



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
Y CONTABLES



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

**Gastronomía de La Provincia de Imbabura como Patrimonio Cultural Inmaterial del
Ecuador Parroquia María Auxiliadora de Selva Alegre.**

**Trabajo de Grado previo la obtención del título de Licenciada en
Gastronomía**

Autora: Lorena Sandoval

Asesor: Ing. Iván Galarza

Ibarra - Ecuador

2015

DEDICATORIA

Dedico este trabajo principalmente a Dios por haberme dado la vida y permitirme haber llegado hasta este momento tan importante de mi formación profesional, a mi madre que ha estado conmigo a cada paso que di por la vida y la familia que me ha dado.

El presente trabajo es el resultado final de todo un proceso de aprendizaje académico, este trabajo está dedicado a mi Madre Paulina Pilca, por demostrarme siempre su cariño y apoyo incondicional quien a más de los valores, principios y la enseñanza que me han inculcado y sido un pilar fundamental e incondicional en mis sueños, mi madre quien a velando siempre por mi bienestar y educación siendo mi apoyo en todo momento y mi ejemplo. Depositando su entera confianza en cada reto que se me presentaba.

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a mi madre Paulina Pilca, por la inmensidad de tu amor y mucho de ángel, por ser mi guarda y por sus incansables cuidados, porque si hay alguien que está detrás de todo este trabajo es mi madre, gracias por ser el pilar de mi vida. Y por ser un padre y una madre al mismo tiempo, por tu incondicional apoyo, tanto al inicio como al final de mi carrera; por estar pendiente de mí a cada momento. Gracias por ser ejemplo de arduo trabajo y tenaz lucha en la vida.

Agradezco a mi esposo Cornelio Mier por darme su amor y apoyo día a día, por ser mi incondicional, por no dejarme renunciar en el transcurso de la realización de este trabajo, por ser mi amigo, mi cómplice y darme felicidad y alegría en mi vida, te agradezco a ti por darme el complemento perfecto para encontrar paz y tranquilidad, un equilibrio real y sutil en parte de mi pequeño mundo.

Al Ing. Iván Galarza por guiarme en la elaboración de esta investigación y estar presente en el transcurso de este proyecto.

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

ÍNDICE DE CONTENIDOS

PORTADA	i
DEDICATORIA.....	ii
AGRADECIMIENTOS.....	iii
ÍNDICE DE CONTENIDOS.....	iv
ÍNDICE DE GRÁFICOS	viii
ÍNDICE DE TABLAS	ix
ANEXOS	xi
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES	xii
RESUMEN	xiii
SUMMARY.....	xv
INTRODUCCIÓN.....	xvi
1. EL PROBLEMA.....	1
1.1 Tema	1
1.2 Contextualización del problema	1
1.3. Planteamiento del problema.....	3
1.4 Objetivos.....	3
1.4.1 General.....	3
1.4.2 Especifico	3
1.5 Pregunta directriz	4
1.6 Justificación.....	4

2. MARCO TEÓRICO	6
2.1 Teoría existente.....	6
2.1.1 La Gastronomía y el Gastrónomo	6
2.1.2 La Alimentación Como Necesidad Humana	8
2.1.3 Gastronomía Mundial	9
2.1.3.1 Gastronomía de América	10
2.1.3.2 Gastronomía de Ecuador.....	12
2.1.3.3 Gastronomía de Imbabura.....	17
2.1.4 Gastronomía de Otavalo	19
2.1.5 Gastronomía de Selva Alegre.....	20
2.1.6 Gastronomía Ancestral.....	20
2.1.7 Gastronomía Típica	21
2.1.8 Gastronomía Tradicional	22
2.1.9 Cultura y Patrimonio.....	23
2.1.10 Patrimonio Intangible.....	27
2.1.11 Patrimonio Gastronómico	27
2.1.12 Ruta Turística Gastronómica	28
2.2 Marco Jurídico.....	30
2.3 Glosario de términos.....	35
3. METODOLOGIA	38
3.1 Diseño.....	38
3.2 Naturaleza	38

3.3 Temporalidad.....	38
3.4 Tipo de datos	39
3.4.1 Teórico:.....	39
3.4.2 Practico	39
3.5 POBLACIÓN	40
3.6 MUESTREO	40
3.6 Muestra.....	42
3.7 Métodos	43
3.7.1 Teórico deductivo.....	43
3.7.2 Empírico.....	43
3.7.3 Matemático Estadístico.	44
3.8 Técnicas, estrategias e instrumentos.	45
3.8.1 Técnicas	45
3.8.2. Estrategias	45
3.8.3 Instrumentos	45
4. ANÁLISIS DE DATOS.....	47
4.1 Plan de procesamiento de datos.....	47
4.2 Tabulación y análisis de resultados.....	47
4.3 Informe final de análisis de datos	70
4.4 Discusión	70
4.5 Receta Estándar.....	73
5. Propuesta	79

