estudio	18
1.5 Objetivos.....	18
1.5.1 Objetivo general	18
1.5.2 Objetivos específicos.....	18
1.6 Preguntas de investigación	19
1.7 Descripción del área de estudio	21
CAPÍTULO II.....	23
2. MARCO TEÓRICO.....	23
2.1 Fundamentación Teórica	23
2.1.1 Turismo Sustentable.....	23
2.2 Patrimonio	24
2.3 Patrimonio Cultural	25
2.4 Tipos de Patrimonio Cultural	26
2.5 Patrimonio Cultural Material.....	26
2.6 Patrimonio Cultural Inmaterial.....	27
2.7 Patrimonio Alimentario	28
2.8 Gastronomía.....	29

2.9	Gastronomía Tradicional	30
2.10	Gastronomía Típica.....	32
2.11	Gastronomía internacional	32
2.12	Gastronomía latinoamericana	34
2.13	Gastronomía Ecuador.....	35
2.14	Gastronomía tradicional de Imbabura.....	37
2.15	Técnicas y métodos de cocción.....	38
2.16	Técnicas de cocción tradicionales.....	38
2.17	Productos alimenticios	39
2.18	Potencial turístico gastronómico.....	41
2.19	Demanda turística para turismo gastronómico.	42
2.20	MARCO LEGAL.....	43
2.21	CONSTITUCIÓN DEL ECUADOR.....	43
2.22	PLAN NACIONAL DESARROLLO 2017-2021 TODA UNA VIDA.....	45
2.23	Glosario de términos	45
CAPÍTULO III.....		48
3.	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	48
3.1	Tipos de investigación	48
3.1.1	Investigación Aplicada.....	48
3.1.2	Investigación bibliográfica	48
3.1.3	Investigación de Campo	49
3.1.4	Investigación Descriptiva.....	49
3.1.5	Investigación cualitativa.....	50
3.2	Métodos de investigación	50
3.2.1	Método Analítico- Sintético	50
3.2.2	Método Inductivo-Deductivo	50
3.3	Método Inductivo	50
3.4	Método Deductivo	51
3.5	Técnicas e instrumentos de investigación.	51
3.6	Técnicas	51
3.6.1	Técnica de Entrevista	51
3.6.2	Técnica de encuesta.....	51
3.7	Instrumentos	52
3.7.1	Instrumento de cuestionario	52

3.7.2	Instrumento de fichas de observación	52
3.8	Población	52
3.9	Muestra	53
CAPÍTULO IV.....		56
4.	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS.....	56
4.1	Diagnóstico de la situación actual del potencial gastronómico tradicional del cantón Urcuquí.....	56
4.2	Identificación y descripción de los principales platos tradicionales de cada parroquia con el fin de conocer su identidad cultural.	65
4.3	Análisis del perfil de los turistas que visitan el cantón Urcuquí para conocer sus preferencias gastronómicas.	92
4.4	Elaboración de una guía gastronómica para contribuir a la difusión turística del cantón. 101	
CAPÍTULO V.....		103
5.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	103
5.1	CONCLUSIONES.....	103
5.2	RECOMENDACIONES	105
BIBLIOGRAFÍA		106
ANEXOS		111
Anexo 1.	Árbol de problemas	112
Anexo 2.:	Matriz de coherencia	113
Anexo 3.	Encuesta dirigidas a la población local aplicada para el cumplimiento del objetivo 1, 2,3 y 5.....	114
Anexo 4.	Encuesta dirigida a turistas nacionales y extranjeros aplicada para el cumplimiento del objetivo 4.....	116
Anexo 5	Entrevista a las mujeres de la tercera edad para dar el cumplimiento del objetivo 2 y 3.....	119
Anexo 6.	Ficha tradicional para recolección de información sobre recetas tradicionales aplicada para el cumplimiento del objetivo 3.....	120
Anexo 7.	Ficha estándar para la recopilación de datos técnicos de recetas tradicionales aplicada para el cumplimiento del objetivo 5.....	121
Anexo 8.	Validación de instrumentos de recopilación de información	122
Anexo 9:	Certificado del Urkund	124
Anexo 10	Formato Guía gastronómica	125

Anexo 11 Fotografías	128
----------------------------	-----

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Características gastronómicas	33
Tabla 2 Platos tradicionales del Ecuador	36
Tabla 3 Población	52
Tabla 4 Platos tradicionales identificados del cantón Urcuquí.....	66
Tabla 5 Platos existentes en todo el cantón Urcuquí	69

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Conocimiento gastronómico.....	58
Figura 2 Aumento de visitas	59
Figura 3 Promoción de platos y bebidas	60
Figura 4 Restaurantes de comida tradicional	61
Figura 5 Platos tradicionales	62
Figura 6 Emprendimientos.....	63
Figura 7 Consumo de alimentos	64
Figura 8 Frecuencia de visita	93
Figura 9 Razón de visita	94
Figura 10 Conocimiento de atractivos	95
Figura 11 Consumo de gastronomía	96
Figura 12 Platos tradicionales	97
Figura 13 Frecuencia alimenticia.....	98
Figura 14 La gastronomía y el incremento turístico	99
Figura 15 Precio de platos tradicionales	100

CAPÍTULO I

1. EL PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN

1.1 Antecedentes

El patrimonio gastronómico tradicional del cantón Urcuquí agrupa una de las más extensas y variadas gamas de productos de los cuales se obtienen diferentes platos tradicionales, una característica más que diferencia unos pueblos de otros, con la que se crea una identidad propia basándose en los factores geográficos y climáticos de la zona; ya que las producciones locales son las que configuran la base de cada cocina (Aguirre, 2015).

Infinidad de lugares se identifican por un producto, por una especialidad culinaria, por una forma especial de cocinar que se ha ido transmitiendo y que es necesario resaltar las potencialidades gastronómicas tradicionales que tiene el cantón con referencia al desarrollo turístico (Aguirre, 2015).

Para el estudio planteado se toma como referencia la tesis sobre la guía turística aplicada a diferentes puntos de la provincia de Imbabura realizada por estudiantes de gastronomía:

La tesis de grado de la Srta. Ivonne Dayana Jijón Achig, titulada: Estudio Gastronómico de la Provincia de Imbabura, Recolección de Recetas Tradicionales y Ruta Gastronómica fue realizada desde la Universidad Internacional del Ecuador en el año 2014, como trabajo de titulación para la obtención del título de Ingeniero en Gastronomía; su objetivo era investigar la gastronomía tradicional de la provincia de Imbabura y recopilar recetas tradicionales, estandarizadas y sugerir una ruta gastronómica. Realizaron el estudio de las preparaciones culinarias tradicionales y los lugares de expendio, y la gastronomía relacionada con las festividades. Concluyeron que existió influencia por parte de la globalización y que se

introdujeron productos comerciales y recetas alimentarias, despojando lo tradicional de la gastronomía extendiendo su deterioro. Las personas que tienen un negocio de comida tradicional no tienen a quien heredar sus conocimientos, por lo que se realizó una compilación de recetas para mantener las tradiciones y se recomendó que los jóvenes por su desconocimiento de la gastronomía tradicional ayuden a fomentar el turismo interno para poder de esta manera transmitir la calidez de su gente y por ende realzar los sabores de la provincia de Imbabura. Además incentivar a los estudiantes de gastronomía a la recolección de recetas tradicionales de aquellos negocios que no tienen quién continúe con la tradición para de esta manera conservar el patrimonio gastronómico.

Al estudiar el valor gastronómico tradicional se toma como referencia las investigaciones de:

La tesis de grado de la Srta. Estefanía Eliza Alvarado Alvear, titulado: Estudio Investigativo de la Cultura Gastronómica de la Parroquia Rural de Cangahua fue realizado por la estudiante de la Universidad Tecnológica Equinoccial en el año 2015, y presentada como trabajo de grado previo a la obtención del título de Administradora Gastronómico, cuyo propósito fue estudiar la cultura gastronómica de la parroquia de Cangahua para identificar preparaciones culinarias propias del sector determinando que la gastronomía es un elemento que impulsa la identidad de la parroquia, ya que es muy variada y rica en alimentos propios que contienen proteínas, minerales, vitaminas y demás por ser productos de alto contenido nutricional gracias a la riqueza de sus suelos. Se recomendó la participación de la gastronomía de Cangahua en ferias nacionales e internacionales para su mayor promoción. La gestión de la junta parroquial es determinante debiendo definirse presupuestos que permitan su realización.

La tesis de grado de la Srta. Mayra de Fátima Domínguez Román titulado: Investigación de la gastronomía quiteña y de la tendencia de consumo en Quito, fue realizada por la estudiante de la Universidad de las Américas en el año 2016, y presentada en conformidad con los

requisitos establecidos para optar el título de Licenciada en Gastronomía, cuyo objetivo general fue realizar un estudio en los jóvenes del norte de la ciudad de Quito, de entre 25 y 35 años de edad, a través de herramientas cuantitativas y cualitativas de la investigación, con el fin de determinar su percepción actual en la relación a la comida tradicional y los productos ecuatorianos. En ella se concluyó que la investigación en el mercado quiteño es cuando se trata de percepción, la gastronomía internacional sobrepasa a la nacional, sin embargo cuando se trata de gustos y sabores, es la comida nacional la que tiene preferencias.

Esto se debe a que los sabores de la cultura, del país y de la familia son los que están impregnados en la mayoría de la gente, es por eso que, al momento de elegir el sabor predilecto, muchos de los participantes indicaron la comida nacional.

A los mencionados antecedentes investigativos, se añaden publicaciones sobre gastronomía que han dado a conocer la oferta del cantón Urcuquí. A continuación el detalle:

El trabajo de las señoras: Jessica Rivera y Javier Santillán con el tema: Gastronomía de la provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador parroquia rural de San Blas cantón Urcuquí, fue aprobada por la Universidad Técnica del Norte en el año 2016 este trabajo de tesis se realizó previo a la obtención de título de Licenciatura en Gastronomía, cuyo objetivo general fue valorar la cultura gastronómica de la parroquia rural de San Blas, cantón Urcuquí como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador de la provincia de Imbabura concluyendo que las comunidades de la parroquia San Blas están perdiendo la cultura y sus tradiciones. En lo que respecta al conocimiento sobre los platos tradicionales de la misma se infirió que muchos de los habitantes pertenecientes a la parroquia han dejado de lado la importancia y trascendencia sobre los beneficios de los platos de la parroquia. Entonces la falta de conocimiento de los productos ha ocasionado que se pierdan casi definitivamente los saberes ancestrales sobre los platos tradicionales.

1.2 Planteamiento del problema

El cantón Urcuquí dispone de una variedad de platos y bebidas tradicionales que se encuentran invisibilizados por parte de la población tanto local como nacional, mismos que representan un valor propio e incalculable del sector. En la actualidad la mayoría de la población desconoce de la riqueza gastronómica tradicional que existe dentro del cantón Urcuquí debido a la falta de iniciativa y organización de la población local para promocionar su gastronomía; lo que ha ocasionado la pérdida de la cultura gastronómica y que muchos platos tradicionales no sean aprovechados.

Por otro lado el desaprovechamiento de los saberes tradicionales se debe a que existe una carencia de perspectiva sobre la gastronomía, además no se ha tomado en cuenta los conocimientos que tienen los adultos mayores sobre la elaboración de la comida tradicional, información valiosa para que la población siga conservando dichas costumbres. El consumo de productos nativos han formado parte de su alimentación diaria por varias décadas, a pesar de que algunos de ellos han sido reemplazados por productos de comercialización nacional y se han ido perdiendo productos de sus cultivos, lo que conlleva la pérdida de las costumbres alimenticias. Esto ha dado paso a la introducción de recetas foráneas y modernas por la inexistencia de información gastronómica tradicional.

Además el escaso involucramiento de las autoridades en temas gastronómicos tradicionales se debe a que se han enfocado más en aspectos deportivos, fiestas populares, agronomía, atractivos turísticos naturales, entre otros. La falta de capacitación a la población es otra causa por la que se carece de identidad gastronómica, ya que la mayoría de la población se dedica a la comercialización de productos de la zona como el fréjol, choclo dejando como secuela un bajo desarrollo gastronómico tradicional.

También existe el empoderamiento del sector gastronómico por emprendimientos externos administrados por personas que no son parte de la localidad por lo tanto se han introducido recetas de otros lugares, dejando atrás la comida tradicional propia del cantón, enfocándose solo en ofertar comidas rápidas y gourmet con bajo nivel nutricional, ya que existen varias preferencias de los consumidores especialmente jóvenes que adquieren dichas comidas con preparaciones comunes que se las puede encontrar en todo lugar. Esto provoca la insatisfacción en la demanda gastronómica ya que la mayoría de turistas al llegar a un lugar esperan encontrar algo diferente para degustar nuevos sabores. Todo lo mencionado ha generado bajos ingresos económicos por la venta de comida tradicional.

La globalización por otro lado ha influido en la gastronomía tradicional por varias razones una de ellas es la migración de personas hacia otros países y con ello la imitación de la cultura gastronómicas intercambiando conocimientos a su vez fusionando recetas con productos propios. Muchos platos representan para un pueblo un valor simbólico y poco a poco van desapareciendo por la poca importancia que se les brinda. La tecnología por ejemplo hace que los jóvenes se vean influenciados; en degustar y apreciar platillos de diferente origen al suyo perdiendo así la transmisión de conocimientos hacia las nuevas generaciones. Pese a varios cambios de modernidad gastronómica Ecuador tiene gran variedad de platillos tradicionales que forman parte de un inmenso valor cultural y son las pequeñas matices las que contribuyen al conjunto de expresiones y manifestaciones que se identifican como la identidad cultural de un pueblo.

1.3 Formulación del problema

Desaprovechamiento del potencial gastronómico tradicional

1.4 Objeto de estudio

Gastronomía tradicional

1.5 Objetivos

1.5.1 Objetivo general

Determinar el potencial gastronómico tradicional del cantón Urcuquí, mediante la identificación de preparaciones propias del cantón para su fortalecimiento turístico.

1.5.2 Objetivos específicos

- Diagnosticar la situación actual del potencial gastronómico tradicional del cantón Urcuquí.
- Describir los principales platos tradicionales de cada parroquia con el fin de conocer su identidad cultural.
- Identificar la preparación tradicional de los distintos platos del lugar.

- Analizar el perfil de los turistas que visitan el cantón Urcuquí para conocer sus preferencias gastronómicas.
- Elaborar una guía gastronómica para contribuir a la difusión turística del cantón.

1.6 Preguntas de investigación

- ¿Cuál es la situación actual del potencial gastronómico tradicional del cantón Urcuquí?
- ¿Cuáles son los principales platos tradicionales de cada parroquia?
- ¿Cuál ha sido la forma de preparación tradicional de los platos del lugar?
- ¿Cuál es el perfil del turista que visita el cantón Urcuquí?
- ¿Cómo contribuir a la difusión turística de la gastronomía tradicional del cantón Urcuquí?

JUSTIFICACIÓN

El presente proyecto permitirá el impulso del desarrollo de turismo gastronómico a nivel del cantón y de la provincia de Imbabura reavivando de esta forma la riqueza gastronómica tradicional. A su vez ayudara a promover la preservación de la misma y con ello rescatar los saberes ancestrales, fortaleciendo el desarrollo de las organizaciones y ayudando a prevenir a la población del consumo de alimentos introducidos por la comercialización de varios productos a nivel.

Con la investigación se obtendrá información sistematizada y organizada sobre los platos tradicionales con sus respectivas preparaciones que aportaran a los pobladores conocimientos de gastronomía para que puedan desarrollar emprendimientos vinculados al turismo y que de esta manera puedan dinamizar su economía permitiendo mejorar el estilo de vida de los pobladores. Así como también se rescatara la identidad cultural y el buen manejo de las tierras para incentivar el cultivo de productos propios de las parroquias del cantón Urcuquí.

Lo que hace necesario la realización de este proyecto es que debido al desaprovechamiento del potencial gastronómico tradicional del cantón existe un gran desconocimiento por parte de la población local. También se ha visto que en la actualidad los platos tradicionales se encuentran invisibilizados, existiendo así una gran pérdida de la identidad gastronómica a través de las generaciones en el tiempo. Para dar solución a este problema se propone la elaboración de una guía gastronómica detallada con la variedad de platos que cuenta el cantón. Lo que dará como resultado la promoción y desarrollo del turismo gastronómico por consiguiente, la valorización de los productos nativos de la zona.

Con base en la elaboración de la propuesta sobre promocionar y difundir la cultura del cantón Urcuquí, se pretende dar paso a la generación de nuevas actitudes e intereses en el marco de la gastronomía de este lugar. Sin duda alguna los beneficiarios directos serán los niños, madres y adultos mayores de la población del cantón Urcuquí y los beneficiarios indirectos serían las empresas que aporten con capital para la productividad de la zona y los pequeños emprendimientos que hay en cada parroquia.

1.7 Descripción del área de estudio

El cantón Urcuquí es uno de los más pequeños de la provincia de Imbabura en cuanto a población pero uno de los más grandes en territorio, eso refleja una característica generalizada a nivel nacional pues la población rural se dedican a actividades primarias como es la producción agrícola y ganadera; el cultivan productos como papas, ocas, maíz, trigo, cebada, banano, habas, fréjol, caña de papaya, naranjilla, azúcar, yuca, entre otros. La capacidad de poder cultivar esta variedad de productos se debe a su clima y ubicación geográfica (Calderón, 2016).

La temperatura dependiendo de la parroquia, usualmente está entre los 14°C y 22°C. Seguida de otras como la de servicios en la cabecera cantonal, otra actividad particular en el cantón es la actividad turística promovida por la presencia de aguas termales en el sector de Chachimbiro y Timbuyacu además de esto se suma el proyecto emblemático del gobierno central como es Yachay una universidad de alto nivel que está generando cierta cantidad de empleo como en la construcción, servicios de alimentación, entre otros. De igual manera este proyecto emblemático atrae turistas que quieren ver cómo crece la ciudad del conocimiento. (Calderón, 2016).

En Urcuquí, según el Banco Central del Ecuador al año 2010 las actividades que más valor generan son las primarias de agricultura, ganadería, silvicultura y pesca con más de la mitad del total del valor agregado bruto, seguido notablemente por las actividades de transporte, información, comunicación y el resto de actividades son las comunes de una ciudad la realidad es que va cambiando por la intervención del proyecto Yachay el cual posteriormente modificara los resultados que analizan en el año 2010, además del cambio de la matriz productiva que definirán nuevos resultados, la actividad del servicio público ocupa un espacio muy limitado el cual se direcciona a la administración del territorio local como lo es los GAD Parroquiales y el GAD Municipal ya que el resto de entidades públicas se limitan a las unidades educativas y centros de salud.

La agricultura desde el campo productivo no es muy eficiente ya que en ciertos sectores los niveles de tecnificación no son los óptimos e históricamente ha sido un territorio de haciendas con producción a gran escala las cuales han cultivado caña de azúcar para la elaboración de panela y azúcar, por otro lado hay extensiones considerables de cultivo de ciclo corto como son fréjol, arveja, maíz y muchos más con los problemas de estabilidad de precios por la sobre producción y déficit de producción en temporadas (Calderón, 2016).

El turismo es una de las actividades que tiene gran fuerza en el cantón gracias a la presencia de aguas termales de los complejos turísticos como: Chachimbiro y Timbuyacu entre otros que cada año va en aumento el número de visitas turística al cantón (Calderón, 2016).

El proyecto Yachay está generando una serie de cambios en la producción local tradicional cabe mencionar que en la zona de intervención del proyecto se desarrollaban muchas haciendas de producción agrícola y ganadera que al ser expropiadas gran parte de la mano de obra local se está dedicando a la prestación de servicios como lo es el de alimentación principalmente y otros emprendimientos que surgen como el de jardinería, lavandería, limpieza y muchas más (Calderón, 2016).

El financiamiento de la actividad productiva proviene principalmente de las fuentes siguientes:

Recursos propios que se reinvierte una parte de las utilidades anteriores en la producción agropecuaria también el acceso al crédito es seguramente la fuente de financiamiento más utilizada en la producción agropecuaria. Por otro lado los bancos, las cooperativas de ahorros y créditos, las cajas de ahorros son las entidades que prestan el dinero. Los proyectos y empresas son ciertas algunas organizaciones o instituciones que financian con capital semilla a los productores para iniciar un proyecto.

Los actores del cantón Urcuquí señalaron la dificultad de acceso a créditos agrícola para las asociaciones. Hay que destacar que la mayoría de los agricultores van también a la ciudad de Ibarra para conseguir sus créditos (Calderón, 2016).

En el ámbito educativo, San Miguel de Urcuquí cuenta con trece establecimientos en su cabecera cantonal, seis en Cahuasquí, once en la Merced de Buenos Aires, seis en Pablo Arenas, siete en San Blas y 3 en Tumbabiro. Estos establecimientos son de tipo fiscales que abarca un 87.26% de estudiantes, particulares con un 11.33% de estudiantes, fisco misionales con el 0.96% de estudiantes y municipales con un 0.44%. Del total de 33 establecimientos en el cantón 4 son centros infantiles que corresponden a educación pre primaria, 18 centros educativos de educación primaria, 7 colegios y 4 centros artesanales que corresponden a educación secundaria. (Calderón, 2016).

CAPÍTULO II

2. MARCO TEÓRICO

En el presente capítulo se exponen las bases teóricas, mencionando a diferentes autores con sus respectivas teorías, puntos de vistas así como sus aportaciones importantes hacia el turismo y el vínculo con la gastronomía, mismos que facilitaron la comprensión y el desarrollo del presente proyecto.

2.1 Fundamentación Teórica

2.1.1 Turismo Sustentable

El turismo sustentable se basa en tres ejes principales como son: el eje social, económico y ambiental principalmente ya que el futuro dependerá del equilibrio con el que se tomarán las decisiones para garantizar a las nuevas generaciones satisfacer sus propias necesidades.

A continuación se describen los diferentes conceptos planteados por diferentes autores en tiempos diferentes; sin embargo muestran puntos en común y su concordancia con la terminología.

La OMT (2012), define al turismo sustentable como:

“El turismo que tiene plenamente en cuenta las repercusiones actuales y futuras, económicas, sociales y medioambientales para satisfacer las necesidades de los visitantes, de la industria, del entorno y de las comunidades anfitrionas”.

Tapia (2014), afirma que el turismo sustentable responde a:

Las necesidades de los turistas y de las regiones anfitrionas presentes, a la vez que protege y mejora las oportunidades del futuro. Está enfocado hacia la gestión de todos los recursos de manera que satisfagan todas las necesidades económicas, sociales y estéticas, y a la vez que respeten la integridad cultural, los procesos ecológicos esenciales, la diversidad biológica y los sistemas de soporte de la vida.(p.17)

Zárate (2017), conceptualiza al turismo y sustentabilidad como la forma en que:

“Los países han enfatizado el mantenimiento de un equilibrio entre los principios de sostenibilidad en todos los sectores y actividades que se llevan a cabo para el bienestar de la población”.

Al analizar los diferentes conceptos se puede mencionar que los autores citados enfatizan en los principales ejes como son: social, económico y medioambiental involucrando los procesos ecológicos y con ello la biodiversidad protegiendo sus recursos que a su vez servirán para satisfacer las necesidades de los visitantes así como también beneficiará a las industrias, comunidades anfitrionas respetando la integridad su cultura para lograr así mantener un correcto equilibrio entre el ser humano y el entorno que lo rodea.

El turismo sustentable al relacionarse con el patrimonio, se hace mención que este debe ser conservado como muestra de respeto hacia las generaciones pasadas, dejando testigos de la tradición a las nuevas generaciones para obtener mutuos beneficios. El patrimonio en su diferente clasificación será usado como recurso turístico para quienes deseen descubrir experiencias diferentes a lo habitual encontrando así nuevos motivos de viajes, el cual se pondrá en auge los productos con la oferta y demanda de bienes y servicios.

2.2 Patrimonio

En un amplio sentido sobre patrimonio en la actualidad es considerado como un conjunto de bienes materiales e inmateriales heredados de nuestros antepasados que han de ser transferidos a las nuevas generaciones como la esencia para mantener viva la identidad cultural y para la caracterización de un país, región o pueblo. Del mismo modo se menciona que el patrimonio puede ser entendido por diferentes maneras así como lo plantean los siguientes autores:

La Fundación Protegiendo el Patrimonio Latinoamericano ILAM (2013), toma como referencia al concepto formulado por:

De Carli, mismo que define al patrimonio como el conjunto de bienes culturales y naturales, tangibles e intangibles, generados localmente, y que una generación hereda, transmite a la siguiente con el propósito de preservar, continuar y acrecentar dicha herencia. (DeCarli, 2008) Afirma. Esto significa que, en cierto sentido la terminología de patrimonio están asociados con bienes visibles e invisibles para ser transmitida y heredada con el fin de preservación, (...).En cierto sentido hay un entrelazamiento con la Identidad Cultural (p 1).

La Organización de las Naciones Unidas para la Educación Ciencia y Cultura UNESCO (2013), ha señalado que:

Al tomar como referencia el concepto de un tema sobre un autor se entiende la magnitud de complejidad de la terminología, sin embargo especifica de manera clara y concisa su definición.

El término patrimonio no ha sido sintetizado, ni normalizado a nivel de cada país. Sin embargo se han realizados artículos científicos, guías y conceptualizaciones para ayudar a la comprensión e interpretación del patrimonio. Por ende cada país debe exponer su propia terminología sobre el patrimonio asimilando sus bienes heredados.

Para facilitar el estudio y tratamiento del patrimonio se han sub clasificado en diferentes patrimonios entre esta se encuentra lo natural y lo cultural todo con la finalidad de agrupar distintos tipos de bienes.

2.3 Patrimonio Cultural

Al hablar de patrimonio cultural se entiende como una fuente principal de conocimientos con múltiples manifestaciones que deben ser apreciados, valorados y cuidados de manera integral responsable; de la misma forma los bienes de un país deben contribuir a satisfacer las necesidades culturales con influencia sobre educación y la sociedad en general. La existencia de planteamiento de iniciativa para proteger el patrimonio cultural debe provenir de las autoridades competentes como eje dinamizador para salvaguardar dicho patrimonio.

El Ministerio de Patrimonio y Cultura del Ecuador (2013), ha definido al Patrimonio Cultural como:

El conjunto dinámico, integrador y representativo de bienes y prácticas sociales, creadas, mantenidas, transmitidas y reconocidas por las personas, comunidades, comunas, pueblos y nacionalidades, colectivos y organizaciones culturales.

Para la Secretaria de Cultura de Jalisco (2015), hace referencia que el Patrimonio Cultural es:

El conjunto de bienes tangibles e intangibles, que constituyen la herencia de un grupo humano, que refuerzan emocionalmente su sentido de comunidad con una identidad propia y que son percibidos por otros como característicos. El Patrimonio Cultural como producto de la

creatividad humana, se hereda, se transmite, se modifica y optimiza de individuo a individuo y de generación a generación.

El patrimonio cultural de un pueblo o país no solo es una herencia para ser transmitida hacia las futuras generaciones, sino que también muestra los modelos que se debe perseguir para continuar formando a la sociedad. Así, las vivencias cotidianas y culturales expresadas en el presente se convertirán en el futuro, en el patrimonio de las descendencias quedando como la demostración en todos los objetos característicos, memorias y los elementos culturales que brindan identidad y sentido de pertenencia social e histórica.

El Patrimonio Cultural se sub clasifica en patrimonio tangible (material) abarcando los bienes muebles e inmuebles mientras que el patrimonio intangible(inmaterial) engloba a todo aquellas manifestaciones no materiales que expresan cultura como son los saberes, celebraciones etc.

2.4 Tipos de Patrimonio Cultural

El patrimonio Cultural tiene una subdivisión los cuales son: el Patrimonio Cultural Material y Patrimonio Cultural Inmaterial.

2.5 Patrimonio Cultural Material

El patrimonio cultural manifestándose como muestra de cultura material se puede presentar en varias formas entre ellas se encuentra la arquitectura, objetos e instrumentos que dan formas para relacionarse mediante la convivencia diaria con en el hombre y la sociedad. Pero también es una cultura simbólica de afección y conocimientos.

El Ministerio de Cultura y Patrimonio (2014), detalla como el patrimonio cultural material está conformado:

Por todos aquellos objetos que pueden ser movilizados, por ejemplo: objetos arqueológicos de diferentes épocas y para diversos usos; obras de arte como pinturas y esculturas; instrumentos musicales, mobiliarios, textiles, vestidos y adornos personales, utensilios de uso doméstico, medios de transporte, armas, herramientas de trabajo, instrumentos científicos, entre otros.

Por otro lado la fundación ILAM (2013), en la conexión con el patrimonio Latinoamericano menciona que está constituido por:

Objetos que tienen sustancia física y pueden ser conservados y restaurados por algún tipo de intervención; son aquellas manifestaciones sustentadas por elementos materiales productos de la arquitectura, el urbanismo, la arqueología, la artesanía, entre otros.

En referencia a los conceptos planteados por la institución pública que es el Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador y la Organización ILAM Instituto Latinoamericano de Museos identifican claramente que el patrimonio Cultural Material es un objeto físico representado en épocas pasadas, por su gran valor histórico que puede ser palpado físicamente y será una muestra de la cultura al haber sido hecho, con conocimientos para su creación mientras tiene como característica la utilización de materiales para su elaboración. En la aplicación al objeto de estudio del presente proyecto se identifican los instrumentos usados para la elaboración de platillos tradicionales como parte del patrimonio cultural material.

2.6 Patrimonio Cultural Inmaterial

Para mantener intacto el patrimonio material algunas organizaciones plantean estudios, acciones así como el planteamiento de ideas para mantener y conservar el patrimonio cultural inmaterial intacto de los pueblos entre ellas se mencionan las siguientes.

El Ministerio de Patrimonio y Cultura del Ecuador (2013), hace referencia:

A los bienes culturales que no pueden trasladarse de un sitio a otro y que provienen de diversos momentos de la historia. Aquí se incluyen los pueblos ciudades, parques, plazas,(montañas, fuentes de agua, bosques) que tienen valor simbólico y son utilizados para celebraciones religiosas, curativas o conmemorativas y llamados paisajes culturales, que es todo aquello que ha construido el ser humano como recursos para explotar y aprovechar su entorno natural, por ejemplo , los camellones y las terrazas de cultivo. (Cultura M. d., Patrimonio alimentario, 2013)

Además para la Organización de las Naciones Unidas Ciencia y Cultura (UNESCO, Patrimonio Cultural Inmaterial, 2017), menciona que:

El Patrimonio Cultural Inmaterial puede estar presente varias formas de las personas en un determinado lugar. La UNESCO (2017) afirma: “Esto significa que las expresiones culturales son reconocidas por una comunidad o grupo. (...). En cierto sentido como propias que expresan maneras de hacer, pensar, sentir y expresar su cultura basándose en tradiciones, salvaguardándola y transmitiéndola de generación en generación” Cuando las expresiones

tienen esta relación, se dice que forman parte de un patrimonio haciendo formar parte de una identidad de un pueblo.

En cuanto a los conceptos citados por los autores desde su punto de vista quieren decir que los bienes culturales son estáticos y por lo tanto no pueden ser movidos, permaneciendo en su lugar de origen así facilitando la conservación de las tradiciones autóctonas tal como son expresiones orales, artes del espectáculo, rituales apegados a las creencias, eventos festivos, conocimientos y prácticas relativos con el medio ambiente, los saberes y técnicas relacionadas a las actividades tradicionales y oficios.

El patrimonio Cultural Inmaterial o Intangible del Ecuador vincula a la gastronomía dentro del patrimonio alimentario; sin embargo ha existido una problemática por presencia de fortalezas y debilidades a la vez. En tal forma la gastronomía tradicional es los conocimientos transmitido por los antepasados al igual que el uso de instrumentos y técnicas de la preparación ciertos platillos.

2.7 Patrimonio Alimentario

Al patrimonio alimentario también se le conoce como construcciones estandarizadas y globales, normalmente son promovidas por entidades gubernamentales y organismo internacionales como la UNESCO. Los patrimonios alimentarios se multiplican alrededor del mundo principalmente en los continentes como: asiático, europeo y americano.

Según Charles (2016), menciona que los patrimonios alimentarios surgen de:

Iniciativas horizontales o locales fomentadas por grupos marginados o con poca representatividad en la sociedad civil. Se refiere aquí a grupos que tienen poco acceso a la riqueza nacional, ya sea política, económica o cultural, tal como los grupos indígenas, los campesinos, las capas urbanas bajas o pobres, etcétera. Aunque se sabe poco de las iniciativas patrimoniales locales, éstas se multiplican cada día, mediante vías de expresión creativas y originales (por ejemplo, festivales y concursos de cocina, recetarios, líneas de productos y marcas registradas, restaurantes, proyectos de turismo gastronómico, museos comunitarios, entre otros).

También Carrera (2015), hace referencia que el patrimonio alimentario es un:

Conjunto de elementos que tienen que ver con el proceso de génesis cultural de un grupo humano. Las condiciones medioambientales determinaron la evolución de un grupo humano en aquel entorno, dichas organizaciones evolucionaron a la par con los alimentos disponibles, buscando formas cada vez más eficientes y sencillas de producción y transformación alimentaria. (p.24)

Al pasar el tiempo, los alimentos pueden llegar a convertirse en referencia de identidad, definiéndose como los rasgos esenciales de una cultura. Este proceso puede tomarse siglos y estará en una constante evolución. El patrimonio alimentario no solo es la preparación de platos y bebidas tradicionales sino que también se basa en el uso de productos locales utilizados como principales ingredientes, en la comida tradicional entre estos se puede mencionar al maíz, frejol entre otros. Siendo productos nativos de América Latina llegando a formar parte del patrimonio gastronómico en varios países. A esto se añade también la preparación, el conocimiento y las técnicas que son transmitidas de generación en generación para elaborar el mismo plato y que perdure con el paso del tiempo.

Así la gastronomía nace, con el fin de cubrir las necesidades básicas de alimentación cotidiana. Del mismo modo, cubre la demanda turística, local, cultural, simbólica y económica. En muchas ocasiones, es visto como alternativa en muchas familias para mejorar de la calidad de vida mediante preparación de recetas propias de sus territorios, el consumo y su comercialización.

2.8 Gastronomía

La gastronomía es entendida como el arte de preparar alimentos para la subsistencia del ser humano que es consumida a diario, también es una ciencia en la que se utilizan los conocimientos, técnicas y procesos para la elaboración de recetas. Existen algunos autores que la definen de distintas maneras entre ellos están:

De acuerdo con Andrade (2015), menciona que:

El término de gastronomía, proviene de las voces griegas gáster que significa vientre o estómago y gnomos que significa ley esto es que corresponde a la expresión ley o arte del vientre y el comer. La gastronomía adquiere entonces no solo un valor nutricional y de subsistencia para el hombre, sino también un valor simbólico muy importante dentro de las diferentes culturas ya que representa el arte de comer alimentos. (p. 25)

Según Pérez (2017), hace referencia que:

El término de gastronomía a nivel mundial se escucha desde las primeras civilizaciones que datan hace 5.000 a. c. destacándose pueblos que se situaron en Mesopotamia, Grecia, Egipto, Persia, entre otros, donde el arte culinario muestra una característica diferente de su cultura, su forma de vivir o pensar, gracias a los restos arqueológicos podemos conocer recetas, métodos de conservación, cocción, y así aprender el legado de la culturas antiguas.

Lo que los autores hacen notar a través de sus percepciones sobre la gastronomía que desde tiempos remotos muestran ciertas características de sus culturas, siendo un saber profundo de los beneficios nutricionales que aportan los alimentos y su influencia en la salud humana, cuando estos son preparados y consumidos adecuadamente, considerando que tienen un alto valor nutritivo al momento de ser ingeridos de acuerdo a la necesidad de cada persona. Por lo tanto la gastronomía no solo se debe considerar como una acción para cubrir una necesidad básica que es el alimentarse, sino que también brindan enseñanzas sobre la importancia de comer bien para mantenerse saludable, cualidades que constituyen a la gastronomía como un arte que contiene muchos conocimientos que componen la sabiduría popular en cada zona o región.

La gastronomía debido a su extensa variedad en el mundo, país o región se ha identificado en varios tipos de acuerdo a la influencia de productos, técnicas de elaboración y conocimientos al momento de su preparación. Muchas preparaciones han tenido influencias extranjeras que al mezclarse entre la gastronomía autóctona han creado una comida criolla única en su sabor. Aunque algunas siguen manteniendo las tradiciones de cada población como lo expresa la gastronomía tradicional y ancestral.

2.9 Gastronomía tradicional

La gastronomía tradicional es una expresión de la cultura, existiendo una relación entre la gente y su entorno, en esta se emplean técnicas de cocción para su respectiva preparación. Entre lo mencionado sobre la gastronomía se puede decir que es un fenómeno que forma parte de la identidad de un pueblo.

Con pertenencia a aquello que se sustenta, es importante mencionar a Coque. (2013) y afirma que:

La gastronomía de la región, es tradicional, deliciosa y saludable, pues es elaborada con ingredientes originarios de la zona, tanto vegetales como animales, mismos que se han cultivado y criado de manera natural. Se debe conservar estos procesos de cultivo y crianza de

forma tal que los ingredientes y productos que se obtengan, sean apreciados y solicitados en toda la región. Son las instituciones financieras las que a través de créditos accesibles podrán colaborar con los comuneros para aprovechar sus tierras y ganados con el propósito de obtener productos de muy buena calidad, mejorando así su gastronomía. (p. 14)

Como indica la cita referencial, la gastronomía tradicional descubre y resume también las raíces y la historia. Está formada por la comida que se ha transmitido de generación en generación por lo cual su recuperación, preservación y revalorización puede servir como elemento primordial para el desarrollo regional a través de la industria turística. Los hábitos alimenticios son un lazo de placer pero también cultural, pasión por lo autóctono y el camino de la unión entre los seres humanos.

Desde el punto de vista de Barreno. (2015) hace mención a los valores nutritivos y dice que es las formas de:

Preparar y crear alimentos para satisfacer los gustos y placeres de las personas por todos los sentidos del ser humano. También ayuda a conocer las propiedades nutricionales y beneficios que existen en las diferentes preparaciones además en la cocina se pueden expresar todas las emociones positivas y también negativas que tiene la persona que prepara los alimentos. Esto conlleva a experimentar una magia indescriptible. (p. 1)

El autor exalta que a pesar de que se habita en una sociedad globalizada se caracteriza por la unión de prototipos a nivel mundial, incluido gustos, sin embargo perdura la gastronomía particular que es un fuerte atractivo hacia el turismo, en relación con Ecuador en un espacio geográfico pequeño que garantizan una variedad de platos tradicionales que aun forman parte de la vida diaria de los consumidores, quienes están conscientes de la necesidad de transmitir los conocimientos sobre las preparaciones heredadas a través de las descendencias y trasmitarles hacia a las nuevas generaciones que son excelentes legado que contienen un alto valor nutricional.

Se debe motivar a los pobladores para que retomen las costumbres y que luchen por sacar adelante a su localidad y muestren al Ecuador entero su deliciosa gastronomía. Pero a más de motivación se debe brindar apoyo, no solo técnico sino también económico con el fin de que puedan mostrar fuera del cantón y del país todas sus costumbres, su belleza colonial, sus

delicias culinarias; y así pueda ser reconocida fácilmente entre las diferentes gastronomías del mundo tomando en cuenta que la gastronomía tradicional tiene su influencia en cada región.

2.10 Gastronomía Típica

La gastronomía típica es la representación de cada país con características propias la cual muestra el valor cultural de un lugar utilizando productos propios del entorno tanto vegetales, como cárnicos en sus preparaciones obteniendo así una dieta balanceada y nutritiva.

A continuación se mencionan los conceptos sobre gastronomía típica de acuerdo con los siguientes autores:

UDLA (2017) Afirma que: “Son los platos que se preparan con las características locales y las técnicas de cocción tradicionales de un determinado lugar; además la cocina típica representa lo que le distingue a un país de otro”p.38).

Sangucho (2017) Menciona que : “Comida típica de alguna región, se le llama a aquellos platillos con características muy especiales y únicas que se tienden a realizar con frecuencia en un lugar, ejemplo la comida típica de Ecuador es el Hornado que su principal ingrediente es el chancho”p.28).

Lo que los autores de los conceptos citados hacen notar es que la gastronomía típica es aquella que mantiene las características, propias de un país ya que engloba las técnicas, productos e instrumentos para su elaboración es por ello que se la conoce como gastronomía nacional, tomando en cuenta que la existencia de la gastronomía típica influye a nivel internacional como un pilar fundamental en las preparaciones de varios platos que se deleitan en cada país.

2.11 Gastronomía internacional

La gastronomía internacional se ha ido esparciendo por todo el mundo y cada cultura se ha encargado de transformar las recetas tradicionales adecuándolas a sus propias costumbres y al acceso a sus ingredientes endémicos.

Por consiguiente tomando el sustento de (Armendáriz, 2016) acerca de lo que es la gastronomía internacional se puede mencionar que:

“Es la variedad de platos de cada país contienen fórmulas y alimentos muy concretos para sus elaboraciones, los cuales son ofertados en ciertos establecimientos que ofrecen el servicio de restauración en el continente europeo”.p.84)

Por otro lado otro autor en su texto da a conocer que cada país tiene platos que son reconocidos a nivel mundial y por los cuales han ganado un gran prestigio; los más sobresalientes son de China, Alemania, India y Francia. La gastronomía de cada uno de estos países tiene características diferentes ya que al ser de distintos continentes se utilizan ingredientes únicos. (Martínez, 2015, p.68)

A continuación se dan a conocer en la siguiente tabla los platos con mayor relevancia y apetecidos a nivel mundial.

Tabla 1 *Características gastronómicas*

País	Características	Plato
China	Tiene alrededor de 5.000 años de antigüedad da origen a la japonesa y al sudeste asiático, tailandesa y vietnamita. La diferencia geofísica y meteorológica hacen que la cocina no sea uniforme aunque tiene una serie de denominadores comunes.	Buey sukyaki Cerdo tonkatsu Arroz al curry Shasimi Sushi
India	La gastronomía India se caracteriza por la fragancia y sabor de las especialidades que se comen con los dedos.	Pan chapati Dhal Lassi
Alemania	Mezcla de todas las artes culinarias y su diversidad de ingredientes en sus preparaciones.	Pescado Ahumado Chucrut Frankfurter Kranzh Bethmamchen
Francia	La gastronomía francesa fue reconocida como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad en el 2010 por la UNESCO por su refinamiento, exquisito gusto, excelente presentación y gracias a la variedad de diversidad regional. (Agricultura, 2018)	Aligot Quenelle Cassoulet Fondue de queso Ratatouille Ensalada niçoise

Nota: Fuente: Ortiz H. (2018). Salud Saberes y Sabores (pp. 3 a 45). Santiago de Chile Grupo Recopilación y Sistematización FAO, Primera Edición. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Recetario

Con lo mencionado en la tabla se puede concluir que cada país conserva una gastronomía muy variada dando a conocer en cada plato su cultura, los productos propios de cada comunidad y sobre todo sus tradiciones. En cada preparación utilizan técnicas y métodos diferentes tanto

para los productos agrícolas como para los pecuarios como lo hacen en los países de Latinoamérica también, con la diferencia de que en estos países se produce fácilmente varios productos gracias a los pisos climáticos que poseen.

2.12 Gastronomía latinoamericana

Los pueblos de Latinoamérica tienen sus raíces ligadas a la herencia cultural de sus ancestros y la gastronomía depende de estos ya que se heredan las preparaciones que solían realizar. La ubicación geográfica y las condiciones climáticas de cada zona también son influyentes en la producción de los ingredientes que componen cada plato como las frutas y vegetales que se cosecha y del tipo de preparaciones que se acostumbra a consumir de acuerdo a los climas, estos determinan la gastronomía y las recetas propias de cada país o de cada zona específica dentro de un este.

Además la gastronomía latinoamericana ha utilizado gran variedad de especias en las preparaciones de sus platos como sus guisos, en productos procedentes del mar y en las recetas que han provenido de otros países europeos. Dentro de esta gastronomía el maíz y la papa también juegan un papel muy importante en cada preparación ya que son productos originarios de cada país de América Latina. (Armendáriz, 2016)

Países como México, Argentina, Chile se han destacado por conservar una gastronomía única donde cada una se diferencia por un ingrediente indispensable en cada elaboración de sus platos.

Para conocer acerca de estos ingredientes se ha tomado como referencia a los siguientes autores (Martínez, 2015) y (Armendáriz, 2016) mismos que mencionan las características de la gastronomía de cada país.

La gastronomía mexicana utiliza productos reconocidos a nivel del país como es el frijol y el maíz siendo este el grano sagrado más usado por sus antepasados. La principal característica en la comida es lo picante ya que en cada comida no puede faltar la aplicación del chile y su diversificación que son más de 100 especies en sus preparaciones. También al ser un país de gran extensión la comida se encuentra distorsionada debido a la variedad de zonas climáticas las mismas que hacen que se integren productos aledaños. Sin embargo es de gran importancia dar a conocer parte de la identidad que guardan los pueblos. (Martínez, 2015, p. 72)

En cambio en la gastronomía argentina el principal ingrediente es la carne de excelente calidad donde la mayoría de veces la consumen asada a la parrilla y cortada en trozos muy

grandes o hacen la carbonada misma que se diferencia por estar en una corteza de calabaza. Su reconocimiento se ha debido a la elaboración de distintos platillos que han venido manteniéndose desde la antigüedad conservando así su identidad para dar a conocer al mundo. (Armendáriz, 2016, p. 97)

Por otro lado la gastronomía chilena tiene influencias de los conocimientos aborígenes, españoles, criollos y auténticos en las diferentes preparaciones sabiendo así que son una mezcla de productos vegetales, cárnicos, mariscos que se asemejan al entorno; utilizan técnicas en la que se elaboran diferentes platos dando a conocer al mundo sobre la existencia para que sea el deleite de los paladares y la importancia de la preservación gastronómica. (Armendáriz, 2016) (Martínez, 2015)

Los demás países de Latinoamérica como Venezuela, Perú, Bolivia, Colombia y Ecuador comparten una gastronomía similar puesto que se encuentran en una ubicación estratégica donde las condiciones climáticas que poseen cada uno hace que produzcan los mismos alimentos como por ejemplo la papa, ingrediente que contienen casi todos los platos.

2.13 Gastronomía Ecuador

Ecuador posee una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica. Una comida auténtica y mestiza, cocida por igual en cazuelas de barro y ahumados peroles castellanos. Una cocina, en fin, con tradición de siglos y en la que se han fundido o, mejor, se han cocido sustancias, condimentos y experiencias del propio y de lejanos continentes.

A continuación se presentan fundamentos sobre la gastronomía del Ecuador en la menciona que:

Las preparaciones son propias e influencias europeas desde la conquista española surgiendo así un mestizaje brindando características y sabores únicos para ser degustado por la población y visitantes. También su historia representa un gran legado cultural conservado a través de sus saberes, sabores y la adaptación a la biodiversidad natural existente en el país mismo que brinda a cada región una característica particular. (Gallardo, 2015)

Por otro lado para el Ministerio de Patrimonio y Cultura Ecuador,(2013) menciona que tiene una gran riqueza culinaria que se ha ido creando en cada una de las cocinas locales, regionales de los ecuatorianos/as.

Todos estos conocimientos acumulados han elaborado platos llenos de sabores, olores y texturas usando variados alimentos que proporciona la tierra, mismos que son producidos en las diferentes regiones del país Costa, Sierra, Amazonía y Galápagos; por ejemplo se tiene: jícama, mashua, melloco, oca, amaranto, quinua, capulí, taxo, tomate de árbol, uvilla, maíz, plátano, yuca, papa, cangrejo, cacao y frutos de pesca artesanal. Entorno a estos productos se identifican las comidas más representativas que los incluyen como ingredientes principales. Las actividades principales para la revalorización de esta gastronomía son la identificación y categorización de los alimentos reconocidos y utilizados en platos tradicionales. (p.40)

A continuación se muestran los platos y bebidas tradicionales de cada región del país poniendo énfasis en las provincias que se desarrollan gracias a su gastronomía y preparación propia rescatando y poniendo en valor su identidad cultural.