5.1 Introducción	79
5.2 Ruta turística	79
5.3 Componentes turísticos	83
5.4 Impactos.....	87
5.4.1 Impacto turístico.....	89
5.4.2 impacto socio-cultural.	91
5.4.3 <i>impacto económico</i>	93
5.4.4 impacto educativo.....	95
5.5 Informe de impactos	97
CONCLUSIONES.....	99
RECOMENDACIONES	100

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Clasificación de Patrimonio del Museo de Arte Virtual de Chile.....	24
Gráfico 2. Clasificación de Patrimonio de la Fundación Ilam	26
Gráfico 3. Alimentos ancestrales existían en la zona.....	48
Gráfico 4. Alimentos se producen actualmente	49
Gráfico 5. Los métodos de conservación de alimentos que existían.....	51
Gráfico 6. La temporada en la que cosechan los alimentos	52
Gráfico 7. Tipos de especias se usan en las preparaciones de comidas y bebidas de la zona..	54
Gráfico 8.Las comidas y bebidas que se preparan en la zona (incluir sopas, platos principales, postres, panes, otros)	55
Gráfico 9. Técnicas de elaboración	57
Gráfico 10. Utensilios que se usan para elaborar las comidas y bebidas	59
Gráfico 11. Manifestaciones culturales de la zona y qué alimentos o bebidas se relacionan con éstas.	60
Gráfico 12. Quiénes intervienen en las preparaciones de los alimentos	62
Gráfico 13. Cómo o a quién se transmiten los conocimientos	63
Gráfico 14. Influyen las preparaciones de las comidas y bebidas en el comportamiento de la comunidad	64
Gráfico 15. Desde cuándo se prepara.....	65
Gráfico 16. En qué utensilios o cuáles son las características en las que se los sirve.....	66
Gráfico 17. Recuerdos asociados tiene con relación a los alimentos preparados	67
Gráfico 18. Significado tiene el plato.....	68
Gráfico 19. Qué historia conoce del plato.....	69

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1	Tabla de distribución de las parroquias.....	41
Tabla 2	<i>Alimentos ancestrales existían en la zona</i>	47
Tabla 3	<i>Alimentos se producen actualmente</i>	49
Tabla 4	<i>Los métodos de conservación de alimentos que existían</i>	51
Tabla 5	<i>La temporada en la que cosechan los alimentos</i>	52
Tabla 6	<i>Tipos de especias se usan en las preparaciones de comidas y bebidas de la zona.</i> ...	54
Tabla 7	<i>Las comidas y bebidas que se preparan en la zona (incluir sopas, platos principales, postres, panes, otros)</i>	55
Tabla 8.	<i>Técnicas de elaboración</i>	57
Tabla 9.	<i>Utensilios que se usan para elaborar las comidas y bebidas</i>	59
Tabla 10.	<i>Quiénes intervienen en las preparaciones de los alimentos</i>	62
Tabla 11.	<i>Cómo o a quién se transmiten los conocimientos</i>	63
Tabla 12.	<i>Influyen las preparaciones de las comidas y bebidas en el comportamiento de la comunidad</i>	64
Tabla 13.	<i>Desde cuándo se prepara</i>	65
Tabla 14.	<i>En qué utensilios o cuáles son las características en las que se los sirve</i>	66
Tabla 15.	<i>Recuerdos asociados tiene con relación a los alimentos preparados</i>	67
Tabla 16.	<i>Significado tiene el plato</i>	68
Tabla 17.	<i>Qué historia conoce del plato</i>	69
Tabla 18	sancocho.....	73
Tabla 19.	<i>Aguado de panela con limón</i>	74
Tabla 20.	<i>Sazonado de fréjol</i>	75
Tabla 21.	<i>Chicha de hierba luisa</i>	76

Tabla 22. <i>Fritada</i>	77
Tabla 23 <i>Caldo de gallina</i>	78
Tabla 24. <i>Niveles de impacto</i>	89
Tabla 25. <i>Matriz de impacto sociocultural</i>	91
Tabla 26. <i>Impacto económico</i>	93
Tabla 27. <i>Impacto educativo</i>	95