Tabla 2 *Platos tradicionales del Ecuador*

PLATOS TRADICIONALES DE CADA REGIÓN		
PROVINCIA	PLATO TRADICIONAL	BEBIDA
COSTA		
El Oro	Tigrillo	Batido de chocolate
Esmeraldas	Encocao	Chucula
Guayas	Encebollado	Resbaladera
Los Ríos	Tapao de pescado en caña guadua	Chicha de chontilla
Manabí	Cazuela	Rompopo de caña manabita
Santa Elena	Seco de chivo	Jugo de ciruela
SIERRA		
Azuay	Mote pillo	Drake
Bolivar	Chigüiles	Pájaro azul
Cañar	Cascaritas	Chicha de jora
Carchi	Hornado pastuzo	Tardón mireño
Chimborazo	Bonitísimas	Chicha huevona
Cotopaxi	Chugchucaras	Chaguarmishqui
Imabura	Helado de paila	Chicha de yamor
Loja	Cecina	Horchata
Pichincha	Locro	Rosero
Santo domingo	Bandera	Chicha de chonta y maduro
Tungurahua	Llapingacho con chorizo y huevo	Vino de uva de Patate
AMAZONÍA		
Morona Santiago	Caldo de novios	Huesito (té de guayusa)

Napo	Pincho de patas muyo	Chicha de chontaduro de yuca
Orellana	Maito de carachama	Té amazónico
Pastaza	Volquetero	Sánduche- bebida de caña
Zamora Chinchipe	Ayampaco	Jugo de naranjilla
GALÁPAGOS		
Galápagos	Ceviche de canchalagua	Café orgánico de Galápagos

Nota. Fuente: Larrea D,G. (2015).Patrimonio Natural y Cultural Ecuatoriano (p. 86). Quito centro de investigación y Cultura Grupo Esquinas, Editora Offset .Banco Central del Ecuador. Platos tradicionales del Ecuador más representativos de cada región.

Las regiones del Ecuador como Costa, Sierra, Amazonía y Galápagos cuentan con una variedad de pisos climáticos mismos que permiten la producción de varios alimentos con alto nivel nutricional brindando así la fácil elaboración de platos y bebidas típicas y tradicionales en cada provincia del país marcando una diferencia en cada preparación.

2.14 Gastronomía tradicional de Imbabura

Según el planteamiento sobre la gastronomía en Imbabura estudios realizados han expresado que la provincia de Imbabura se encuentra llena de cultura misma que determina la variedad de productos los cuales son dados a conocer mediante la gastronomía propia de cada comunidad por ende se menciona que :

La cocina imbabureña auténtica y mestiza llena de tradiciones e historias ha podido conjugar armónicamente el conocimiento culinario de nuestros antepasados así como de foráneos que supieron dejar sus huellas en las tierras. Orgullosamente existen innumerables golosinas y postres coloridos helados, panela y azúcar extraídos de los cañaverales en combinación con las frutas tropicales de nuestros valles, las manos trabajadoras imbabureñas son partes de los secretos que han permitido delicias culinarias perduren en el tiempo. En la actualidad en los procesos de aculturación, los platos tradicionales corren el riesgo de desaparecer. Platillos que forman parte de la tradición de Imbabura, se están perdiendo o literalmente ya no existen este es el caso de Bonitísimas, Puchero ibarreño algunos de los alimentos que los jóvenes ya no consumen. Los hábitos alimenticios de los ecuatorianos fueron cambiando paulatinamente, según los dictámenes de una sociedad. (Católica, 2014, p. 150)

Como se puede evidenciar, en Imbabura existe una diversidad gastronómica muy extensa; sin embargo hace falta extrategias educativas, turísticas y comunicacionales que fomente que tanto las personas locales como los turistas aprecien la producción local, siendo este el mayor

problema ya que con la aculturación se pueden perder los platos tradicionales y a su vez las técnicas y métodos que utilizaban los antepasados para la elaboración de las diferentes recetas.

2.15 Técnicas y métodos de cocción

Sobre el concepto y clasificación de los métodos y técnicas culinarias se puede mencionar que las técnicas culinarias son los procesos que se utilizan en los alimentos para conservarlos y hacerlos fáciles de dirigir y agradables al paladar. Hay dos tipos principales de técnicas culinarias: sin cocción y con cocción.

Las técnicas sin cocción se refieren a las preparaciones que dejan a los alimentos crudos, y básicamente consisten en su limpieza, eliminación de partes no comestibles troceado y mezcla con otros ingredientes que se usen deben ser de la mejor calidad, que deben estar muy limpios y sanos. Las técnicas con cocción son aquellas en las que se utilizan el calor para preparar los alimentos y en consecuencia, estos sufren transformaciones de todo tipo: cambio de color, cambio de textura, ablandamiento entre otras. Entre estas técnicas están: la cocción en líquidos (hervido, pochado y al vapor); la cocción en seco (a la brasa, a la plancha), y a la cocción al horno (Patrimonio, 2013).

También se utilizan diferentes métodos para la cocción de los productos vegetales y animales mismos que se muestran al deleitar cada plato. Es por ello que es necesario conocer la clasificación de éstos métodos y para ello se tomó como referencia a (Patrimonio, 2013) donde menciona lo siguiente:

Los métodos de cocción se clasifican en cocción por humedad y cocción por calor seco. La cocción por humedad es cuando el calor pasa al alimento por medio del agua o líquidos siendo el más usado y conocido por las personas comunes. La cocción en seco es cuando el calor es transmitido a los alimentos por aire, metales o grasas calientes siendo eficaz para preparaciones dependiendo de la preparación requerida. (p.82)

Los diferentes métodos de cocción que se ha experimentado por las personas que se han dedicado al arte culinario a través del tiempo son utilizados en diferentes culturas y países tomando en cuenta también las técnicas y métodos tradicionales ya que son indispensables para la preparación de alimentos.

2.16 Técnicas de cocción tradicionales

La mayoría de las técnicas culinarias mencionadas se han utilizado en Ecuador desde épocas prehispánicas y algunas de ellas se practican. Estas técnicas junto con los alimentos

propios de América y los que vinieron desde Europa durante la época Colonial, son la base de la cocina tradicional ecuatoriana y forman parte de la identidad (Patrimonio, 2013).

Entre estas las técnicas se identifican:

- **Cocido en ollas de barro:** se utilizaba para elaborar guisos, sopas, mazamorras y para cocinar vegetales como el choclo, papas.
- **Tostado en platos de barro:** se empleaba para cocinar alimentos como el maíz tostado y las tortillas de maíz, papa o yuca.
- **Asado a la brasa:** Fue una de las maneras de preparar las carnes y ciertos vegetales, como los choclos.
- **Horneado Subterráneo:** Se utilizaba para cocinar carnes aprovechando el calor de piedras calentadas al rojo vivo y colocado en un hoyo cavado en la tierra.
- **Cocido al vapor:** con este sistema se preparaba los envueltos, como las humitas y tamales.
- **Fritura:** se realiza con aceites de semillas o con grasas de algunos minerales

En la elaboración de los diferentes platos tradicionales se utilizan técnicas para la cocción de los alimentos que componen cada plato tradicional siendo las más utilizadas: cocido y tostado en instrumentos de barro, asado a la brasa, horneado subterráneo, cocido al vapor y frituras, generando así un sabor único e identificable entre las demás recetas y manteniendo el nivel nutritivo de cada producto utilizado en la preparación.

2.17 Productos alimenticios

Es importante conocer acerca del valor nutritivo de los alimentos que se utilizan en la preparación de los diferentes platos ya que estos deben estar balanceados con las proporciones adecuadas para que sea nutricional en la vida del consumidor. Dergal (2013) afirma que: “Es el conjunto de procesos a través de los cuales el organismo recibe, transforma y utiliza las sustancias químicas nutrimentos contenidos en los alimentos” en cierto sentido busca garantizar la vida del ser humano” (p.2)

Los productos alimenticios son un proceso de incorporación y utilización de las sustancias alimenticias absorbidas durante el proceso digestivo para garantizar la supervivencia de los seres humanos. A partir de los conceptos expuestos se puede considerar también que la nutrición es un proceso mediante el cual el cuerpo humano convierte los alimentos ingeridos

en sustancias, química así el Ministerio de Patrimonio(2013) menciona que: ” Es el proceso interno del cuerpo humano cuya finalidad es convertir los alimentos ingeridos en nutrientes útiles para las células y tejidos”(p.19)

Todos los productos tienen un alto contenido de proteínas, carbohidratos, vitaminas y minerales, mismos que deben estar integrados en cada comida del día, pero los grupos humanos son más vulnerables a la malnutrición; no hacen uso de los productos que obtienen mayor alimentación e incluso han olvidado la forma de preparar los alimentos que tienen su alcance afectando así a la integridad orgánica de cada uno. Dentro de los productos alimentarios con mayor nutrientes que deben integrarse al consumo humano están: paico, berro, acelga, col, lechuga, espinaca, zapallo; son alimentos que han perdurado en el tiempo (Estrella, 1986).

Las proteínas son los componentes más variables y cumplen distintas funciones biológicas en el organismo: como las enzimas, queratinas que son responsables de la dureza de la piel, cabello y uñas; la miosina constituye los músculos y son responsables de motilidad de los animales. Los alimentos de origen animal tienen proteínas más completas como las carnes, viseras, huevos, lácteos, pescados, mariscos y crustáceos. Los que tienen origen vegetal son la quinua y el amaranto. Hay alimentos que necesitan de una combinación para poder aportar con proteínas; así se tiene a las leguminosas que crecen en vainas y cuando están secas contienen aminoácidos por ejemplo el fréjol, lentejas, habas, garbanzo y arvejas; por otro lado están los cereales que también contienen aminoácidos y crecen en espiga como el maíz, el trigo, la cebada y el arroz; con la unión de estos dos alimentos se puede conseguir un aporte de proteínas. Ejemplos de combinaciones: chochos con tostado, fréjol con arroz o choclo, habas con choclo (Dergal, 2013).

Los carbohidratos son nutrientes que pueden ser simples o complejos. Los simples están presentes en productos procesados y en productos naturales, pueden ser digeridos rápidamente como por ejemplo el azúcar, gaseosas, dulces, miel, panela y frutas. Los complejos están compuestos de almidones mismos que se hallan en tubérculos y raíces como las papas, yuca, ocas mellocos, camotes, zanahoria blanca; también se encuentran en cereales y leguminosas como el arroz, maíz, trigo y sus derivados, cabe recalcar que mientras más procesados sean se convierten de complejos a simples. Es recomendable que cada en cada alimentación se incluya carbohidratos simples en pequeña cantidad y complejos de preferencias integrales ya que estos mantienen otros nutrientes que los alimentos procesados ya han perdido (Patrimonio,2013).

Las vitaminas son compuestos que están presentes en cada alimento pero en menor concentración, su término fue descubierto por Casimir Funk en 1912. Están concentradas en la mayoría de frutas y verduras frescas, pero sus componentes se pueden perder por varios mecanismos, ya que la mayoría las tienen en su piel como manzanas, peras, zanahorias que al pelarlas pierden todos sus componentes nutritivos al igual que al cocinarlas, es por ello que se recomienda consumir algunos vegetales enteros y crudos siempre que sea posible, o al cocinarlos hacerlo por poco tiempo (Dergal, 2013).

En conclusión se puede decir que estos componentes son indispensables en la dieta del ser humano ya que cada plato que se venda debe contar con un alto nivel nutricional tomando en cuenta las combinaciones de alimentos y las preparaciones para que no pierdan sus componentes nutritivos, siendo esto un valor agregado para los turistas que consuman cada plato tradicional.

2.18 Potencial turístico gastronómico

Centrando la atención sobre el turismo gastronómico y en los alimentos de calidad se sabe que estos constituyen la clave del éxito. Cabe recalcar que la gastronomía dentro del turismo es una actividad secundaria del turista, dependiendo el motivo por el cual decida viajar al mismo tiempo es una necesidad básica que tienen los seres humanos para garantizar su sobrevivencia.

Para sustentar que el turismo gastronómico es una clave muy importante en el desarrollo de las comunidades se tomó como referencia al autor más actualizado mismo que define al potencial turístico gastronómico como:

La cantidad y calidad de los interesados en disfrutar de este tipo de turismo. El ser humano busca siempre la autorrealización y la experimentación de distintas experiencias sensoriales y de éstas las del gusto y los sabores combinados con el de los saberes tradicionales que ocupa uno de los lugares primordiales. La excelente gastronomía combinada con el elemento tradicional es un atractivo imprescindible e irrefutable. Por eso, la demanda potencial está latente en cada uno de los territorios porque los ecuatorianos ofrecen variedad y sanas comidas. (Ríos, 2016, p. 36)

Se entiende por turismo gastronómico a aquel que responde por el interés del turista de visitar algún lugar motivado por la atracción de saborear los platos autóctonos de dicho lugar turístico. En este sentido Ecuador lleva ventaja a la hora de promover nuevas zonas de turismo

gastronómico debido a la diversidad y calidad de su oferta culinaria, tomando en cuenta que siempre que se satisface el paladar, a su vez se conoce las demás riquezas de la localidad.

Por otro lado Llano (2017) da a conocer la relación que existe entre la actividad turística y la gastronomía haciendo notar que es un campo nuevo que le hace falta exploración la cual se debe realizar desde otros referentes conceptuales como lo menciona a continuación:

El estudio de la gastronomía en relación con la actividad turística muestra un espacio de discusión relativamente nuevo, que puede ser abordado no solamente desde referentes conceptuales específicos como los que brinda la antropología con conceptos como los de cultura alimentaria, productos de la tierra, cultura popular sino también desde las discusiones que proporcionan la historia o la economía, y valiéndose de referentes geográficos para caracterizar el paisaje. (p. 5)

Lo que el autor hace notar sobre la gastronomía es que se encuentra en una estrecha relación con el turismo haciendo conocer al visitante parte de la cultura alimentaria de un pueblo con la historia y como sustento económico de un determinado lugar y a la vez demostrando las diferentes técnicas y métodos que utilizan para la preparación de los diferentes platos.

2.19 Demanda turística para turismo gastronómico.

Las investigaciones hacen mención que existen dos tipos de turistas para el turismo gastronómico, el turista que se alimenta porque viaja a un destino y el que viaja para degustar diferente tipo de gastronomía.

El primero no tiene tanto interés en la oferta gastronómica local, pero desea que se adapte a sus necesidades y preferencias en el destino al que viaja, además comparten con la población sus hábitos culinarios, edad, religión, moda, salud y sus preferencias. Sin embargo en varias ocasiones algunos turistas omiten probar los platos locales debido al temor de contraer alguna enfermedad y que les arruine su viaje. Esto se da por la preocupación de la calidad del agua, higiene en la preparación de la comida y al lavar los alimentos. Para cambiar la visión de estos turistas se debe transformar la gastronomía local a más popular y atractiva, brindar la atención en establecimientos con infraestructuras propias para el turista y satisfacer sus expectativas; a la vez se pueden elaborar platos más llamativos con la agregación de algunas platos foráneos pero sin perder sus características tradicionales y autenticidad local ya que la mayoría de turistas buscan rasgos diferenciadores que les permitan tener una experiencia diferente.

El segundo turista es quién participa en determinados eventos como visitar lugares donde la principal motivación es de conocer la gastronomía del destino seleccionado. Esta modalidad

de turismo es más específico, ya que el turista define las actividades que realiza en dicho lugar. También este tipo de turista ha permitido el desarrollo de varias ciudades dando a conocer su gastronomía en otros lugares que también visita. La mayoría de turistas procuran conocer la cultura local, comer su comida autóctona, probar sus platos tradicionales y todo aquello diferente a lo que están acostumbrados a consumir todos los días. (Martín, 2008)

En conclusión la demanda turística permite conocer los gustos que tenga cada turista en cuanto a un servicio o producto deseado y que éste a su vez permita satisfacer sus necesidades y expectativas. En este caso se han identificado dos tipos de turistas con enfoque hacia la gastronomía siendo el más importante el turista que prefiere viajar para conocer y degustar platos en diferente gama y dejando a las otras actividades turísticas en un segundo plano.

2.20 MARCO LEGAL

2.21 CONSTITUCIÓN DEL ECUADOR

La Constitución de la República del Ecuador (2008) fue redactada en la Asamblea Nacional Constituyente en Montecristi, Manabí, para su aprobación fue sometida a referéndum constitucional el 28 de Septiembre de 2008, ganando la opción aprobatoria. Para la presente investigación en las (págs. 22-23) Sección cuarta Cultura y ciencia menciona en sus artículos Art. 21,- Art.22.-, Art.23.- menciona que:

Art. 21.- Identidad Cultural

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

“La identidad cultural en el Ecuador y su pertenencia en las comunidades culturales permiten el acceso al patrimonio cultural con la difusión de expresiones culturales diversas en la que podría fomentar temas en específicos sobre la gastronomía en sus diversas modalidades, su visibilización de conocimientos heredados para salvaguardar parte del Patrimonio del país”.

Art. 22.- Desarrollo de capacidad creativa

Las personas tienen derecho a desarrollar su capacidad creativa, al ejercicio digno y sostenido de las actividades culturales y artísticas, y a beneficiarse de la protección de los derechos morales y patrimoniales que les correspondan por las producciones científicas, literarias o artísticas de su autoría.

“El desarrollo de la capacidad creativa es un derecho que las personas tienen con la libre aplicación al ejercicio digno y de esta manera ampliar las capacidades creativas para obtener beneficios los cuales ayudarán a la protección de derechos. Es un hecho que se debe lograr la armonía entre las personas y el conocimiento del patrimonio.”

Art. 23.-Acceso a la participación en accesos públicos.- Las personas tienen derecho a acceder y a participar del espacio público como ámbito de deliberación, intercambio cultural, cohesión social y promoción de la igualdad en la diversidad. El derecho de difundir en el espacio público las propias expresiones culturales ejercerá en más limitaciones que las que establezca la ley, con sujeción a los principios constitucionales.

“La participación en accesos públicos es un derecho de las personas que pueden adherir para la promoción de expresiones culturales basados en los principios constitucionales. Sin embargo debe existir una igualdad en la diversidad cultural ayudando al conocimiento de expresiones culturales que guardan los pueblos”

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

“Es obligación del estado garantizar a las personas una soberanía alimentaria integrada por alimentos sanos y culturalmente apropiados de forma permanente, sin embargo este artículo no ha logrado su cumplimiento es su totalidad por varios motivos como: escaso presupuesto, falta de proyectos sociales. Por lo cual se debería implementar proyectos de alimentación para grupos más vulnerables y su importancia para el desarrollo económico local”.

Art. 282.-Uso y acceso de tierra

El estado normará el uso y acceso a la tierra que deberá cumplir la función social y ambiental. Un fondo nacional de tierras, establecido por ley, regulará el acceso equitativo de

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

“El uso y acceso al agua y tierra cumple una función social y ambiental para un acceso equitativo entre los campesinos, sin embargo este artículo no ha logrado su cumplimiento por varios motivos existiendo varios problemas presentados en relación a este tema.”

2.22 PLAN NACIONAL DESARROLLO 2017-2021 TODA UNA VIDA

El plan nacional del buen vivir nace de la constitución de Montecristi 2008; fue creado para logra mayor equidad, justicia social, ampliar las capacidades productivas y fortalecer el talento humano. Se han formado tres planes de desarrollo, el primero desde el año 2009 hasta 2013, el segundo se ha planificado desde el año 2013-2017 y el último tiene vigencia desde el año 2017-2021 mismo que se organiza en tres ejes programáticos y nueve objetivos nacionales de desarrollo, sobre la base de la sustentabilidad ambiental y del desarrollo territorial. Para el fundamento del presente proyecto se toma en cuenta el plan nacional del buen vivir tomando como referencia el objetivo número 6 en el que hace referencia a:

Objetivo 6: Desarrollar las capacidades productivas y del entorno para lograr la soberanía alimentaria y el Buen Vivir Rural

“El desarrollo de las capacidades productivas y del entorno ha impulsado la producción de alimentos suficientes y saludables los cuales permiten satisfacer la demanda nacional con respecto a las formas de producción local y con pertinencia cultural. Por lo tanto este objetivo se encuentra en sus primeras etapas de planificación y se pretende poner en auge la economía al servicio de la sociedad mencionado en el eje número 2.”

2.23 Glosario de términos

Ancestral: Perteneciente o relativo a los antepasados, remoto o muy lejano en el pasado, procedente de una tradición muy antigua. (Barreno, 2015)

Antiquísimo: Es la parte superlativo de antiguo, el que existe desde hace bastante tiempo, que sucedió o aconteció y sucedió desde un tiempo lejano. (Hidalgo, 2015, p. 8)

Costumbre: Hábito adquirido conjunto de inclinaciones y de usos que forman el carácter distintivo de una nación o de una persona. (Ecu Red, 2016).

Cultura: Es aquella identidad que caracteriza a las personas por su forma de ser, así como sus expresiones, que incluye a las costumbres, creencias, prácticas comunes, también están la vestimenta, religión, rituales, etc. (Arizábal, 2014, p. 29)

Desarrollo sostenible: Se puede definir como aquel que conduce al desarrollo económico, a la elevación de la calidad de vida y al bienestar social, sin agotar la base de los recursos naturales renovables en que se sustenta, ni deteriorar el medio ambiente o el derecho de las generaciones futuras a utilizarlo para la satisfacción de sus necesidades. (Calderón, p. 5)

Gastronomía tradicional: Resume todos los aspectos culinarios de las regiones, comunidades o sociedades y aquellos aspectos de la cultura de dichas zonas. 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. (Coque, 2013, p. 21)

Identidad cultural: es el conjunto de valores, orgullos, tradiciones, símbolos, creencias y modos de comportamiento que funcionan como elementos dentro de un grupo social y que actúan para que los individuos que lo forman puedan fundamentar su sentimiento de pertenencia que hacen parte a la diversidad al interior de las mismas en respuesta a los intereses, códigos, normas y rituales que comparten dichos grupos dentro de la cultura dominante. (León, 2016, p. 81)

Patrimonio turístico: Conjunto potencial (conocido o desconocido) de los bienes materiales o inmateriales a disposición del hombre y que pueden utilizarse, mediante un proceso de transformación, para satisfacer sus necesidades turísticas. (Cerro, 2015, p. 9)

Plato típico: Es el plato, comida o bebida que representa los gustos particulares de una nación, región o comunidad. (Coque, 2013, p. 22)

Tradiciones: Las tradiciones culturales es el conjunto de patrones culturales que una generación hereda de las anteriores y, usualmente por estimarlos valiosos, trasmite a las siguientes. (León, 2016, p. 81)

Turismo: Actividad o hecho de viajar por placer. Conjunto de los medios conducentes a facilitar estos viajes. Conjunto de personas que realiza este tipo de viajes. (Quesada, 2010, p. 4)

CAPÍTULO III

3. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

En este capítulo sobre la investigación se muestra la recopilación de datos y de información sobre la gastronomía tradicional del cantón Urcuquí como una alternativa de desarrollo turístico; se realizó a través de instrumentos como la entrevista, la encuesta y fichas de observación, a personas del cantón, entre ellas las que se encuentran en una edad promedio entre 65-90 años; y a turistas nacionales-extranjeros. De la misma manera a personas que preparan y comercializan los servicios gastronómicos tradicionales.

3.1 Tipos de investigación

3.1.1 Investigación Aplicada

Para (Baena, 2014) la investigación aplicada tiene como objeto:

Al estudio de un problema destinado a la acción, la investigación aplicada puede aportar hecho nuevo si proyectan bien la investigación de modo que se pueda confiar en los hechos puestos al descubrimiento, la información puede ser útil y estimable para la teoría.(p.11)

Lo que el autor hace notar con el concepto planteado sobre la investigación aplicada es que busca crear nuevas ideas para tratar de resolver problemas en un lugar determinado que pueden ser generados por la falta de conocimientos.

Se aplica esta investigación al momento de plantear una propuesta gastronómica sobre la el diseño de una guía de comida tradicional del cantón Urcuquí. Ya que su problema radica en el desaprovechamiento del potencial gastronómico.

3.1.2 Investigación bibliográfica

Para (Baena, 2014) sostiene que esta investigación:

“Es la búsqueda de una respuesta específica a partir de la indagación en documentos referido a todo aquellos escritos donde ha dejado huella el hombre en su paso por el planeta como: artículos, libros, folletos, documentos, archivos, estadísticas etc.” (p.12).

El autor hace referencia a que este tipo de investigación debe estar basado en documentos, libros, folletos, revistas y todo tipo de archivos que han sido plasmados por varios autores

mostrando sus ideas y puntos de vista diferentes; mismos que ayudan a sustentar la fundamentación teórica del presente estudio.

El desarrollo de la investigación está respaldado en fuentes conceptuales con diferentes autores citadas en el marco teórico en compilaciones de libros, revistas los cuales ayudan a conocer a fondo sobre el turismo y la gastronomía tradicional relacionado con los instrumentos, técnicas y procesos utilizados para la preparación de diferentes platos.

3.1.3 Investigación de Campo

Para la investigación de campo se mide el contacto directo con el estudio de espacio tal como plantea (Baena, 2014), que:

“Este tipo de investigación tiene como finalidad recoger y registrar ordenadamente los datos relativos al tema escogido como objeto de estudio. La observación y la interrogación son las principales técnicas que se usan en la investigación” (p.12).

En referencia al concepto presentado por el autor, la investigación de campo tiene como objetivo recopilar información con datos relacionados al tema siendo la observación y el interrogatorio las técnicas más aplicadas para el cumplimiento y sustento de la investigación.

Para esta investigación se realizó un trabajo de campo utilizando instrumentos de investigación como entrevistas y encuestas en el lugar de estudio, destinado hacia las mujeres de la tercera edad, personas dedicadas a la venta de productos y a turistas quienes consumen el producto gastronómico tradicional, siendo quienes los que tienen la información acerca de los conocimientos de la gastronomía tradicional del cantón Urcuquí.

3.1.4 Investigación Descriptiva

Este tipo de investigación muestra los aspectos y procesos metodológicos a desarrollarse, así como lo menciona (Bernal & Ortiz, 2017)“Mediante este tipo de investigación, que utiliza el método de análisis, se logra caracterizar un objeto de estudio o una situación concreta, señalar sus características y propiedades” (p.7).

Esta técnica se utilizó para describir los procesos de elaboración de platos tradicionales como sopas, bebidas, platos fuertes y postres. De igual forma los métodos y técnicas de preparación en forma ordenada, dando a conocer los conocimientos que han sido heredados por sus antepasados mismos que integran el patrimonio inmaterial del cantón mediante sus manifestaciones culturales.

3.1.5 Investigación cualitativa

Recoge información de carácter subjetivo, es decir que no se percibe por los sentidos como la afición, los valores, aspectos culturales. Por lo que sus resultados siempre se traducen en apreciaciones conceptuales (en ideas o conceptos) pero de más falta precisión o fidelidad posible con la realidad investigada. (Behar, 2016)

Esta investigación se aplicó para obtener cualidades y características de los aspectos culturales del cantón Urcuquí como es la gastronomía tradicional que se ha conservado al transcurrir el tiempo y ha perdurado en la memoria de las personas que lo realizan como parte de la identidad cultural. También permite que con los resultados obtenidos se generen ideas y conceptos precisos apegados a la realidad de la investigación planteada.

3.2 Métodos de investigación

3.2.1 Método Analítico- Sintético

Este método permite explorar el objeto de estudio, en lo que (Behar, 2008) menciona que. “consiste en separar el objeto de estudio en dos partes y una vez comprendida su esencia, construir un todo” (p.45). La investigación realizada es analítica ya que se trabajó a través de la observación del problema, y sintética porque lo hará a través de entrevistas a los propietarios comercializadores de gastronomía tradicional que es seleccionada dentro de este estudio.

Mediante este método se determinaron los principales platillos que forman parte de la gastronomía tradicional del cantón Urcuquí de una forma detallista, recopilando información, entre esta la proporción de los diferentes platillos, como los ingredientes utilizados en diferentes preparaciones, así como instrumentos y formas de preparación a través de técnicas y aplicación de conocimientos heredados.

3.2.2 Método Inductivo-Deductivo

3.3 Método Inductivo

En cuanto con el método inductivo se toma como referencia a Parreño (2016), y menciona que. “Va de hechos particulares a generales; pueden ser leyes, teorías, conocimientos, datos. Para esto es necesario aplicar correctamente la metodología” (p.53). Todo para con el fin de estudio de lo específico hacia lo general.

3.4 Método Deductivo

Cuando se habla del método deductivo para (Parreño, 2016), hace referencia a que “Es aquel que va de hechos generales a particulares (p.54). Este en un inicio va dando paso a los datos una suposición a partir de una reflexión de forma lógica o suposiciones.

En el desarrollo de la presente investigación se hizo uso de los métodos inductivo-deductivo en el que se plantea realizar un análisis de la observación y consecutivamente se clasifica la información obtenida entre estos, se encuentran datos recopilados convenientes para ser clasificado de manera concisa. (Sopas, bebidas, secos y tortillas).

3.5 Técnicas e instrumentos de investigación.

Las técnicas e instrumentos de investigación son las distintas formas o procedimientos usados por los investigadores para recopilar información y datos precisos del área de estudio. Por consiguiente se utilizan las siguientes técnicas e instrumentos:

3.6 Técnicas

3.6.1 Técnica de Entrevista

De acuerdo con (Bernal C. , 2014) menciona que “es una técnica que consiste en recoger información mediante un proceso directo de comunicación entre entrevistador y entrevistado, en el cual el entrevistado responde cuestionarios previamente diseñados en función a las dimensiones a estudiar planteadas por el entrevistador” (p.252).

Esta técnica se aplicó a 4 familias que se dediquen especialmente a preparar y vender comida tradicional en el cantón Urcuquí quienes a su vez colaboran brindando información acerca de su conocimiento y técnicas aprendidas y transmitidas de generación en generación. Esta entrevista constara de doce preguntas como máximo quince las cuales tienen como finalidad recoger información sobre recetas con los ingredientes, técnicas, utensilios y formas de conservación.

3.6.2 Técnica de encuesta

La encuesta es una técnica para recopilar información; se relaciona íntimamente con la entrevista y el cuestionario. Se caracteriza básicamente por recoger información por escrito; por lo tanto, el investigador debe preparar y planificar el cuestionario por escrito y el informante deberá contestar también por escrito. (Parreño A. , 2016, pág. 73)

Para el desarrollo de la investigación de campo se empleó la encuesta como la técnica para obtener y recopilar información proveniente de diversas opiniones públicas. Para la obtención de dicha búsqueda se realiza a 100 personas que viven en el cantón y a 263 turistas tanto nacionales como extranjeros que visitan el cantón concurridamente.

3.7 Instrumentos

3.7.1 Instrumento de cuestionario

Por medio de este instrumento, se aplica un cuestionario a la población de 10 preguntas entre las cuales una es abierta y las demás cerradas. Para los turistas el cuestionario consta de 9 preguntas cerradas.

En cuanto a la entrevista contiene 10 preguntas dirigidas a mujeres del adulto mayor en edad entre 65 a 90 años, al mismo tiempo a personas que preparan y comercializan productos tradicionales.

3.7.2 Instrumento de fichas de observación

La finalidad de la elaboración de este instrumento, como es la ficha de observación servirá para el registro de datos, características, técnicas utilizadas en la elaboración de platos tradicionales más vendidos y poco conocidos del cantón, permitiéndole al investigador ordenar y clasificar la información teniendo en cuenta sus elementos que lo integran, obteniendo así información directa.

3.8 Población

Según los datos estadísticos del INEC, censo 2010, en cantón San Miguel de Urcuquí cuenta con una población de 15.671 habitantes de los cuales 7.846 son mujeres representando el 50.07% y 7.825 hombres representando el 49.93%, siendo esta la cantidad de población del territorio estudiado.

Tabla 3 *Población*

Población	Cantidad
Mujeres del cantón	7.846
Hombres del cantón	7.825
Total	14.965

Nota: Datos obtenidos de Censo INEC 2010 (Elaboración propia)

3.9 Muestra

Para el respectivo cálculo de la muestra de la investigación se tomó como referencia a la población total existente en el cantón Urcuquí de 14.965; así como también a turistas nacionales y extranjeros con un promedio de vistas 19.200 anuales en el año 2017 comprendidos en edades de 50 años en adelante. Referencias del Complejo Turístico Termas de Cachimbiro 9600, Complejo turístico Arcoíris 4.800, Ciudad de Yachay 2.400 y Aguas termales de Timbuyacu 2.400.

Formula

$$n = \frac{PQ \cdot N}{(N - 1) \frac{E^2}{K^2} + PQ}$$

n= Tamaño de la muestra

PQ= Varianza de la población, valor constante = 0.25

N= Población / Universo

(N-1)= Corrección geométrica, para muestras grandes >30

E= Margen de error estadísticamente aceptable:

0.02 = 2% (mínimo)

0.30 = 30% (máximo)

0.05 = 5% (recomendado en educación)

K= Coeficiente de corrección de error, valor constante = 2

Desglose de fórmula de población

$$n = \frac{PQ \cdot N}{(N - 1) \frac{E^2}{K^2} + PQ}$$

n= Tamaño de la muestra

PQ= Varianza de la población, valor constante = 0.25

N= Población / Universo

(N-1)= Corrección geométrica, para muestras grandes >30

E= Margen de error estadísticamente aceptable:

0.02 = 2% (mínimo)

0.30 = 30% (máximo)

0.05 = 5% (recomendado en educación)

K= Coeficiente de corrección de error, valor constante = 2

$$n = \frac{0,25 \cdot 15.671}{(15.671 - 1) \frac{(0,05)^2}{(1,96)^2} + 0,25}$$

$$n = \frac{14.965}{(15.670) \frac{(0,0025)}{(3,8416)} + 0,25}$$

$$n = \frac{14965}{150.64}$$

$$n = 99,34$$

Desglose de fórmula de Ingreso de turistas

$$n = \frac{PQ \cdot N}{(N - 1) \frac{E^2}{K^2} + PQ}$$

$$n = \frac{19.200 * 0.25}{(19.200 - 1) \frac{(0,06)^2}{(1,96)^2} + 0,25}$$

$$n = \frac{4.800}{(19.199) \frac{(0,0036)}{(3,8415)} + 0,25}$$

$$n = \frac{4.800}{18.2420}$$

$$n = 263.13$$

CAPÍTULO IV

4. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

En el presente capítulo se detalla el análisis de los instrumentos aplicados para la investigación respondiendo así a cada uno de los objetivos planteados. En la parte inicial se muestra un análisis sobre los conocimientos gastronómicos que tiene los habitantes del cantón San Miguel de Urcuquí por medio del levantamiento de información, en la segunda parte, trata sobre la afluencia del potencial turístico gastronómico del lugar y culminando con el diseño de una guía gastronómica tradicional de los diferentes platillos con sus recetas, ingredientes y preparaciones.

4.1 Diagnóstico de la situación actual del potencial gastronómico tradicional del cantón Urcuquí.

Para la descripción del diagnóstico de la situación actual del potencial gastronómico tradicional del cantón Urcuquí se utilizaron dos instrumentos tales como revisión bibliográfica encontrada en documentos del Ministerio de Cultura y Patrimonio titulados. Por el sendero de los saberes y sabores y todos sus tomos divididos por cada parroquia del cantón. El segundo instrumento aplicado fue un cuestionario que consta de 9 preguntas de las cuales solo 7 son relevantes y que se aplicó a 100 personas. Para su efecto fueron divididas de acuerdo a la fórmula aplicada dando como resultado 30 a la cabecera cantonal Urcuquí, 12 a la parroquia de Cahuasquí, 13 a la parroquia de Buenos Aires, 14 a la parroquia de Pablo Arenas, 20 a la parroquia de San Blas y 11 a la parroquia de Tumbabiro las cuales fueron dirigidas a la población local.

El diagnóstico de la situación actual del potencial gastronómico puede considerarse amplio de acuerdo a los datos obtenidos en la investigación y por las siguientes razones: La población local tiene los conocimientos necesarios sobre las preparaciones tradicionales existentes, éstas a su vez no se encuentran identificadas dentro del arte culinario a nivel local, provincial y nacional más bien fueron encontrados en los hogares que se asemejan al entorno habitual. La población adulta y tercera edad especialmente mujeres en edades entre 40 a 80 años son quienes conocen las recetas de platos fuertes, sopas, bebidas y panes con preparaciones tradicionales como son: Cordero asado y Tortillas de tiesto con dulce de zambo entre otros. La gastronomía tradicional de Urcuquí se ve influenciada por el mundo indígena y

las festividades católicas entre estos aquellos los platos que se preparan a base del cuy, chanco, maíz, quinua, etc. Pues son elaborados de carácter emblemático y ceremonial. Las fiestas dentro de Urcuquí, se lo realiza por varios acontecimientos como se los celebra en la provincia de Imbabura es decir, se homenajean fechas de cantonización, fundación de parroquias, fiestas como el Inty Raymi (solsticios del sol) se presentan con bailes tradicionales como son San Juan y San Pedro así como también la Semana Santa. Es solo en estas fechas especiales como las mencionadas cuando existe mayor concurrencia de comida en los restaurantes, plazas, parques y centros principales donde se comercializan los platos tradicionales y en especial del grupo gastronómico Urcuquí conformado por mujeres emprendedoras del cantón quienes contribuyen a la promoción gastronómica con la preparación y venta de sus platillos en las ferias y fechas especiales de carácter religioso y festivo.

La información gastronómica puede aumentar la visita de turistas a la ciudad dando a relucir varias razones como la generación de dinero y empleo por lo tanto aumentaría los ingresos económicos en las familias. Muchos platos y bebidas tradicionales del cantón Urcuquí no están siendo promocionados y cada vez más se les da una menor importancia por lo tanto la población ha mencionado ciertos problemas que dan origen al escaso fomento gastronómico.

La poca existencia de restaurantes de comida tradicional en el cantón se debe a la falta de emprendimientos y a su alto costo que tiene el arriendo de locales que oscilan entre los 300\$ en adelante cuyo valor es alto para quienes deseen emprender. Los recuerdos se mantienen intacto en la población volviendo al pasado y recordaron los platillos pues los partícipes en la elaboración de esta comida lo hacen practicando la minga y la convivencia familiar que esta tradición asociada. Las preparaciones recomendadas para nuevos emprendimientos está la comida tradicional por el alto nivel nutricional que contienen los platillos y por todos aquellos recuerdos de la infancia que les trae al consumir este tipo de gastronomía, siendo parte de la identidad cultural de los pueblos con sus antiguas tradiciones y el consumo de los alimentos tradicionales de la zona así con una mayor facilidad los productos de consumo se destacan: frejol, maíz, haba, arveja, papas y que su consumo podría llegar a generar un turismo gastronómico sostenible.

A continuación se dan a conocer los resultados obtenidos de las encuestas aplicadas, mediante el análisis de cada pregunta que consta en el instrumento realizado; demostrando el nivel de conocimientos gastronómicos que tiene la población local y personas que se dedican al comercio de platos tradicionales en el sector .

1. **¿Cómo calificaría su conocimiento de la gastronomía tradicional del cantón Urcuquí?**

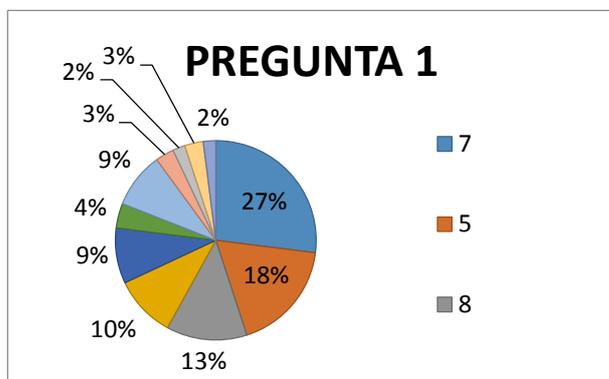


Figura 1 Conocimiento gastronómico

ANÁLISIS

De acuerdo con los resultados obtenidos de las encuestas realizadas se puede concluir que el rango de conocimientos sobre la gastronomía tradicional existente es de 7 en la escala del 1 al 10 donde el 1 es mínimo y 10 máximo equivalente al 27% cifra que muestra un alto nivel de conocimientos en las personas encuestadas. De lo cual se puede deducir que la población local tiene los conocimientos necesarios sobre las preparaciones tradicionales pero éstas no se encuentran identificadas dentro del arte culinario a nivel local, provincial y nacional más bien fueron encontrados en los hogares que se asemejan al entorno habitual y a las actividades diarias de las personas conservando así parte de las manifestaciones culturales representativa del sector que deben ser rescatadas para que dichas costumbres perduren en el tiempo.

2. ¿Piensa Ud. que la información gastronómica puede aumentar la visita de turistas a la ciudad?

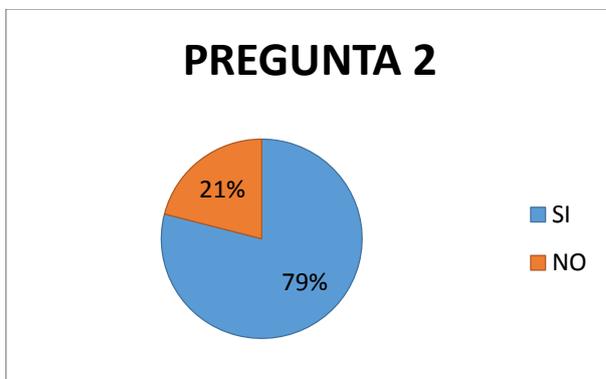


Figura 2 Aumento de visitas

ANÁLISIS

Se puede persuadir que la mayoría de las personas encuestadas con un 79% dieron a conocer que la información gastronómica ayudaría a aumentar la visita de turistas a la ciudad dando a relucir varias razones como la generación de dinero y empleo por lo tanto aumento de ingresos económicos en las familias y a su vez habría mayor afluencia de visitas turísticas a los demás atractivos existentes dentro de cada parroquia. Por otro lado un porcentaje del 21% de los encuestados han dado su elección del no mencionando que en el cantón Urcuquí existe una deficiente promoción turística por parte de las autoridades, por lo cual se puede indicar que la creación del departamento de turismo dentro del gobierno provincial de Urcuquí es reciente quienes están buscando ideas innovadoras al igual que el apoyo hacia nuevas investigaciones para el desarrollo turístico entre estos la gastronomía.

3. ¿Piensa Ud. que los platos y bebidas tradicionales del cantón Urcuquí están siendo promocionadas correctamente?

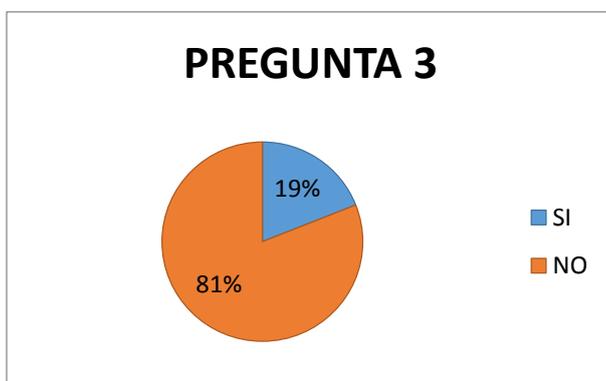


Figura 3 Prooción de platos y bebidas

ANÁLISIS

De acuerdo con los resultados obtenidos los platos y bebidas tradicionales del cantón Urcuquí no están siendo promocionados correctamente representados con el 81% cuya cifra significativa demuestra el descontento del cómo no se toma importancia a los platos y bebidas tradicionales; por lo tanto fueron quienes han mencionado ciertos problemas que dan origen a la escasa fomento como son: la inexistencia de gestión política y asignación de presupuesto para la realización de promoción y publicidad por cuales no se ha podido difundir correctamente los platos y bebidas autóctonos del lugar. Mientras que un 19% de los encuestados supieron revelar el conocimiento de promoción gastronómica indicando así la promoción en ferias gastronómicas y preparación de muchos platillos en fechas especiales de carácter religioso y festivo.

4. ¿Piensa Ud. que existen suficientes restaurantes de comida tradicional en el cantón?

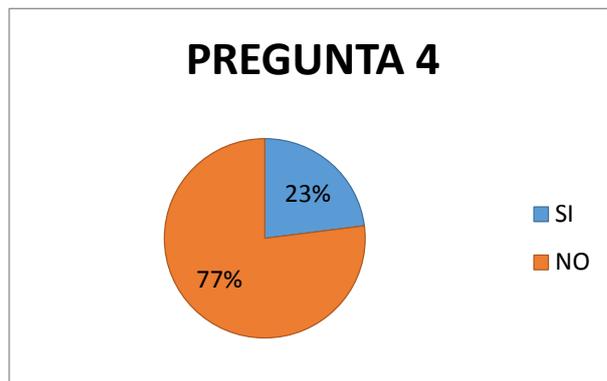


Figura 4 Restaurantes de comida tradicional

ANÁLISIS.

Las encuestas aplicadas dieron como resultado con un 77% de los encuestados respondieron que no existen suficientes restaurantes de comida tradicional en el cantón debido a su alto costo que tiene el arriendo de locales que oscilan entre los 300\$ en adelante cuyo valor es alto para quienes deseen emprender, un nuevo negocio muchas personas explicaron que considerables emprendimientos cerraron por esta razón y es la misma que ha generado la creación de restaurantes que ofrecen comida rápida. Mientras que el 23% hace mención a una respuesta afirmativa del sí porque durante su visita lograron encontrar dichos establecimientos en Urcuquí.

5. ¿Conoce usted cuáles son los platos tradicionales del cantón?

Figura 5

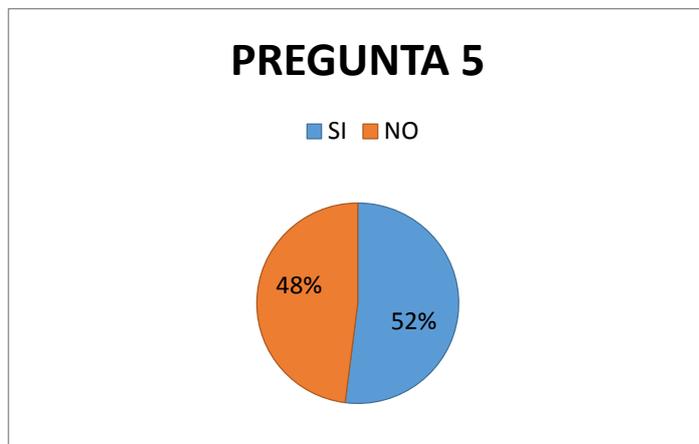


Figura 5 Platos tradicionales

ANÁLISIS

Se puede demostrar en el gráfico la existencia de una pequeña varianza de resultados entre el sí constituidos con un 52% esto como resultado del conocimiento de platos tradicionales del sector. Algunas personas encuestadas volvieron al pasado y recordaron los platillos fácilmente pues era participes en la elaboración de esta comida practicando la minga y la convivencia familiar que esta tradición asociaba. Mientras que el 48% se inclinó por el no, donde se analizó que la mayoría de la población adulta y tercera edad conoce de platos y preparaciones tradicionales de entre 40 a 80 años. Por otro lado la población de 15 a 30 años se puede deducir que desconoce la gastronomía tradicional y su significado cultural, lo que conlleva a la pérdida de este patrimonio ya que no hay quien continúe con las tradiciones.

6. ¿Qué tipos de preparaciones recomendaría usted para nuevos emprendimientos gastronómicos?

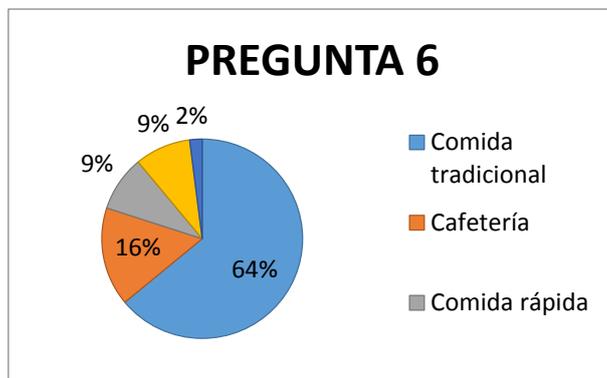


Figura 6 Emprendimientos

ANÁLISIS

Los resultados obtenidos indican que el 64% de la población encuestada recomiendan la creación de emprendimientos con comida tradicional por el alto nivel nutricional que contienen las preparaciones y por todos aquellos recuerdos de la infancia que les trae al consumir este tipo de gastronomía, siendo parte de la identidad cultural de los pueblos con sus antiguas tradiciones y dando a conocer este tipo de platos a la sociedad. Mientras que en un porcentaje poco significativo del 16% recomienda implementar cafeterías, heladerías como alternativa y una variedad en la gastronomía que se pueda ofrecer al turista ya que sería una opción para lograr fidelizar al cliente y evitar así el repetir de forma continua de los mismos servicios.

7. ¿Con que frecuencia consume los alimentos tradicionales de la zona?

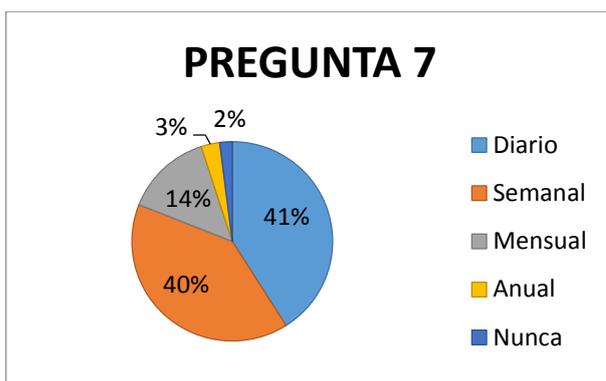


Figura 7 Consumo de alimentos

ANÁLISIS

De acuerdo a los resultados obtenidos se menciona que la población consume productos propios a diario con el 41% y semanalmente con el 40% de los encuestados entre los productos de mayor consumo se destacan: frejol, maíz, haba, arveja, papas etc. Pues es así que la agricultura se logra conocer el sistema chaupi que es descanso mientras se hace rotación y asociación de la siembra de cultivos mezclados este es el caso del maíz con el frejol o arveja. Siendo así la agricultura la principal actividad a la que se dedican las personas de Urcuquí. Especialmente las personas que viven en las áreas rurales son las que siembran y cosechan dichos productos siendo la primer fuente de alimentación para muchas familias, a su vez son saludables ya que evitan el uso de químicos para el cultivo por tal razón son orgánicos en su mayoría.

4.2 Identificar los principales platos de cada parroquia con el fin de conocer su identidad cultural.

Para dar cumplimiento a estos objetivos se aplicó la encuesta dirigida a la población local del cantón Urcuquí misma que también fue aplicada para el desarrollo del objetivo 1. Ésta consta con 9 interrogantes de las cuales se toma en cuenta solamente la sexta pregunta, en la que manifiesta el conocimiento que tiene cada persona de la localidad acerca de los platos tradicionales más sobresalientes de cada parroquia.

Al analizar las respuestas obtenidas sobre la pregunta planteada se pudo conocer que existen 16 platos tradicionales conocidos y muy degustados a nivel nacional y local. Sin embargo se ha identificado la existencia de 20 platos adicionales que están ocultos para la sociedad ya que actualmente solo son preparados y consumidos en los hogares, mismos que son el enfoque principal para la presente investigación.

A continuación se presenta la lista de los platos obtenidos en base a la interrogante, planteada, platillos que se encuentran divididos por cada parroquia dentro del cantón Urcuquí que se encuentran invisibilizados para la sociedad e incluso para la misma población local.

Algunos platillos que se mencionan a continuación pueden existir en varias provincias a nivel nacional con el mismo nombre lo que marcan la diferencia es la aplicación de técnicas propias a su vez manipulan, ingredientes propios del lugar, incluso con el uso de utensilios tradicionales como es piedra de moler a mano, los fogones a leña entre otros. Así como también la utilización de productos cosechados de sus propias chagras de carácter orgánico que le dan un sabor especial y diferente a los demás. La modernidad con la aparición de nuevos utensilios han mostrado la influencia en la gastronomía haciéndola industrial ya que optimizan mano de obra, con ello recursos económicos y tiempo. Sin embargo son las tradiciones culinarias propias del lugar las que llaman la atención de los turistas tanto nacionales como extranjeros.

Tabla 4 *Platillos tradicionales identificados del cantón Urcuquí*

N.-	PARROQUIA	PLATO	DESCRIPCIÓN
5	URCUQUÍ	Borrego asado	-Plato fuerte se caracteriza por el uso de carnes y tubérculos
		Cariucho (kari uchú) ají macho	-Es una guarnición que se puede consumir como plato fuerte su principal ingrediente es el ají.
		Camote con salsa de pepa de pipián.	-Es un refrigerio de sal es de consumo, cotidiano especialmente en los hogares.
		Putzucutanda (pan fermentado)	-Refrigerio es un pan de harina de maíz blanco y panela cocinado al vapor y envuelto en hojas de vicundo silvestre.
		Chicha de avena	- Bebida fermentada en los cuales los azucars se convierten en alcohol es hecha a base de productos agrícolas.
5	TUMBABIRO	Champús	-Bebida, postre y refrigerio. Es una colada un tanto agria y espesa, a base de maíz hervido, molido y cocinado.
		Empanadas de morocho	-Refrigerio. Se trata de una masa que contiene uno o más elementos como relleno.
		Camote con leche	-Es una bebida refrescante que está hecha a base de camote

. Colada de zapallo	licuado con leche y aromatizada.
Colada de haba con churos	-Postre y bebida. Se trata de una colada o bebida espesa, elaborada a base de zapallo maduro y servido como desayuno en la mañana o a media tarde antes de la merienda.
4 PABLOARENAS Tamales	-Sopa. Se trata de una sopa o caldo de consistencia espesa. Muy común entre las comunidades kichwas del Ecuador. Está hecha a base de harina de habas (o en ciertos lugares de alverja), que se sirve junto con un plato de churos cocinados acompañados de limón, picadillo de perejil y culantro.
Trigo pelado	-Refrigerio es un alimento de origen mesoamericano preparado generalmente a base de masa de maíz rellena de carnes, vegetales, chiles. Son envueltos en hojas de vegetales de la mazorca de maíz. - Es una bebida dulce de color café muy espesa es consumo cotidiano y festivo.

	Carne seca con papas en salsa de pepas de zambo y ají.	- Plato fuerte. Carne servida con papas cocinadas, tostado y ají de pepa de consumo cotidiano.
	Dulce de zapallo	- Es un dulce preparado con el sambo tierno. De consistencia similar a la de una mermelada, se consume como postre después del almuerzo o en horas del café, para untar en panes y tortillas. Si se agrega leche se puede tomar como desayuno o merienda.
2 CAHUASQUÍ	Chuchuca	-Es una sopa que contiene grandes aportes tradicionales y nutricionales.
	Dulce de leche	-Es un acompañante de dulce que puede ser utilizado para desayunos y es de consumo cotidiano.
3 SAN BLAS	Pan en horno de leña	-Es un pan muy apetecido ya que son muy pocas las personas que lo realizan la leña le añade un sabor especial.
	Chicha de arroz	-Se trata de una bebida fermentada a base de arroz contiene ciertos grados de alcohol es consumida en fechas festivas. - Es una sopa de mote con papas cuya característica

		principal es el uso de la col, que se añade en grandes cantidades. Puede agregarse carne y reemplazarse la papa por yuca.
 Timbushca	
1	BUENOS AIRES Cabishca de oca	-Es una colada de consumo tradicional de los pueblos andinos ya que es elaborada de uno de los tubérculos nativos como la oca.

Nota. Fuente: Borja, F.C (2015).Ministerio de Cultura y Patrimonio. Por el Sendero de los saberes y sabores. Guía Gastronómica (págs. 9 a 70). Urcuquí -Yachay Información primordial Fichas y encuestas aplicadas a la población local (Marzo, 2018).

Únicos y pocos reconocidos son platillos que se ha descrito en la presente tabla ya que son los preparados y degustados en los hogares de las familias de Urcuquí, mismas que guardan el secreto de sus preparaciones por temor y rechazo de las mismas personas de la localidad sin percatarse que conforman parte de la identidad y cultura de los pueblos. Así mismo existen platos tradicionales que son conocidos a nivel local, nacional e internacional, como los nombrados a continuación:

Tabla 5 *Platos existentes en todo el cantón Urcuquí*

PLATOS EXISTENTES EN TODO EL CANTÓN URCUQUÍ		UBICACIÓN
1	Cuy asado con papas en salsa de maní	Mercado Central calles Fabio Noboa y Antonio Ante.
2	Fritada con choclos y habas	Restaurante el fogón del Diablo calle Antonio Ante.
3	Hornado con tortillas	Restaurante los Tejidos Yaclanos calles Andrade Gonzales y Antonio Ante.

4	Tortillas de tiesto con dulce de sambo	Mercado Central calles Fabio Noboa y Antonio Ante.
5	Morocho de leche	Mercado Central calles Fabio Noboa y Antonio Ante.
6	Caldo de gallina de campo	Restaurante Donde Samy calle Gonzales Suarez
7	Arroz de cebada	Ferias Parque central Fechas religiosas 2 de Noviembre y semana mayor
8	Choclo con queso	Restaurante los Tejidos Yaclanos calles Andrade Gonzales y Antonio Ante.
9	Sopa de Quinua	Restaurante el fogón del Diablo calle Antonio Ante.
10	Humitas	Restaurante Donde Samy calle Gonzales Suarez
11	Fanesca	Ferias Parque central Fechas religiosas 2 de Noviembre y semana mayor
12	Habas con choclos	Restaurante Donde Samy calle Gonzales Suarez
13	Quimbolitos	Restaurante Donde Samy calle Gonzales Suarez
14	Colada morada	Ferias Parque central Fechas religiosas 2 de Noviembre y semana mayor
15	Mambo de gallina	Ferias, parque central fiestas de parroquialización
16	Caldo de pata	Restaurante Donde Samy calle Gonzales Suarez

Nota. Fuente: Borja, F.C (2015).Ministerio de Cultura y Patrimonio. Por el Sendero de los saberes y sabores. Guía Gastronómica (págs. 9 a 70). Urcuquí -Yachay. Información primordial Fichas y encuestas aplicadas a la población local (Marzo, 2018).

Se puede mencionar que en el cantón Urcuquí se han identificado variedad de platillos gastronómicos con mayor relevancia que pueden ayudar a contribuir al desarrollo turístico del sector siendo la gastronomía tradicional un complemento para dicha actividad ya que muestra al turista parte de la manifestación cultural que tiene un pueblo. En este particular caso es el

arte culinario que conlleva la aplicación de conocimientos, técnicas e instrumentos en la preparación de dichos platos que han sido transmitidos de generación en generación así como también su significado que se consumen en ciertas fechas especiales ya sea de carácter religioso-espiritual o celebrativo. Es así que se identificaron varios platillos tradicionales que con el pasar del tiempo y se han logrado conservar.

4.3 Describir la preparación tradicional de los distintos platos del lugar

Para dar cumplimiento del presente objetivo se ha aplicado 20 fichas tradicionales para la recopilación e identificación de recetas que se elaboran en el cantón Urcuquí que cuya finalidad es obtener información con un léxico comprensible para que las personas puedan brindar información sin complicaciones y a su vez sea de fácil comprensión. Así como también la aplicación 3 entrevistas con un cuestionario que consta de 9 preguntas dirigidas a personas que realizan y comercializan platillos tradicionales.

Es así que se puede decir que en el cantón Urcuquí se preparan platillos tradicionales en todas sus parroquias entre estos se encuentran: Champús, Chuchuca, Putzucutanda, Camote con leche, Camote con salsa de pepa de pipián, Cabishca de habas, Cariucho, Chicha de arroz con Aroma de flores y frutos, Chicha de avena, Colada de haba con churos, Putzucutanda, Colada de zapallo, Dulce de leche, Dulce de zapallo, Empanadas de morocho, Pan en horno de leña, Papas con pepas de sambo, Tamales, Timbushca, Tortillas de tiesto con dulce de sambo, Trigo pelado, estos deleites poseen beneficios alimenticios con altos nutrientes como: proteínas, minerales, vitaminas, entre otros. Es por esta razón por la cual las personas los preparan y los consumen utilizando productos cultivados en sus tierras de preferencia. Por otro lado son pocos las personas que tienen este conocimiento, debido a que se basa en la aplicación de procesos de técnicas usadas por los mismos antepasados que habitaron en este sector en una épocas remotas pero dejaron un legado importante hacia las nuevas generaciones como los conocimientos sobre la preparación de varios platillos que aún se han conservado hasta los tiempos modernos; es así que dichas preparaciones pasan por varias etapas para llegar al estado de ser servidos involucrando como es: el ciclo del producto con la preparación del suelo, selección de semilla, cultivo, de sierva y finalmente la cosecha. Cada producto es cultivado en fechas especiales de acuerdo a la posición de la luna y la espera de la lluvia para que fertilice la tierra y con esta la obtención semilla.

Finalmente se concluye que las recetas se mantienen con productos nativos del lugar, a su vez cuentan historias y muestran su cultura por otro lado se ve la influencia de las dos grandes culturas que llegaron de conquista a nuestro país como es Inca-Española. Para llegar al estado de ser consumidos dichos platillos, han pasado por generaciones y aprendizaje para ser consumidas cotidianamente como alimentos frescos, con altos niveles nutritivos a su vez que se hacen uso de las técnicas de preparación entre estas se encuentra: cocción, asado, al vapor, ahumado, soberado, molido, asoleado, fermentación y horneado. Al igual que el uso de utensilios como la tradicional piedra de moler a mano, fogón de leña, tiesto, cucharas de palo, cazuelas, bateas, horno de leña entre otros que han generando así texturas crujientes en cada preparación.

A continuación se analiza las fichas de las preparaciones de los platillos tradicionales encontrados en el sector.

Análisis de la ficha de observación del platillo tradicional Champús.

Ficha n° 1

Nombres: Esperanza Fernández

Nombre del platillo: Champús

Tipo de preparación: Bebida

Valor tradicional: Es consumido en épocas de finados, por lo cual tenía matiz religiosa para los antepasado conocida como bebida de los dioses ya que se encuentra asociada con el maíz que fue uno de los productos más consumidos por las culturas andinas del Ecuador.

Análisis

Se puede mencionar que la bebida tradicional Champús es consumida en festividades de suma importancia conmemorando a los finados del (2 de Noviembre) de cada año mientras se los visita en cementerios y lugares donde estén sepultados. Pues está elaborado a base de harina de maíz, panela, hierbas aromáticas en ocasiones lo preparan con mote. Su preparación es sencilla ya que se empieza por moler el maíz o chancado en piedras de moler a mano, muy seguido pondrá a cocinar con hierbas aromáticas en un tiempo de 3 horas colocar la miel de panela dejar enfriar y servir puede o no ser acompañado de pan de casa. Lamentablemente su consumo cada vez es más escaso ya que son pocas las personas que lo preparan. Siendo una

manifestación cultural importante del cantón que debe ser conocida y valorada. Los instrumentos usados para la preparación de esta bebida ancestral tradicional es la tullpa que se pone leña para generar fuego y poder preparar dicha bebida, así como también el uso de mates hechos de cascara de puro para poner a fermentar la preparación después de que se lo haya realizado dando un sabor especial al siguiente día.

Análisis de la ficha de observación del platillo tradicional Chuchuca

Ficha n° 2

Nombres: Imelda Bastidas

Nombre del platillo: Chuchuca

Tipo de preparación: Sopa

Valor tradicional: es un platillo de origen tradicional que se ha conservado hasta la actualidad como alimento patrimonial dentro de la gastronomía andina preparado especialmente en hogares que se dedican especialmente a la agricultura que se encuentran en las provincias de la serranía ecuatoriana de las zonas altas como: Carchi, Imbabura, Pichincha Chimborazo, Tungurahua, Cotopaxi, Cañar, Bolívar, Azuay y Loja. Usando técnicas de deshidratación al maíz cau la cual fue destacada desde tiempos remotos.

Análisis

La Chuchuca es un plato tradicional que hace referencia a la alimentación de los antepasados en su dieta cotidiana y hasta la actualidad se la prepara en hogares con sus ingredientes tradicionales como: Maíz cau, que es puesto a secar al sol, posteriormente molido en piedra, col, carne de cerdo ahumado, cebolla, y hierbas aromáticas. Su preparación es espontánea en la que implica pasos sencillos como la harina obtenida del molido se pondrá a cocinar con agua y se procederá a colocar col picada, así como la carne de cerdo ahumado pues para obtener este ingrediente será puesto días antes salado y alineado al humo días la técnicas aplicadas son Cocción- Asoleo y ahumado en la actualidad estas técnicas van en auge debido a la aparición del refrigerador y las cocinas que funcionan a base de gas licuado de petróleo muchos instrumentos tradicionales han sido remplazados uno de estos es como la piedra de moler a mano por un molino mientras que a la receta se lo aumentado leche sin embargo son productos del lugar al igual que el consumo de carne de animales de campo.

Análisis de la ficha de observación del platillo tradicional Putzucutanda

Ficha n° 3

Nombres: Rosa Rivera

Nombre del platillo: Putzucutanda

Tipo de preparación: Pan

Valor tradicional: se lo prepara y se lo consume en fechas especiales como el 24 y 31 de Diciembre de año la cual muestra una simbiosis entre la cultura española y la indígena ecuatoriana mientras que se celebraba la posición del sol solsticios y equinoccio en calendario de la cosmovisión andina su nombre proviene del quichua que significa pan fermentado en las épocas de la colonia se preparaba de mayor calidad para los patrones hacendados y una cantidad de baja calidad para los trabajadores.

Análisis

Se puede mencionar que la Putzucutanda es una clara muestra del mestizaje entre dos grandes culturas española y prehispánica que han generado así la criolla pues fueron ellos los trajeron la receta, sin embargo al no existir los productos se imita usando los productos con los que se podía encontrar fácilmente en el cantón entre estos se encuentra harina de maíz, panela la cual se producía en Tumbabiro hecha por los jesuitas y lo que más llama la atención es el uso de vicundo o bromelia que es una planta que crece de forma silvestre pues en la actualidad es preparado por escasas familias hogares sus pasos son fáciles de realizar para degustar de este platillo como punto de partida es poner a hervir agua y mezclar con la harina de maíz para luego poner a madurar por un tiempo prolongado de 3 días tiempo ideal para obtener un producto de buena calidad, se añadirá miel derretida de panela, bicarbonato mientras se lo revuelvo esto con el fin de lograr un color y textura apetecible, se procede a colocar una cuchara y media de masa en una hoja de vicundo y finalmente cocinar a vapor por una hora. Implica las técnicas de cocido a vapor y la fermentación por tres días de la mezcla conocimiento tradicional y técnico que da un sabor único al platillo pues esta práctica es la sobresaliente en dicha preparación obteniendo así el elogio de ser propio del sector.

Análisis de la ficha de observación del platillo tradicional Cabishca de Ocas

Ficha n° 4

Nombres: Ana María Palma

Nombre del platillo: Cabishca de ocas

Tipo de preparación: Colada

Valor tradicional: Las coladas sin lugar a duda son de consumo muy tradicional para los pueblos Andinos del Ecuador este es uno de los productos nativos que se ha identificado la oca es tubérculo que se lleva el mérito al dar el resultado del exquisito sabor a dicha colada cabe mencionar que la oca con más de 8.000 años de antigüedad fue usado como un suplemento de la papa y luego de ser cosechada es puesta al sol, logrando así un sabor más dulce, en aquellos tiempos brindó energía a las personas que lo consumían logrando realizar las actividades cotidianas las cuales exigían demanda física como es la agricultura ,caza y mercaderes que se trasladaban de un lugar a otro realizando el trueque.

Análisis

Se puede decir que la colada de oca fue uno de los platos más apetecidos y preparados en épocas pasadas dentro de la cocina culinaria andina especialmente en el cantón Urcuquí que como ingrediente principal y tradicional se encuentra la oca, así como también la leche, panela y la canela que es la que da el sabor aromatizado a la preparación. La elaboración de la colada en épocas prehispánicas se puede decir que era cocinado solamente a base de oca y agua ya que dicho producto es de dulce por naturaleza y no necesita de azúcares o endulzantes. Pues fue en la época colonial en la que se añade la leche, panela y especias a dicho preparativo. Por otro lado este producto cada vez es menos cultivado por los habitantes en sus chacras ha perdido presencia e importancia inclusive para su consumo propio es escaso, pues esta es una de las razones de las cuales para que en pocos hogares preparen esta deliciosa colada dando así paso a la aproximación de que dichos saberes desaparezca al igual que el platillo.

Análisis de la ficha de observación del platillo tradicional Camote con leche

Ficha n° 5

Nombres: Nelly Rosales

Nombre del platillo: Camote con leche

Tipo de preparación:

Valor tradicional: esta preparación muestra su peculiar característica representado a la variedad de pisos climáticos que tiene Urcuquí, pues este producto que al encontrarse en muchas variedades es preparado dentro de la gastronomía andina desde la antigüedad. Es llamado Kumara en la lengua de los Aymaras o del actual quichua.

Análisis

Cabe mencionar que el platillo Camote con leche es una preparación de carácter histórico cultural con más de 300 años su formas de preparar sigue siendo igual este es un producto muy conocido y delicioso utilizado para la preparación de varias recetas desde tiempos pasados que ha perdurado con el tiempo lo que lo convierte en una receta tradicional representativa de los pueblos. Su preparación es muy sencilla como primer paso es cocinar el camote con un poco de azúcar y servir con la leche pues este contiene alto nivel de nutrientes como vitaminas, calcio y anti óxidos los utensilios usados antiguamente son olla de barro para cocinar el camote y la tullpas que son de tres patas que forman un triángulo para colocar leña debajo nivelando la cocción de los alimentos.

Análisis de la ficha de observación del platillo tradicional Camote con Salsa pipián.

Ficha n° 6

Nombres: Raquel Bosquez

Nombre del platillo: Camote con salsa pipián

Tipo de preparación: Principal

Valor tradicional: El camote y el sambo son productos más apegados hacia la gastronomía y cultura prehispánica, pues fueron productos de consumo cotidiano de los antepasados pues

muchos de estos con sus preparaciones aún se han preservado hasta la actualidad, conservado así parte de las manifestaciones culturales como el arte culinario de los pueblos.

Análisis

Se puede mencionar que este tipo de preparación, está combinado y vinculado hacia las costumbres y tradiciones de las culturas andinas antepasadas que se familiarizaron con el consumo de productos tradicionales como son el camote y el zambo en este particular caso al uso de las pepas o semillas para generar una salsa con sabor único, pues los utensilios se han modernizados este es el caso de piedra de moler manual que ha sido remplazado con molino, pues en tiempos pasados se usaba el fogón y la leña para preparar los alimentos sin embargo el conocimiento en algunas personas hace que se mantenga vivo como parte del patrimonio alimentario intangible para ser transmitido hacia nuevas generaciones.

Análisis de la ficha de observación del platillo tradicional Cariucho.

Ficha n° 7

Nombres: Cinthia Andrade

Nombre del platillo: Cariucho

Tipo de preparación: Principal

Valor tradicional: Cariucho kari uchú que en quichua significa ají macho es de origen tradicional pues la presencia de estos productos es nativo del sector y muestran altos niveles de nutrientes al ser orgánicos así como también el consumo diario, en la alimentación por lo que incluye la dedicación y trabajo en sus chacras de las personas convirtiéndose así en una tradición y enriqueciendo a los saberes ancestrales de los pueblos.

Análisis

Al analizar dicha preparación se puede decir que la influencia de la variedad de gastronomía se debe a presencia de productos y pisos climáticos que tiene Urcuquí como es: maní, papas y ají como productos principales pues esta preparación es de este platillo de origen criollo-tradicional que se lo puede acompañar de aguacate y en ocasiones especiales como festividades con cuyo que cuyo significado es de carácter religioso y de identidad cultural. Su preparación consiste en hervir las papas mientras que se prepara la exquisita salsa de maní se sirven las

papas sobre de una hoja de lechuga, doradas de salsa de maní, acompañado de carne a la elección como chanco, gallina o res, huevo duro y ají picado su sabor picante y apetecido desde las antiguas culturas que poblaron el territorio.

Análisis de la ficha de observación del platillo tradicional Colada de Zapallo.

Ficha n° 8

Nombres: Carmita Morillo

Nombre del platillo: Colada de zapallo

Tipo de preparación: colada

Valor tradicional: El zapallo es un importante producto que debe ser cultivado al ser parte integradora de la identidad andina, pues tiene influencias desde las culturas precolombinas hasta la actualidad mantiene ciertas predominio en la gastronomía moderna con una alta gama de derivación de platillos tanto de sal como de dulce.

Análisis

Se puede indicar que el zapallo es uno de los productos primitivos que se familiarizaron los antepasados usándolo en distintos platillos es así que el conocimiento para saber prepararlo se heredó de generación en generación en las personas que viven en Urcuqui y saben cómo prepararlo con las mismas técnicas, aunque los utensilios se han ido modernizando. La preparación consiste en pelar y picar finamente el zapallo, se procede a cocinar con agua hasta lograr que el producto tradicional este suave meciendo con una chuchara de palo conocida como miza, hasta que logre su espesor se procederá a colocar la especia de canela, leche y algún endulzante de preferencia panela. Sin embargo se puede mencionar que esta preparación es hecha solamente en los hogares lo que conlleva a la difícil manera de encontrar para poder degustarlo, en épocas pasadas eran preparado en tullpa y a base de leña.

Análisis de la ficha de observación del platillo tradicional Chicha de arroz con aroma de flores y frutos.

Ficha n° 9

Nombres: Elena Rúaes

Nombre del platillo: Chicha de arroz con Aroma de flores y frutos.

Tipo de preparación: Bebida

Valor tradicional: es una fresca bebida, muy popular siendo debilitada en diferentes fechas de representación religioso, y familiares ya sea bodas o bautizos y no puede faltar en las mingas realizadas con amigos y familiares. Dicho en otras palabras fomenta la unión entre las personas.

Análisis

Se puede analizar que la preparación de dicha bebida muestra una adaptación de productos con una mezcla de hiervas aromáticas como cedro, hoja de naranja, canela, ishpingo y pimienta dulce los cuales la personas saben su contribución hacia la cura para ciertas dolencias, de la misma manera frutas como guanábana, guayaba, piña, naranjilla y caña asada con altos valores nutritivos y aportación hacia el organismo humano. Pues las flores hacen de esta preparación un deleite como flor de naranja, guanábana, chirimoya, limón y mandarina dan un aroma inigualable. Pues así como técnicas únicas como es la fermentación no es muy usual, al igual que el uso del carbón para ser preparadas hacen de eso una bebida deliciosa y tradicional. Su preparación radica en hervir el agua con las hierbas aromáticas y dejándola enfriar para así colocar las flores en conjunto con los frutos y finalmente se lo pondrá a fermentar por un tiempo prolongado de 24 horas en recipientes de mates. La delicadeza al realizar esta bebida muestra simbolismo asociado con la delicadeza de la mujer en un hogar.

Análisis de la ficha de observación del platillo tradicional colada de habas con churos

Ficha n° 10**Nombres:** Ana Vásquez**Nombre del platillo:** colada de habas con churos**Tipo de preparación:** Colada

Valor tradicional: con la llegada de los españoles al territorio pues traen consigo semillas de habas y se usan para la creación de platillos generado así una mezcla criolla ya que se prepara en conjunto con los churos llamando la atención de variedad gastronómica del cantón y son consumidos principalmente en épocas lluviosas.

Análisis

Se puede decir que dicha preparación sobre este exquisito plato se aplican técnicas muy antiguas empezando con el remojo los churos un día antes de iniciar con el cocido. Al siguiente día se cocinan por un solo lado los churos, pues están listos al primer hervor que presenta un olor muy peculiar logrando así sacar provecho en su totalidad. Se ponen los churos en una cazuela añadiendo a estos jugo de limón, sal y picadillo de perejil cilantro y cebolla larga.

En un tercer paso, se cocina la harina de haba y se le agregando la leche, cebolla, ajo y sal al gusto. Obteniendo así una consistencia de ésta que es como una crema espesa un largo tiempo es empleado para elaborar dicho plato sin embargo estos procesos han contribuido a que este plato con sus preparaciones formen parte del patrimonio alimentario del cantón.

Análisis de la ficha de observación del platillo tradicional chicha de avena.**Ficha n° 11****Nombres:** Cecilia Portilla**Nombre del platillo:** chicha de avena**Tipo de preparación:** bebida

Valor tradicional: la chicha es procedente de la ancestralidad desde la época remotas en la que las personas solían usar dichas preparaciones de forma primitiva usando la técnica de fermentación para alcanzar así cierto grado de alcohol, en dicha bebida.

Análisis: Se puede decir que la preparación es una cocción con las hierbas aromáticas y especias que se son de fácil acceso dependiendo del lugar este es el caso como el milenario arrayán, cedrón que es usado de forma medicinal, hierba luisa, canela, junto con cascara piña o naranjilla para generar un aroma especial. El siguiente paso es añadir la avena y se deja espumar hasta que el líquido espese. Como punto importante en dicha preparación se ha de añadir panela o jugo de caña. Para luego pasar por un colador y se dejar fermentar por horas o días el tiempo necesario para obtener un bebida única para su deleite.

Análisis de la ficha de observación del plato tradicional Carne seca con papas y ají de pepa.

Ficha n° 12

Nombres: Cecilia Portilla

Nombre del platillo: Carne seca con papas y ají de pepa.

Tipo de preparación: Plato principal

Valor tradicional: la técnica del secado y asado especialmente de la carne es utilizado desde los inicios de la primeras culturas del Ecuador como formas de conservar los alimentos por más tiempo siendo para el consumo dentro de las familias dando así estas técnicas un sabor especial.

Análisis

Se puede indicar que es un platillo diferente a lo usual pues se llega a tostar la pepa de sambo así como también el ají y se muele junto con la pepa de sambo y sal. Esta primer preparación se lo añade delicadamente a una cacerola agregando cebolla y culantro picados finamente productos que se añaden desde la época colonial.

También, se muele en piedra el achiote como un pigmento obtenido de las semillas así como también el, ajo y sal. Se cocina la carne y se condimenta con la mezcla mencionada seguidamente se deja secar dos días al sol conocida como la técnica de asoleo. Después de ese tiempo asignado se procederá a cocinar y a azar sobre carbón. Va acompañada de papas cocinadas sin importar la variedad con cáscara, ají y tostado. Pues este plato debe ser conocido elaborado y comercializado a nivel nacional llamando así la atención de los turistas nacionales y extranjeros como parte de la cultura gastronómica que tiene el Urcuquí para ofrecer.

Análisis de la ficha de observación del plato tradicional Asado de borrego

Ficha n° 13

Nombres: Cecilia Portilla

Nombre del platillo: Asado de borrego

Tipo de preparación: Plato principal

Valor tradicional: la mezcla de sabores, contextura y color de este platillo han hecho que dicha preparación sea un emblema de Urcuquí demostrando así a un platillo que conforma parte del patrimonio cultural alimentario.

Análisis

Se puede mencionar que en este platillo los ingredientes utilizados en las cocinas son aquellos que son cultivados en sus tierras algunos fueron cultivados desde épocas antiguas cuando existieron culturas prehispánicas mientras que otros fueron traídos por los españoles adaptándose así a la combinación de productos como es el cordero, habas, melloco, choclo, papas y de la leche sus derivado el queso. A su vez en la ensalada se usa el berro fuente de la producción de hierro y buena aceptación en el organismo del ser humano y no puede faltar el ají para dar el toque picante al platillo usando al carbón como medio para cocinar mostrando una vez más los orígenes y el apego de las culturas hacia las técnicas primitivas como el asado de los géneros cárnicos.

Análisis de la ficha de observación del plato tradicional dulce de leche

Ficha n° 14

Nombres: Mayra Rosales

Nombre del platillo: Dulce de leche

Tipo de preparación: acompañante

Valor tradicional: El dulce de leche sin lugar a duda es un manjar disfrutado como acompañante en pan, galletas, etc. Se lo realizan de forma cacera desde hace tiempo antepasados de Urcuquí.

Análisis

El dulce de leche o manjar se lo realiza de forma casera cuyos ingredientes principales es la leche, azúcar y canela. Desde que llega la ganadería a América se adopta modelos gastronómicos para realizar derivados de la leche, en épocas preincaicas solo se conocía la llama como animal usado para transporte y consumo de carne en la región andina. Esta preparación tiene pasos para realizarlo es así que se obtiene la leche y se lo pondrá a hervir con el azúcar y la canela llegando al punto de espesor. En un recipiente aparte se realizara el caramelo que consiste en derretir azúcar logrando obtener el caramelo esta preparación se lo agrega al manjar para obtener un color y sabor sofisticado en dicha preparación. Al utilizar productos frescos para realizar este tipo de manjar, hace que se genere altos niveles nutritivos para el organismo humano.

Análisis de la ficha de observación del plato tradicional dulce de zapallo

Ficha n° 15

Nombres: Carmén Vaca

Nombre del platillo: Dulce de zapallo

Tipo de preparación: postre

Análisis

El dulce de zapallo es un postre, plato que se ha venido preparando desde la antigüedad con el zapallo como su ingrediente principal. Es un alimento sembrado y cosechado cuidadosamente por los ancestros ya que este les servía para alimentar a todo el pueblo cuando habían las fiestas de la pacha mama, se escogía al zapallo más grande y se lo cortaba en proporciones para hacer el misque yanu, dulce de zapallo. Después de haberlo cortado, los pedazos se ponen a hervir con canela, leche, panela, pimienta dulce y clavo de olor, se debe estar moviendo la mezcla con la cuchara de palo para que no se haga colada por una hora, y luego se servían con un pedazo de queso. Este postre se ha seguido manteniendo pero solo para fiestas familiares motivo por el cual no se lo puede encontrar fácilmente a la venta.

Análisis de la ficha de observación del plato tradicional empanadas de morocho**Ficha n° 16****Nombres:** Norma Fernández**Nombre del platillo:** Empanadas de morocho**Tipo de preparación:** postre**Análisis**

Las empanadas de morocho, platillo que se prepara a base de un tipo de maíz que es el morocho, este grano se le deja remojando para que después sea molido en la piedra de moler hasta convertir en una masa fermentada y dejarla en una especie de tortilla delgada, añadirle queso, hilachas de carne, zanahoria, arroz y arvejas; después a freírlas con manteca de choncho y vegetal en la paila de bronce y al fuego de la tulpa o cocina de leña.

Análisis de la ficha de observación del plato tradicional pan de horno de leña**Ficha n° 17****Nombres:** Rosa Gutierréz**Nombre del platillo:** Pan de horno de leña**Tipo de preparación:** postre**Análisis**

El horno de leña ha servido como instrumento de cocina desde hace varios años, el mismo que se ha ido rescatando ya que por medio de la tecnología han implementado nuevas cosas las cuales dañan los nutrientes de cada alimento. Es por ello que el pan de horno de leña es un alimento que consumen varios hogares ya que su consistencia tiene menos grasa y es más saludable y a la vez no pierde su sabor original ya sea de trigo o maíz.

Análisis de la ficha de observación del plato tradicional tamales

Ficha n° 18

Nombres: María Díaz

Nombre del platillo: Tamales

Tipo de preparación: Entrada

Análisis

La palabra Tamal proviene del náhuatl tamalli que significa envuelto, este plato es elaborado a base de maíz por lo cual ha trascendido desde hace muchos años ya que al trasladarse las culturas de un lugar a otro se llevaron consigo platos y formas de cocinar del maíz. En el caso de Ecuador los tamales son los envueltos en hojas de plátano, bijao o achira y humitas envueltas en hojas de maíz. En cuanto al relleno del tamal es una combinación de carne de chanco o pollo con varias verduras mismas que se utilizan en la mayoría de la cocina ecuatoriana.

Análisis de la ficha de observación del plato tradicional Timbushca

Ficha n° 19

Nombres: Silvia Ruiz

Nombre del platillo: Timbushca

Tipo de preparación: Sopa

Análisis

El plato de Timbushca, es un tipo de locro “ligero” que se prepara con mote, maní, leche, achiote, col, papas, pecho de res con hueso, tiene una mezcla de ingredientes cristianos e indígenas lo cual hace de este un plato tradicional teniendo como alimento principal al mote (maíz cocinado y pelado), alimento que contiene varios nutrientes mismo que permitían que los pobladores de las culturas tengan energía para los trabajos pesados diarios.

Análisis de la ficha de observación del plato tradicional trigo pelado

Ficha n° 20**Nombres:** Laura Córdova**Nombre del platillo:** Trigo pelado**Tipo de preparación:** bebida**Análisis**

El trigo pelado de dulce es un plato elaborado a base de trigo y leche como su nombre lo indica, la dieta de nuestros antepasados era más enfocada en los cereales uno de ellos el trigo ya que proporciona grandes beneficios a nuestro organismo, este alimento contiene fibra, vitaminas y minerales lo que permitía que el cuerpo de cada poblador sea más resistente a las altas horas de trabajo y a su vez ayudaba a que permanecieran sanos y libres de enfermedades. En la actualidad se consume muy poco este plato ya que con la introducción de bebidas ya procesadas se ha ido sustituyendo este alimento, y no es apetecible especialmente para los jóvenes y niños.

Análisis de las entrevistas aplicadas a las 3 familias que se dedican a la elaboración y comercialización de platillos tradicionales.

Entrevista aplicada a la Sra. Esperanza Fernández, quien se dedica a elaborar y comercializar platillos tradicionales en la parroquia de Pablo Arenas.

1. ¿Qué tipos de platillos tradicionales prepara y comercializa?

Morocho de dulce, secos de arroz con frejol, sango de maíz, delicados, arepa de habilla, tortillas de tiesto con zambo de dulce, zapallo en tajadas, pinol o machica.

2. ¿Cómo aprendió a prepararlos?

Mi madre me enseñó y a ella su madre supongo que es una herencia familiar

3. ¿Cuáles son los ingredientes y la receta que usted utiliza en la elaboración de los platillos tradicionales?

Se utiliza lo que produce la agricultura y parte de la ganadería entre ellos el maíz, la leche componente principal.

4. ¿Cuáles eran los utensilios que se usaban para la elaboración de platillos y bebidas tradicionales?

- Fogón de leña o tulpá hecho de adobe con piedra o ladrillo
- Leña, y la ceniza para pelar el mote.
- Piedra de moler
- Tiesto
- Paila de bronce
- Misha o cuchara de palo
- Batea
- Molino de mano
- Angaras o mate
- Olletas de barro
- Aventador
- Fucuna

5. ¿A quién se transmite los conocimientos?

A mis hijos y trabajadores

6. ¿Cuál es el promedio de ventas en los platillos que prepara y vende?

40 - 60 dólares

7. ¿Apoyaría la idea del diseño de una guía gastronómica en donde se detalle el recetario con los ingredientes, utensilios, preparaciones?

Si apoyaría para que no se pierdan las costumbres culinarias

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

- 2 de Noviembre Champus, colada morada, pan de casa, guaguas de pan
- Semana santa fanesca
- Fiesta de san juan mote cocinado gallina, cuy, queso, aji
- Minga: more con pollo, chicha de arroz
- Bautizos matrimonio primeras comunión cuy, fritada con mote o tortillas

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

Se reunía con la familia amigos y trabajadores para degustarlos era un momento muy especial unión familiar. Y compartir con todos los vecinos cercanos la comida.

Análisis

Los pobladores de Urcuquí como la Sra. Esperanza Fernández tiene años de experiencia elaborando los platillos tradicionales del cantón Urcuquí. A parte de los platillos tradicionales que comercializa, posee conocimiento en la elaboración de otros, entre ellos están: Morocho de dulce, secos de arroz con frejol, sango de maíz, delicados, arepa de habilla, tortillas de tiesto con zambo de dulce, zapallo en tajás, pinol o machica. El promedio semanal de elaboración y venta es regular, lo que da como resultado que si existiera mayor promoción y publicidad de los mismos las ventas incrementarían. En la idea de vincularse al proyecto está de acuerdo, mejoraría su venta y la producción sería mayoritaria.

- Entrevista aplicada a la Sra. Mirian Guaranguay, quien se dedica a elaborar y comercializar platillos tradicionales en la parroquia de Cahuasquí.

1. ¿Qué tipos de platillos tradicionales prepara y comercializa?

Sango Alverjas con col verde

2. ¿Cómo aprendió a prepararlos?

Me enseñó mi suegra

3. ¿Cuáles son los ingredientes y la receta que usted utiliza en la elaboración de los platillos tradicionales?

Alverja

Papa

Col

Verde

Chancho

Cebolla

Cilantro

4. **¿Cuáles eran los utensilios que se usaban para la elaboración de platillos y bebidas tradicionales?**

Bateas de palo

Cuchara de palo

Ollas de barro

Horno de leña

5. **¿A quién se trasmite los conocimientos?**

Familiares y amigos

6. **¿Cuál es el promedio de ventas en los platillos que prepara y vende?**

50 latos diarios con un ingreso de 90\$ diarios aproximadamente

7. **¿Apoyaría la idea del diseño de una guía gastronómica en donde se detalle el recetario con los ingredientes, utensilios, preparaciones?**

Claro que apoyaría para que se conozca la comida sana que se preparaba en Cahuasquí

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

Fiesta de corpus Cristi se lo hacía pregón de parroquialización acompañado de chica de jora y maíz

9. **Qué recuerdos asociados tiene con relación a los alimentos preparados**

Recuerdo que asocia la amistad a los familiares y amigos una minga para compartir momentos especiales.

Análisis

La señora Mirian Guaranguay adopta saberes gastronómicos, conoce sobre varias recetas, platillos que elabora semanalmente así como sabe la elaboración de otros que no los hace con frecuencia. Los conocimientos que posee son muchos y la idea de vincularse al proyecto es en un 100 % lo haría elaborando sus productos y apoyando al diseño de la guía gastronómica al que se beneficiaran mediante la promoción de los mismos.

4.4 Análisis del perfil de los turistas que visitan el cantón Urcuquí para conocer sus preferencias gastronómicas.

Para el cumplimiento de este objetivo sobre el análisis del perfil del turista se usó una encuesta la cual consta de 9 preguntas abiertas y cerradas, de las cuales se tomaron en cuenta 8 preguntas que van dirigidas a 263,13 personas, número establecido con el cálculo aplicado, la cual está dirigida a los turistas nacionales y extranjeros que visitan el cantón Urcuquí. Tomando como muestra la cantidad de 19.200 turistas en el año 2017 suma obtenida del conjunto de referencias del Complejo Turístico Termas de Cachimbiro 9600, Complejo turístico Arcoíris 4.800, Ciudad de Yachay 2.400 y Aguas termales de Timbuyacu 2.400.

Los turistas que visitan el cantón Urcuquí, lo hacen por diferentes motivos ya sea por negocios, estudio, familia o visita turística recreativa, apetecidos por las aguas termales curativas razón por la que el cantón dió sus primeros inicios hacia el desarrollo turístico pues es conocido a nivel nacional e internacional; sin embargo muchos turistas buscan degustar de la gastronomía local. Este es el caso de personas adultas desde 30 años en adelante así como también estudiantes con especialidades enfocadas hacia el turismo, hotelería, gastronomía y profesionales que buscan experiencias diferentes en sus viajes. De igual manera los turistas extranjeros pretenden llevarse consigo experiencias diferentes a lo habitual siendo la cultura la base fundamental para el desarrollo de actividades turísticas en un lugar. La presente investigación intenta contribuir a conservar parte de la identidad cultural del cantón, así como también motivar a los actores locales a emprender negocios que brinden servicios gastronómicos tradicionales a los turistas que busquen degustar de los sabores locales satisfaciendo sus necesidades y cumpliendo con sus expectativas en la que pueden rescatar y difundir las técnicas gastronómicas culinarias de la población en la vivencia cultural cotidiana.

La presente tabulación hace mención a los resultados obtenidos sobre las encuestas aplicadas a turistas tanto nacionales como extranjeros para conocer la preferencia gastronómica y la influencia de la misma en el desarrollo turístico en Urcuquí.

Análisis de encuestas realizadas a turistas nacionales y extranjeros que visitan en cantón San Miguel de Urcuquí.

Pregunta 1

¿Con que frecuencia visita el cantón Urcuquí?

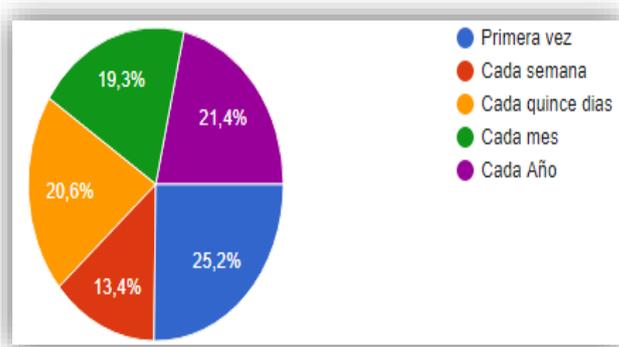


Figura 8 Frecuencia de visita

Análisis

Con los datos obtenidos se puede mencionar que los turistas encuestados que visitan el cantón Urcuquí, lo han realizado por primera vez un 25.2% siendo un porcentaje relevante para la investigación. Este fenómeno se debe a que muchos de ellos son atraídos por varios motivos siendo los principales el turismo termal en varios complejos turísticos tanto públicos como privados, así también el ecoturismo al estar cerca de las lagunas de Piñan perteneciendo a la Reserva Cotacachi Cayapas que es visitado por jóvenes aventureros realizando actividades como camping, trekking y pesca deportiva, etc. También se encuentra el conocimiento tecnológico debido a la reciente creación de la ciudad Yachay que cada vez tiene mayor aumento del número de turistas. Por otro lado se ha identificado la presencia de turistas extranjeros de países como: Colombia, Perú, Argentina, Cuba y de países nórdicos como Alemania y Estados Unidos que lo hacen solamente de pasada y son pocos los grupos los que regresan a realizar turismo en otras ocasiones

Pregunta 2

¿Por qué razón visita el cantón Urcuquí?

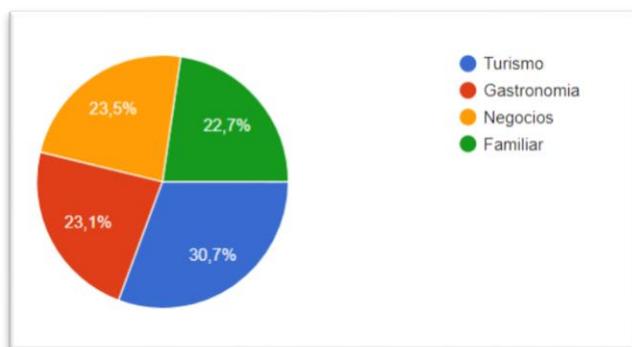


Figura 9 Razón de visita

Análisis

La interpretación en base a los resultados obtenidos que los turistas que visitan al cantón Urcuquí lo hacen por turismo representados con un 25%, ya que este cantón cuenta con varios atractivos turísticos naturales y culturales como complejos turísticos termales, áreas naturales, orquidiarios, haciendas etc., que llaman la atención de los visitantes. Es así que este cantón acoge a cientos de turistas anualmente de varias partes del país así como también a los extranjeros, pues su principal actividad es el turismo recreacional sin menospreciar al turismo gastronómico vinculado hacia lo tradicional constituido con un 23,1%. Cifra que demuestra el alto grado de interés de los visitantes en conocer sobre la gastronomía tradicional del lugar. Existen también personas que lo realizan, por negocios emprendidos dentro del lugar. Finalmente se encuentran los turistas que tienen familias en este cantón y llegan hasta sus estancias generando una de las principales competencia hacia los emprendimientos que brindan servicios de hospedaje, alimentación y recreación.

Pregunta 3

¿Qué atractivos turísticos conoce del cantón Urcuquí?

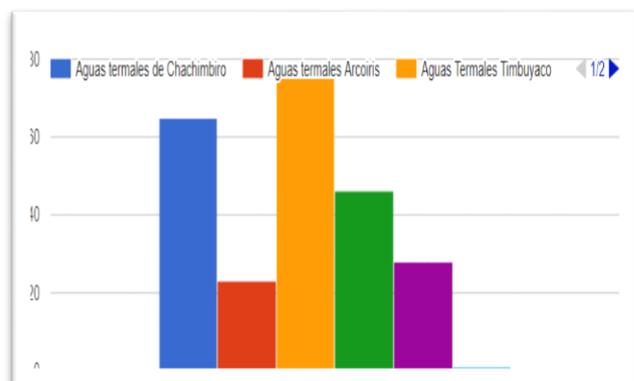


Figura 10 Conocimiento de atractivos

Análisis

El complejo turístico Aguas Termales de Cachimbiro administrado por la empresa pública Santa Agua al ser el primer atractivo turístico de este cantón, es el más conocido y visitado por los turistas. Pues ofrece variedad de servicios como: Sitio termo recreacional, SPA medicinal, hospedaje con una capacidad de 110 personas, restaurante y espacio de conferencias cuyos precios son accesibles a los turistas. Siendo así que esta empresa contribuye al desarrollo turístico, con un impacto económico y social de la comunidad. De igual forma y con similares servicios se encuentran emprendimientos turísticos privados como Arcoiris, Agua Savia y Timbuyacu creados en base a aguas termales medicinales como principal atracción y cura a varias dolencias, así como también por llamar la atención paisajes naturales únicos, son visitados por grupos de familias y amigos que buscan de alguna forma diferentes formas de turismo a lo tradicional. Finalmente se encuentra la ciudad de conocimiento Yachay ya que se observa cómo va creciendo el número de turistas anualmente. Estos son los atractivos más emblemáticos que posee este cantón sin embargo existen muchos más que son fuentes de ingresos económicos a muchas familias.

Pregunta 4

¿Durante su visita al cantón Urcuquí ha consumido gastronomía tradicional existente?

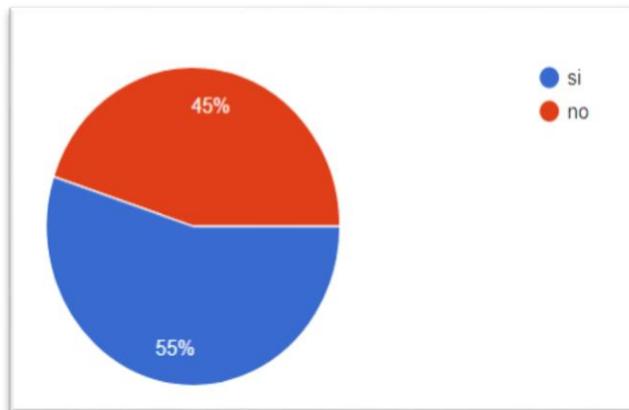


Figura 11 Consumo de gastronomía

Análisis

La encuesta planteada en que la gastronomía tradicional del cantón Urcuquí es conocida especialmente por los turistas adultos en edades de 30 años en adelante quienes son los que buscan degustar de lo tradicional, muchos de ellos conocen sobre los platillos y su comercialización en familias del cantón Urcuquí ya que dichas preparaciones están hechos a base de productos cultivados en sus tierras como es el maíz, frejol, zapallo y zambo al igual que la crianza de animales como chanchos, gallinas y cuyes entre otros, pues la agricultura es la principal base económica del cantón. También se puede mencionar que los turistas jóvenes menores de 30 años son los que en menor número desconocen de la gastronomía tradicional de Urcuquí, debido a la influencia de la globalización y la modernidad en la gastronomía.

Pregunta 5

En caso de que su respuesta sea afirmativa ¿Cuál de los siguientes platos tradicionales del cantón Urcuquí ha consumido y dónde?

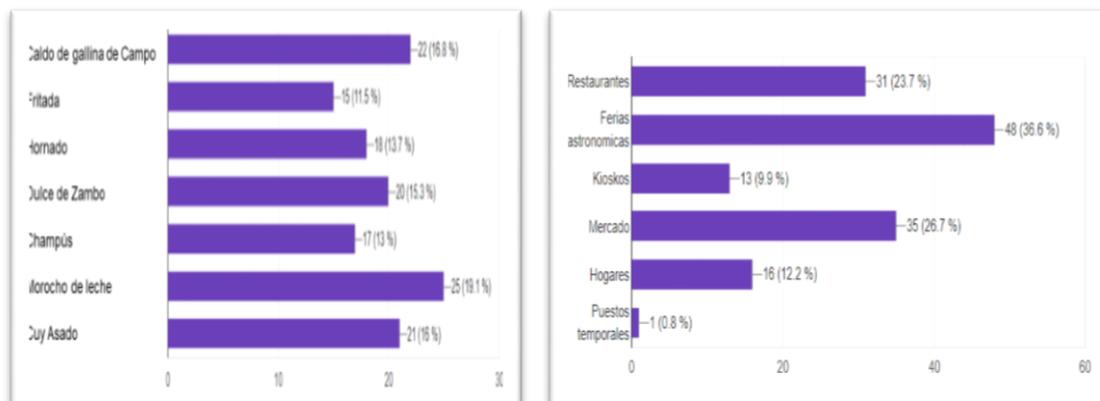


Figura 12 Platos tradicionales

Análisis

Los platillos tradicionales más comercializados se los puede encontrar en lugares como: las ferias gastronómica, plazas, mercado y hogares ya que son sitios donde las personas frecuentan mayormente y pueden encontrar gastronomía en ciertos días de la semana como fines de semana y fechas importantes, semana santa, cantonización, finados, navidad y fin de año. Muchos platillos están ligadas hacia la mezcla entre la gastronomía andina antepasada y la española generando un mestizaje en la cocina es así que muchos de estas preparaciones tienen como base productos que usaron las antepasadas culturas en su alimentación como es el maíz, zambo, calabazo así como también animales como el chancho y el cuy que fueron deleitadas en sus paladares y se los encuentra en la actualidad con el mismo sabor desde hace muchos años atrás. Los turistas que llegan al lugar lo hacen en compañía de sus familiares y amigos, quienes aprecian las tradiciones culinarias que este cantón tiene para ofrecer.

Pregunta 6

Cuando visita al cantón Urcuquí ¿Que preferiría para su alimentación?

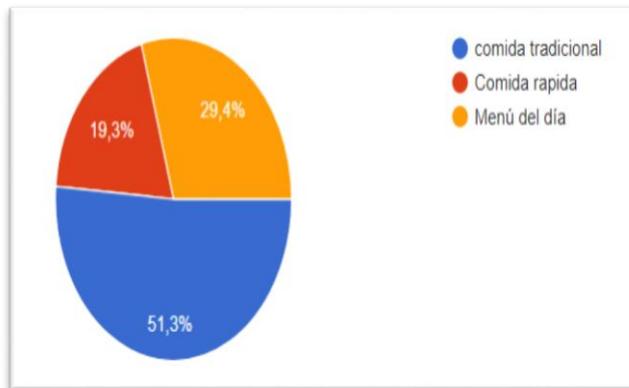


Figura 13 Frecuencia alimenticia

Análisis

La interpretación es que la mayoría de turistas que visitan al cantón Urcuquí lo hacen con fines turísticos gastronómicos representados con un 51,3% de los encuestados indicando así su inclinación hacia la degustación por la comida tradicional que son su principal moción de visita. Seguido del menú del día constituida con 29,4% pues su preferencia hacia este tipo de gastronomía se debe a la costumbre familiar como una influencia en sus gustos distintivos. Muchas preparaciones son reconocidas en este sector y existiendo una variedad de platos entre estos se pueden encontrar platos fuertes, sopas, bebidas, postres, que comúnmente son degustados en los hogares de las familias del sector.

Pregunta 7

¿Cree usted que si el cantón Urcuquí ofrece una variada gastronomía tradicional dentro de su oferta ayudaría a incrementar el desarrollo turístico?

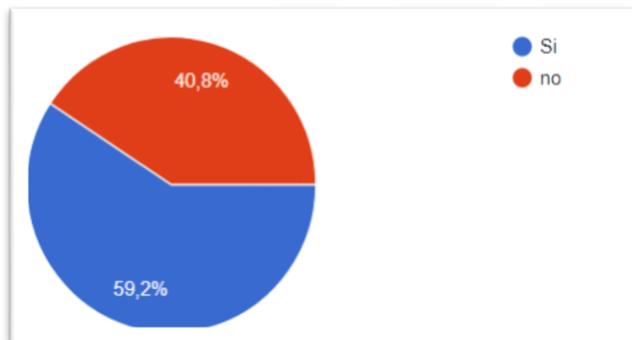


Figura 14 La gastronomía y el incremento turístico

Análisis

Se estima que en el 59,2% de los turistas encuestados creen que en cantón Urcuquí si ofrece una variada gastronomía tradicional dentro de su oferta la cual ayudaría a incrementar el desarrollo turístico del cantón. Mientras que el 40,8% no creen que se incremente el desarrollo turístico, porque existen varias razones según su criterio entre estas se encuentran: falta de apoyo gubernamental para desarrollar emprendimientos, desconocimiento de la importancia cultural y nutritiva de muchos platillos, desprecio de consumo por los moradores hacia su gastronomía fuera de sus hogares. Pues en un sentido más técnico, algunas personas manifestaron que los turistas tienen más opciones de hacer turismo, que su visita no se basaría solamente en gastronomía sino en actividades que acojan diversidad de servicios. Sin embargo se puede mencionar que la alimentación es una necesidad básica del ser humano para garantizar su supervivencia.

Pregunta 8

¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un plato tradicional?

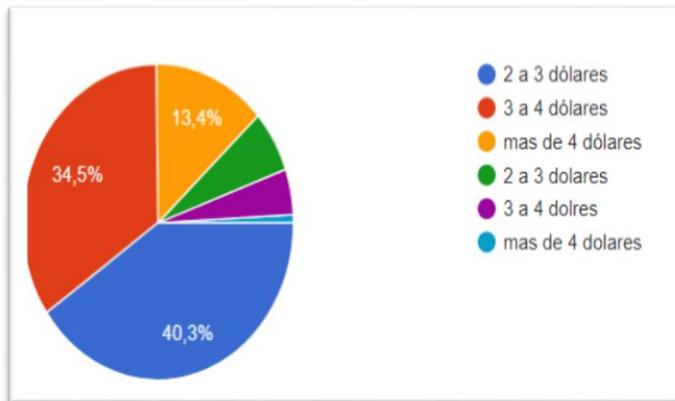


Figura 15 Precio de platos tradicionales

Análisis

De acuerdo con los datos obtenidos de la encuesta realizada el 40,3% de turistas señalaron que estarían dispuestos a pagar de 2 a 3 \$ dólares, pues es un precio razonable para degustar de un buen platillo, con un buen sabor. Mientras que el 34,5% dijo no estar conforme con esta opción y opto por que el precio se fije de 3 a 4 \$. Si la mayoría comprara estos productos a estos 2 precios sería igual rentable pues si se lograría economizar los costos de producción y gastos que estos conlleva para su preparación y la obtención final del producto. Asociado a un emprendimiento gastronómico se puede mencionar que existiría de todos modos ganancias o rentabilidad.

4.4 Elaboración de una guía gastronómica para contribuir a la difusión turística del cantón.

La gastronomía tradicional de Urcuquí muestra parte de la identidad cultural de sus pueblos mediante sus manifestaciones culinarias con recetas, productos, utensilios y técnicas de cocción con más de 100 años de antigüedad y se mantiene en la memoria de las personas autóctonas del sector. Es por ello que se toma en cuenta la pregunta 10 de la encuesta realizada a la población y la pregunta 7 de la encuesta realizada a los turistas en las cuales se cuestionó el diseño de una guía gastronómica obteniendo buenos resultados ya que el 99% de la población apoya a la propuesta planteada y se deduce que la localidad casi en su totalidad están de acuerdo en que se elabore una guía gastronómica donde indique la diversidad de la gastronomía existente en el cantón Urcuquí, y empiece a ser valorada por los mismos habitantes los cuales muestran recelo de consumir este tipo de gastronomía fuera de sus hogares. Es por esta razón que en muchos restaurantes no la preparan debido al poco consumo que representa. Mientras que los turistas la prefieren y se deleitan de los sabores de la gastronomía tradicional del sector, por otro lado dan a conocer su punto de vista sobre los aspectos que debería contener el documento gastronómico. El 37.8% de los encuestados escogieron la opción de dirección y contactos de restaurantes de comercialización, cantidad que demuestra la importancia de la gastronomía tradicional, pues al agregar esta opción en una guía puede influir en el número de visitas y generaría ingresos económicos al consumir dicho platillo. Seguidamente muy de cerca se encuentra la opción de recetas simbolizado con un 28,2% pues será una manera de plasmar los nombres de los platillos y su respectiva preparación para así no olvidar las prácticas culinarias y a su vez como recordatorio a las nuevas generaciones de la parte de su identidad cultural para ponerla en valor.

A su vez se tomaron como referencia las fichas tradicionales de observación de campo las cuales darán origen a las fichas que recogerán toda la información necesaria para desarrollar las recetas propuestas. También se indicarán cantidades, productos, procedimientos de elaboración empleando términos técnicos conocidos dentro del tema gastronómico como el tipo de corte aplicado, sistemas de cocción utilizados, temperaturas en función del género, número de comensales o raciones obtenidas de las cantidades utilizadas, control sanitario y recomendaciones nutritivas o productos de intercambio en caso de intolerancia o alergias. Es importante utilizar este instrumento ya que la persona que lee estas recetas podrá elaborar el plato bajo un estándar establecido. Las mismas estarán plasmadas en una guía gastronómica la

cual contendrá los platos tradicionales de cada parroquia, sus ingredientes, preparación, valor nutricional, el lugar dónde lo se lo puede conseguir y los atractivos más importantes.

La guía gastronómica ayudara a contribuir la difusión turística como un instrumento de la estrategia culinaria de Urcuquí destinada a favorecer al desarrollo gastronómico en el cantón desde una perspectiva sostenible. La presente guía es una muestra de productos, historia, cultura que seguramente despertara la curiosidad y el deseo de visitar las parroquias de Urcuquí para disfrutar y deleitarse de los atractivos turísticos. También permitirá que el cantón sea más competitivo y a la vez pueda mejorar su imagen dentro del campo gastronómico, ya que se establecerá una identidad gastronómica en cada poblador y éste se sentirá capaz de innovar nuevos emprendimientos que sean exitosos y responsable a largo plazo con sus respectivos procesos de producción, venta y servicio. A su vez ofrecerá un excelente servicio en cada momento procurando que los clientes queden satisfechos por la buena atención, trato amable mismo que favorece a la reputación de la marca e imagen tanto del emprendimiento como de la parroquia y por lo tanto del cantón.

CAPÍTULO V

5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 CONCLUSIONES

- Se diagnosticó la situación actual del potencial gastronómico tradicional del cantón Urcuquí, la cual permite conocer que existe un desconocimiento medio acerca de la gastronomía tradicional existente, esto se vio reflejado en los jóvenes y adultos con edades promedio desde 15 a 30 años. Sin embargo las personas adultas mayores de 40 a 80 años tienen los conocimientos necesarios sobre las preparaciones tradicionales mismas que fueron encontradas en los hogares que se asemejan al entorno habitual y a las actividades diarias de las personas conservando así parte de las manifestaciones culturales.
- Se identificaron los principales platos tradicionales de cada parroquia del cantón Urcuquí para conocer su identidad cultural, encontrando 20 platos tradicionales mencionando al Camote con salsa de pepa de sambo, Putzucutanda, Colada de zapallo, Picadillo, Carne seca con papas en salsa de pepas de sambo y ají, Trigo pelado y la Timbushca como principales representantes de cada parroquia, los cuales están invisibilizados para la sociedad ya que solamente se preparan en los hogares o en fiestas familiares. Por otro lado se identificaron 18 platos tradicionales como: Hornado, Fritada, Tortillas de tiesto, Humitas, Caldo de gallina, etc. Los cuales son conocidos a nivel local, nacional e internacional que contribuyen en desarrollo económico del cantón ya que son los más reconocidos y consumidos por la población.
- La preparación tradicional de los distintos platos del lugar a partir de su identificación y elección, determinando que las preparaciones contienen diferentes recetas tradicionales provenientes de los antepasados que poblaron el lugar y su apego hacia productos agrícolas propios como: zapallo, sambo, camote, maíz, fréjol, etc; y géneros cárnicos como: cuy, chanco, gallina de campo. Éstos fueron alimentos notables para la subsistencia cotidiana de las antiguas culturas mismas que dejaron un legado a las nuevas generaciones para formar parte de la identidad cultural de un pueblo.

- El perfil de los turistas que visitan el cantón Urcuquí para conocer sus preferencias gastronómicas, demostrando así que la mayoría de turistas son de nacionalidad ecuatoriana provenientes de las ciudades de Quito, Tulcán, Otavalo con un 70% mientras que el 30% son extranjeros provenientes de países como: Colombia, Perú, Venezuela. La principal motivación es la recreación, relajación y gastronomía donde lo más apetecido por ellos es el cuy asado, caldo de gallina criolla, borrego asado, morocho con empanadas, fanesca y la colada morada en días festivos. Los turistas adultos son quienes más demandan del consumo y preferencia de la gastronomía tradicional como complemento básico para que una persona pueda realizar turismo asociado con múltiples servicios requeridos.

- Se elaboró una guía gastronómica para contribuir a la difusión turística del cantón, en la que constan fotografías, recetarios, historia, ingredientes y el valor nutricional de cada plato tradicional de las parroquias que conforman el cantón Urcuquí. Por otro lado la elaboración de ésta pretende brindar una iniciativa a los pobladores para el incremento de nuevos centros gastronómicos tradicionales que contribuyan al desarrollo del turismo sostenible en el sector y así conservar parte de la cultura como herencia de un pueblo hacia las futuras generaciones.

5.2 RECOMENDACIONES

- Motivar a los pobladores a ser parte de las organizaciones involucradas en el desarrollo del turismo mediante charlas y capacitaciones brindadas por las instituciones públicas y privadas con el fin de involucrar a todas las parroquias a ser partícipes del desarrollo gastronómico tradicional.
- Incluir en la planificación anual del GAD municipal del cantón Urcuquí un presupuesto para la ampliación de ferias gastronómicas en cada parroquia y que éstas contribuyan al desarrollo de nuevos ingresos económicos tanto para el sector como para la población.
- Aprovechar los conocimientos gastronómicos que tienen las personas adultas mayores mediante el publicación de un documento que tenga acceso público que sirva para la diversificación de la oferta gastronómica dentro del cantón y a su vez dar a flote los platos que se encuentran ocultos para la sociedad con el objetivo de que el cantón tenga una identidad gastronómica propia del lugar.
- Incentivar a los establecimientos de restauración existentes a implementar guías turísticos gastronómicos para la captación de un mayor número de clientes que generen rentabilidad al negocio, y a la vez lograr la innovación constante en los productos y servicios ofertados mediante precios competitivos.
- Promover a las autoridades competentes a la generación de estrategias publicitarias en medios de comunicación para dar a conocer los platos emblemáticos tradicionales existentes en el cantón Urcuquí para el conocimiento público y al enriquecimiento de las manifestaciones culturales.

BIBLIOGRAFÍA

- Agricultura, O. d. (2018). *FAO*. Recuperado de FAO:
<http://www.fao.org/3/i8269es/I8269ES.pdf>
- Aguirre, S. (Diciembre de 2015). Gastronomía de la provincia de Imbabura como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador" parroquia la Esperanza" canton Ibarra. Ibarra, Imbabura, Ecuador: Universidad Tecnica del Norte.
- Andrade, J. (18 de Noviembre de 2015). "ESTUDIO DE LA IDENTIDAD CULTURAL GATRONÓMICA DE GUAYAQUIL Y SU VÍNCULO EN EL FORTALECIMIENTO DEL SECTOR TURÍSTICO DE LA CIUDAD EN EL AÑO 2015" . Guayaquil, Guayas, Ecuador.
- Armendáriz, J. L. (2016). *Productos culinarios 2da edición*. Madrid: Ediciones Paraninfo, SA.
- Baena, G. (2014). *Metodología de la Investigación* . México: Grupo Editorial Patria, S.A. DE C.V.
- Barreno. (2015). *Gastronomía cultural y tradicional del Canton Mocha Provincia de Tungurahua*. Ambato.
- Behar, D. (2016). *Metodología de la investigación*. A.Rubeira.
- Bernal, C. (2014). *Metodología de la Investigación*. Bogotá: PEARSON.
- Bernal, M., & Ortiz, E. (2017). *Importancia de la incorporación temprana a la investigación científica en. La Universidad de Guadalajara*. Mexico: Universidad Guadalajara.
- Calderón, R. (Junio de 2016). Análisis del valor del m2 de predios en el cantón San Miguel. Quito, Pichincha, Ecuador.

Carrera, J. (2015). *Sistemas alimentarios y patrimonio alimentario. Transculturaciones en el caso ecuatoriano**. Quito: Inedito.

Católica, P. U. (2014). *Memorias del VI Congreso de Cocinas Regionales Andinas*. Quito.

Charles, É. (Enero de 2016). *Instituto de Investigaciones Antropológicas-UNAM* . Instituto de Investigaciones Antropológicas-UNAM, Recuperado de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0185-62862016000100133

Cultura, M. d. (2013). *Patrimonio alimentario*. Quito: S.A.

Cultura, M. d. (2013). *Patrimonio y Cultura*. Recuperado de Patrimonio y Cultura: <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/patrimonio-cultural/>

Cultura, S. d. (28 de Octubre de 2015). *Gobierno del Estado de Jalisco*. Recuperado de Gobierno del Estado de Jalisco: <https://sc.jalisco.gob.mx/patrimonio-cultural>

DeCarli, G. (2008). *Fundación ILAM*. Recuperado de : <http://ilam.org/index.php/es/programas/ilam-patrimonio/los-diversos-patrimonios>

Dergal, S. (2013). *La ciencia de los alimentos en la práctica*. México: Pearson Education de México S.A de C.V.

Estrella, E. (1986). *EL PAN DE AMÉRICA: etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador*. España: Pérez-Díaz, Santa Leonor,48.

Gallardo, C. (2015). *Ecuador y sus sabores*. Quito: UDLA.

ILAM. (2013). *Fundación ILAM*. Recuperado de : <http://ilam.org/index.php/es/programas/ilam-patrimonio/los-diversos-patrimonios>

- Llano, F. (2017). Gastronomía, turismo y potencialidades territoriales: el plato minero y la salazón, bases. *Revista Colombiana de Geografía*, 5-6.
- Martín, U. d. (abril de 2008). La gastronomía como atractivo turístico y factor de desarrollo. *el caso de Tomás Jofré*.
- Martínez, J. (2015). *Gastronomía y nutrición*. Madrid: Síntesis, S.A.
- Material, P. C. (2014). *Instituto Nacional de Patrimonio Cultural*. Recuperado de: https://issuu.com/inpc/docs/folleto_patrimonio_material
- Ojeda, J., Jiménez, P., Quintana, A., Crespo, G., & Viteri, M. (2015). Protocolo de investigación. (U. d. ESPE, Ed.) *Yura: Relaciones internacionales*, 5(1), 1 - 20.
- OMT. (Octubre de 2012). *Sustainable Development of Tourism*. Recuperado de Sustainable Development of Tourism: <http://sdt.unwto.org/es/content/definicion>
- OMT. (2012). *UNWTO*. Recuperado de: http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/docpdf/turismoysostenibilidad_0.pdf
- Parreño, Á. (2016). *Metodología de Investigación en Salud*. Riobamba-Ecuador: ISBN: 978-9942-14-314-3.
- Parreño, A. (2016). *Metodología de la investigación en salud*. Riobamba: Instituto de Investigaciones.
- Patrimonio, M. d. (2013). MANUAL PARA EMPRENDEDORES CULINARIOS PATRIMONIALES. *PATRIMONIO ALIMENTARIO*. Quito, Ecuador, Ecuador: Euridice Salguero .

Patrimonio, M. d. (2013). *Patrimonio alimentario: Manual para emprendedores culinarios patrimoniales*. Quito.

Patrimonio, M. d. (2013). una guía de consumo de alimentos patrimoniales para echar raíces. *Patrimonio alimentario*.

Patrimonio, P. d. (2013). El patrimonio alimentario fortalece las identidades comunitarias. *Patrimonio Alimentario*.

Pérez, K. (Enero de 2017). *Plan de Capacitación Turística en las Huecas Gastronómica Tradicionales de la ciudad Milagro*. Recuperado de: Plan de Capacitación Turística en las Huecas Gastronómica Tradicionales de la ciudad Milagro: <http://repositorio.unemi.edu.ec/bitstream/123456789/3149/1/PLAN%20DE%20CAPACITACION%20TURISTICA%20GASTRONOMICA%20EN%20LAS%20HUECAS%20TRADICIONALES%20DE%20LA%20CIUDAD%20DE%20MILAGRO.pdf>

Tapia, G. (2014). *Turismo Sostenible. Introducción y Marco Financiero* . Recuperado de: Turismo Sostenible. Introducción y Marco Financiero : http://bibliotecadigital.econ.uba.ar/download/rimf/rimf_v2_n1_02.pdf

UNESCO. (2013). *Organización de las Naciones Unidas para la Educación Ciencia y Cultura*. Recuperado de UUNESCO: <https://es.unesco.org/>

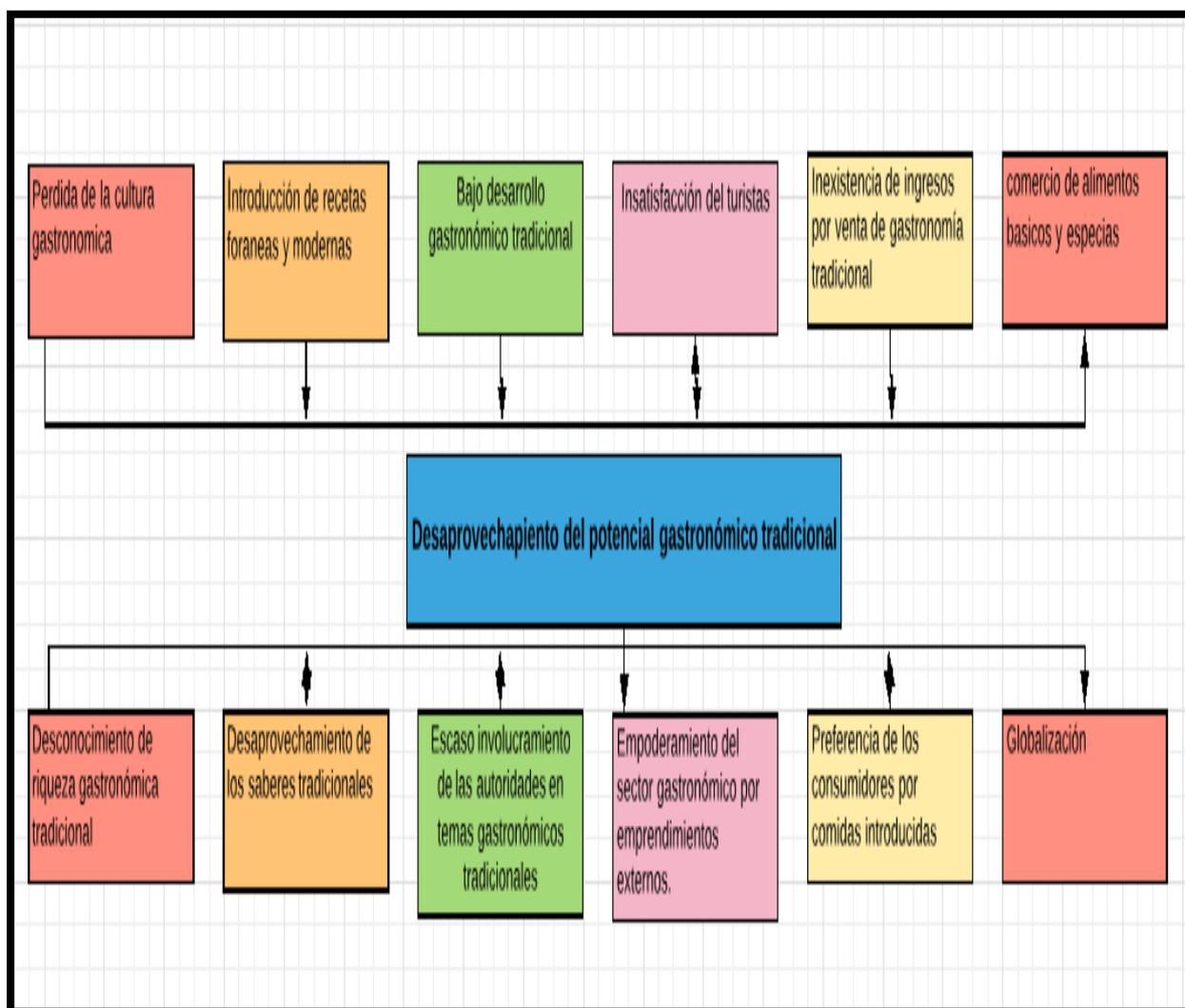
UNESCO. (2017). *Organización de las naciones Unidas para la Educación Ciencia y Cultura*. Recuperado de Organización de las naciones Unidas para la Educación Ciencia y Cultura: <http://www.unesco.org/new/es/culture/resources/in-focus-articles/safeguarding-communities-living-heritage/>

UNESCO. (2 de Marzo de 2017). *Patrimonio Cultural Inmaterial*. Recuperado de https://www.youtube.com/watch?v=y_pMaUQAHbY

Zarete, C. (2017). *Universidad de Antioquia*. Recuperado de Universidad de Antioquia: http://bibliotecadigital.udea.edu.co/bitstream/10495/6454/1/Berm%C3%BAdesCardonaA_2017_An%C3%A1lisisConceptoSostenibilidad.pdf

ANEXOS

Anexo 1. Árbol de problemas



Anexo 2.: Matriz de coherencia

TEMA: Potencial gastronómico tradicional del cantón San Miguel de Urucuquí – Ecuador		
OBJETIVO GENERAL: Determinar el potencial gastronómico tradicional del cantón Urucuquí, mediante la identificación de preparaciones propias del cantón para su fortalecimiento turístico.		
OBJETIVO ESPECÍFICO 1: Diagnosticar la situación actual del potencial gastronómico tradicional del cantón Urucuquí.	Información bibliográfica Entrevista	¿Cuál es la situación actual del potencial gastronómico tradicional del cantón Urucuquí?
OBJETIVO ESPECÍFICO 2: Identificar los principales platos tradicionales de cada parroquia con el fin de conocer su identidad cultural.	Observación directa Entrevistas Encuestas	¿Cuáles son los principales platos tradicionales de cada parroquia?
OBJETIVO ESPECÍFICO 3: Describir la preparación tradicional de los distintos platos del lugar.	Observación directa Ficha tradicional GPS	¿Cuál ha sido la forma de preparación tradicional de los platos del lugar?
OBJETIVO ESPECÍFICO 4: Analizar el perfil de los turistas que visitan el cantón Urucuquí para conocer sus preferencias gastronómicas.	Encuestas	¿Cuál es el perfil del turista que visita el cantón Urucuquí?
OBJETIVO ESPECÍFICO 5: Elaborar una guía gastronómica para contribuir a la difusión turística del cantón.	Encuestas Entrevistas Receta estándar	¿Cómo contribuir a la difusión turística de la gastronomía tradicional del cantón Urucuquí?

Anexo 3. Encuesta dirigidas a la población local aplicada para el cumplimiento del objetivo 1, 2,3 y 5

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE									
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS									
INGENIERÍA EN TURISMO									
ENCUESTA DIRIGIDA A LOS HABITANTES DEL CANTÓN URQUQUÍ									
Edad: _____									
Parroquia: _____									
<p>OBJETIVO: La presente encuesta tiene por objetivo recabar información relevante sobre el nivel de conocimiento que tiene sobre la gastronomía tradicional existente en el cantón Urququí.</p> <p>RECUERDE: La información que usted nos brinde será muy valiosa para objeto de esta investigación, por lo que le solicitamos cordialmente se digne contestar las siguientes preguntas de manera veraz y sincera, para que la información sea confiable y consistente.</p> <p>Lea detenidamente y marque con una X según su apreciación:</p>									
1. En una escala de 1 a 10, siendo 1 mínimo y 10 máximo.									
¿Cómo calificaría su conocimiento de la gastronomía tradicional del Cantón Urququí?									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2. ¿Piensa Ud. que la información gastronómica puede aumentar la visita de turistas a la ciudad?									
Si _____					No _____				
Porque.....									
3. ¿Piensa Ud. que los platos y bebidas típicas del cantón Urququí están siendo promocionadas correctamente?									
Si _____					No _____				
Porque.....									

6. ¿Conoce usted cuáles son los platos tradicionales del cantón?

Si _____

No _____

En caso de que su respuesta sea afirmativa, escribe el nombre de cada plato.

Nombre del plato: _____

7. ¿Qué tipos de preparaciones recomendaría usted para nuevos emprendimientos gastronómicos?

Comida rápida _____

Comida tradicional _____

Cafetería _____

Heladería _____

Otros (especifique) _____

8. ¿Cree Ud. que una correcta información gastronómica contribuirá al desarrollo turístico del cantón?

Si _____

No _____

9. ¿Con que frecuencia consume los alimentos tradicionales de la zona ?

Diario _____

Semanal _____

Mensual _____

Anual _____

Nunca _____

10. ¿Cree usted que hace falta la elaboración de una guía gastronómica y que esta contribuya al conocimiento y al desarrollo económico de la población?

Si _____

No _____

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

Anexo 4. Encuesta dirigida a turistas nacionales y extranjeros aplicada para el cumplimiento del objetivo 4

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS

INGENIERÍA EN TURISMO

ENCUESTA DIRIGIDA A LOS TURISTAS NACIONALES Y EXTRANJEROS

Datos personales

Edad:.....

País de origen:.....

Lea detenidamente y marque con una X según su apreciación:

1. ¿Con que frecuencia visita el cantón Urcuquí?

Primera vez _____

Cada semana _____

Cada 15 días _____

Cada mes _____

Cada año _____

2. Razón por la que visita el cantón Urcuquí

Turismo _____

Gastronomía _____

Negocios _____

Familiar _____

Otros _____

especifique.....

3. ¿Qué atractivos turísticos conoce del cantón Urcuquí?

Aguas termales de Cachimbiro _____

Aguas termales Arcoíris _____

Aguas termales Timbuyaco _____

Ciudad de conocimiento Yachay _____

Ninguno _____

Otros _____

especifique.....

4. Durante su visita en el cantón Urcuquí ha consumido de la gastronomía tradicional existente.

Si _____

No _____

5. En caso de que su respuesta sea afirmativa ¿Cuál de los siguientes platos tradicionales del cantón Urququí ha consumido y dónde?

PLATO	S I	N O	LUGARES				
			RESTAURAN TES	FERIAS GASTRONOMI CAS	KIO SKO	MERCA DO	HOGAR ES
Caldo de gallina de campo							
Fritada con papas con cascara, mote choclo o ají							
Hornado con mote papas y ensalada							
Dulce de zambo							
Champús							
Morocho de leche							
Cuy con papas y tostado							
OTROS:							

6. Cuando visita el cantón Urququí ¿Qué preferiría para su alimentación?

Comida tradicional _____

Comida rápida _____

Menú del día _____

7. En una guía gastronómica sobre Urququí ¿Qué aspectos cree que debe contener la guía?

Recetarios _____

Fotografías _____

Dirección y contactos de restaurantes de comercialización _____

Historia tradicional _____

Otros especifique.....

8. ¿Cree usted que sí el cantón ofrece una variada gastronomía tradicional dentro de su oferta ayudaría a incrementar el desarrollo turístico?

Si _____

No _____

9. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un plato tradicional?

2 a 3 dólares _____

3 a 4 dólares _____

Más de 4 dólares _____

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

Anexo 5 Entrevista a las mujeres de la tercera edad para dar el cumplimiento del objetivo 2 y 3

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS
INGENIERÍA EN TURISMO**

ENTREVISTA DIRIGIDA A MUJERES DE LA TERCERA EDAD DEDICADOS A LA ELABORACION Y COMERCIALIZACION DE PLATILLOS TRADICIONALES.

1. ¿Qué tipos de platillos tradicionales prepara y comercializa?
2. ¿Cómo aprendió a prepararlos?
3. ¿Cuáles son los ingredientes y la receta que usted utiliza en la elaboración de los platillos tradicionales?
4. ¿Cuáles eran los utensilios que se usaban para la elaboración de platillos y bebidas tradicionales?
5. ¿A quién se trasmite los conocimientos?
6. ¿Cuál es el promedio de ventas en los platillos que prepara y vende?
7. ¿Apoyaría la idea del diseño de una guía gastronómica en donde se detalle el recetario con los ingredientes, utensilios, preparaciones?
8. ¿Cuáles (incluir fechas) son las manifestaciones culturales de la zona y qué alimentos o bebidas se relacionan con éstas (actualmente y antes)?
9. ¿Qué recuerdos asociados tiene con relación a los alimentos preparados

Anexo 6. Ficha tradicional para recolección de información sobre recetas tradicionales aplicada para el cumplimiento del objetivo 3

	UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACAE INGENIERIA EN TURISMO	
FICHA TRADICIONAL PARA RECOPIACIÓN DE INFORMACIÓN DE RECETAS		
Nombres:		
Ficha n°	Fecha:	
Nombre del plato		
Tipo de preparación		Valor tradicional:
Ingredientes		
Preparación		
Utensillos de cocina		

**Anexo 7. Ficha estándar para la recopilación de datos técnicos de recetas tradicionales
aplicada para el cumplimiento del objetivo 5**

Fecha:					
Fuente:					
Elaborado por:					
Tipo de preparación:					
Tiempo de preparación:				N.- de ficha	
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place	
Preparación					

Anexo 8. Validación de instrumentos de recopilación de información



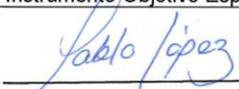
UNIVERSIDAD TECNICA DEL NORTE
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONOMICAS
INGENIERIA EN TURISMO

TRABAJO DE TITULACION PREVIO A LA OBTENCION DEL TITULO DE INGENIERA EN TURISMO

Validación de instrumentos de recopilación de información

Estudiante:	Hidalgo Piedra María Hibeth – Quinga Morales Cristina Elizabeth		
Ciclo:	Octubre 2017 – Febrero 2018	Fecha de revisión:	Febrero 06 – 2018
Tema:	Potencial gastronómico tradicional del Cantón San Miguel de Urququí – Ecuador		
Problema:	Desaprovechamiento del potencial gastronómico tradicional		
Objetivo General:	Determinar el potencial gastronómico tradicional del Cantón Urququí, mediante la identificación de preparaciones propias del cantón para su fortalecimiento turístico.		
Objetivo Específico 1:	Diagnosticar la situación actual del potencial gastronómico tradicional del Cantón Urququí.	Instrumento	Información bibliográfica
Objetivo Específico 2:	Describir los principales platos tradicionales de cada parroquia con el fin de conocer su identidad cultural.	Instrumento	Entrevista, encuesta, observación directa.
Objetivo Específico 3:	Identificar la preparación tradicional de los distintos platos del lugar.	Instrumento	Observación directa, ficha tradicional
Objetivo Específico 4:	Analizar el perfil de los turistas que visitan el Cantón Urququí para conocer sus preferencias gastronómicas.	Instrumento	Encuestas
Objetivo Específico 5:	Elaborar una guía gastronómica para contribuir a la difusión turística del Cantón.	Instrumento	Encuestas, entrevistas, receta estándar

	¿Es adecuado el instrumento para el objetivo específico?		¿Es correcta la estructura y diseño del instrumento?	
	SI	NO	SI	NO
Instrumento Objetivo Específico 1:	✓		✓	
Instrumento Objetivo Específico 2:	✓		✓	
Instrumento Objetivo Específico 3:	✓		✓	
Instrumento Objetivo Específico 4:	✓		✓	


 MSc. Pablo Xavier Lopez Egas

DOCENTE INGENIERIA EN TURISMO FACAE-UTN

CI: 1002414454



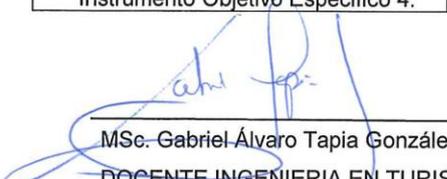
UNIVERSIDAD TECNICA DEL NORTE
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONOMICAS
INGENIERIA EN TURISMO

TRABAJO DE TITULACION PREVIO A LA OBTENCION DEL TITULO DE INGENIERA EN TURISMO

Validación de instrumentos de recopilación de información

Estudiante:	Hidalgo Piedra María Hibeth – Quinga Morales Cristina Elizabeth		
Ciclo:	Octubre 2017 – Febrero 2018	Fecha de revisión:	Febrero 06 – 2018
Tema:	Potencial gastronómico tradicional del Cantón San Miguel de Urququí – Ecuador		
Problema:	Desaprovechamiento del potencial gastronómico tradicional		
Objetivo General:	Determinar el potencial gastronómico tradicional del Cantón Urququí, mediante la identificación de preparaciones propias del cantón para su fortalecimiento turístico.		
Objetivo Específico 1:	Diagnosticar la situación actual del potencial gastronómico tradicional del Cantón Urququí.	Instrumento	Información bibliográfica
Objetivo Específico 2:	Describir los principales platos tradicionales de cada parroquia con el fin de conocer su identidad cultural.	Instrumento	Entrevista, encuesta, observación directa.
Objetivo Específico 3:	Identificar la preparación tradicional de los distintos platos del lugar.	Instrumento	Observación directa, ficha tradicional
Objetivo Específico 4:	Analizar el perfil de los turistas que visitan el Cantón Urququí para conocer sus preferencias gastronómicas.	Instrumento	Encuestas
Objetivo Específico 5:	Elaborar una guía gastronómica para contribuir a la difusión turística del Cantón.	Instrumento	Encuestas, entrevistas, receta estándar

	¿Es adecuado el instrumento para el objetivo específico?		¿Es correcta la estructura y diseño del instrumento?	
	SI	NO	SI	NO
Instrumento Objetivo Específico 1:	✓		✓	
Instrumento Objetivo Específico 2:	✓		✓	
Instrumento Objetivo Específico 3:	✓		✓	
Instrumento Objetivo Específico 4:	✓		✓	


 MSc. Gabriel Álvaro Tapia González

DOCENTE INGENIERIA EN TURISMO FACAE-UTN

CI: 1001905254

Anexo 9: Certificado del Urkund

31/7/2018

Gmail - RV: [Urkund] 4% de similitud - equinga81@gmail.com



Criss Quinga <equinga81@gmail.com>

RV: [Urkund] 4% de similitud - equinga81@gmail.com

1 mensaje

Yoarnelys Vasallo Villalonga <yvasallo@utn.edu.ec>
 Para: "equinga81@gmail.com" <equinga81@gmail.com>

30 de julio de 2018, 10:40

Adjunto informe.

De: report@analysis.orkund.com <report@analysis.orkund.com>
Enviado: lunes, 30 de julio de 2018 14:12
Para: Yoarnelys Vasallo Villalonga *Yoarnelys Vasallo Villalonga*
Asunto: [Urkund] 4% de similitud - equinga81@gmail.com

Documento(s) entregado(s) por: equinga81@gmail.com
 Documento(s) recibido(s) el: 30/07/2018 16:10:00
 Informe generado el 30/07/2018 16:12:08 por el servicio de análisis documental de Urkund.

Mensaje del depositante:

Documento : Quinga.C, Hidalgo H. GASTRONOMIA TRADICIONAL.pdf [D40676698]

Alrededor de 4% de este documento se compone de texto más o menos similar al contenido de 167 fuente(s) considerada(s) como la(s) más pertinente(s).

La más larga sección comportando similitudes, contiene 109 palabras y tiene un índice de similitud de 94% con su principal fuente.

TENER EN CUENTA que el índice de similitud presentado arriba, no indica en ningún momento la presencia demostrada de plagio o de falta de rigor en el documento. Puede haber buenas y legítimas razones para que partes del documento analizado se encuentren en las fuentes identificadas. Es al corrector mismo de determinar la presencia cierta de plagio o falta de rigor averiguando e interpretando el análisis, las fuentes y el documento original.

Haga clic para acceder al análisis:
<https://secure.orkund.com/view/39836623-798791-641976>

Haga clic para descargar el documento entregado:
<https://secure.orkund.com/archive/download/40676698-993236-194971>

UN PROBLEMA CON UN DOCUMENTO?

Un documento duplicado?
 Un análisis llevando metadatos?
 Un análisis inaccesible?

-> Escribir a nuestro equipo soporte para que la incidencia este resuelta lo antes posible.
 -> Informar el equipo de la referencia de cada documento implicado [DXXXXXXX].

Contactos de nuestro equipo soporte:

https://mail.google.com/mail/u/0/?ui=2&ik=9cd4b32c5f&jsver=GtaKaUgc6dM.es.&cbl=gmail_fe_180725.13_p2&view=pt&search=inbox&th=164ebd8ee16a... 1/2

Anexo 10 Formato Guía gastronómica
(adjunto guía completa)



Elaborado por: Hidalgo H; Quinga C.

ASADO DE BORREGO



VALOR TRADICIONAL

La mezcla de sabores, contextura y color de este platillo han hecho que dicha preparación sea un emblema de Urcuquí demostrando así a un platillo que conforma parte del patrimonio cultural alimentario.

Dirección: calle González Suárez, en el mercado central

Precio: \$7 dólares el plato con un vaso de chicha de avena

Elaborado por: Hidalgo H; Quinga C.

INGREDIENTES

700 gr de carne de
Borrego

700 gr de habas

60 gr de ají,

454 gr melloco

1 kg ½ de choclo

1 Kg papas

Aliño:

10 dientes de ajo

5 gr de comino en grano

230 gr de apio

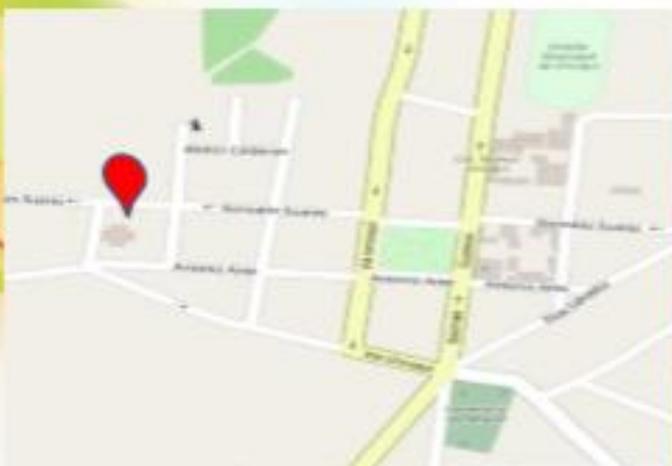
50 gr de culantro

125 ml jugo de limón

1 gr de sal al gusto

PREPARACIÓN

1. Ají: moler el ají colocar jugo de tomate cebolla y picar huevo duro.
2. Alinear la carne de cordero y colocar en una parrilla con carbón.
3. Cocinar habas y choclo
4. Servir con papas melloco

**INSTRUMENTOS**

Tullpa de leña

Cazuela de barro

Anexo 11 Fotografías



[Fotografía de Cristina Quinga]. (Urcuquí 2018). Trabajo de campo



[Fotografía de Hibeth Hidalgo]. (Urcuquí 2018). Plato tradicional de Borrego asado



[Fotografía de Cristina Quinga]. (Urcuquí 2018). Trabajo de campo



[Fotografía de Hibeth Hidalgo]. (Urcuquí 2018). Parque Central