ANEXOS

Anexos 1 Parque de Selva Alegre.....	107
Anexos 2 Iglesia de Selva Alegre	111
Anexos 3 Cascada el “Mocoral”	116
Anexos 4 Mina el “Mocoral”	120
Anexos 5 Banner.....	125
Anexos 6 Fotografías	126

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 Parque de la Parroquia María Auxiliadora de Selva Alegre.....	83
Ilustración 2. Iglesia de la Parroquia María Auxiliadora de Selva Alegre	84
Ilustración 3 Cascada “El Mocal”	85
Ilustración 4 Mina “El Mocal”	86

RESUMEN

La inexistencia de un inventario gastronómico, el desconocimiento de alimentos ancestrales y tradicionales la desvalorización de nuestra identidad gastronómica la influencia de nuevas culturas alimentarias ha ocasionado la pérdida de los productos propios de la tierra y la riqueza gastronómica. La presente investigación tiene como objetivo la valorización de la gastronomía de la parroquia María Auxiliadora de Selva Alegre ubicada en el cantón Otavalo provincia de Imbabura para lo cual se desarrolló un inventario gastronómico el cual está compuesto por seis platos conformados por: el caldo de gallina, sancocho, sazonado de frejol, aguado de panela con limón, fritada y la chicha de hierba luisa, también de diseño una ruta turística gastronómica conformada por un mapa de la parroquia sus características, información, actividades a realizarse lista de los atractivos turísticos conformados por : la mina y cascada el “Mocoral” la Iglesia y el parque de la parroquia todos estos atractivos se encuentran detallados en las fichas del Ministerio de Turismo, del mismo modo se analizó los impactos sociales, culturales, gastronómico, turísticos y educativos, estos impactos muestran que el proyecto tiene un valor alto positivo demostrando que será un proyecto factible, para realizar el levantamiento de la información se aplicó una metodología basada en el enfoque cualitativo y cuantitativo. Es cualitativo, permitió conocer objetivos, actividades, procesos, y demás requerimientos de cada uno de ellos y es cuantitativa porque se tabuló y analizó la información recopilada en la entrevista los cuales están detallados en gráfico, el proyecto es de naturaleza no experimental que tuvo una temporalidad transversal con una duración de una año, los tipos de datos que se utilizaron son teóricos y práctico con lo que se formula las discusión, la muestra calculada es de diez adulto mayores pertenecientes a la parroquia “Selva Alegre” para la cual se aplicó el método empírico que ayudó en el proceso de investigación, documental y de campo y el método matemático estadístico que sirve en la tabulación de los datos. Para la recolección de los datos se utiliza técnicas, estrategias e instrumento con lo se observa la gastronomía, fiestas y lugares

turísticos de la parroquia, como instrumentos se hicieron entrevistas estructuradas a las personas adulta de la parroquia, con esta información se realizó un recetario y un inventario de los atractivos turísticos utilizando las fichas de inventario del MINTUR, se utilizó instrumentos tales como la: video grabadora y el ARC GIS para realizar la ruta turística

SUMMARY

The lack of a culinary inventory, lack of ancestral and traditional foods devaluation of our gastronomic identity the influence of new food cultures has resulted in the loss of products of the land and rich cuisine. This research aims at the valorization of the cuisine of the parish of Mary Help of Selva Alegre located in the Otavalo canton province of Imbabura for which a food inventory which is made up of six plates shaped by developed: chicken broth, sancocho, seasoned beans, watery brown sugar with lemon, fry and chicha verbena, also design a gastronomic tourist route consists of a map of the parish its features, information, activities list attractions made consist of: the mine and waterfall "Mocoral" the Church and park of the parish all these attractions are detailed in the files of the Ministry of Tourism, just as the social, cultural, gastronomic, tourist and educational impacts were analyzed, these impacts show the project has a positive high value proving to be a feasible project for the collection of information a methodology based on the qualitative and quantitative approach was applied. Is qualitative allowed to meet objectives, activities, processes, and other requirements of each and quantitative because it was tabulated and analyzed the information gathered in the interview which are detailed in the chart, the project is not experimental nature that had a temporary cross with a duration of one year, the types of data used are theoretical and practical with what the discussion is made, the sample calculated is ten adult older belonging to the parish "Selva Alegre" for which the method was applied empiricist who helped in the research process, documentary and field mathematical and statistical method used in the tabulation of the data. For data collection techniques, strategies and instruments with gastronomy, festivals and tourist attractions of the parish, as instruments structured interviews with the adult people of the parish were made with this information a cookbook was made is observed is used and an inventory of tourist attractions using tabs MINTUR inventory, instruments used such as: video recorder and ARC GIS for the tourist route.

INTRODUCCIÓN

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

En el primer capítulo, se contextualiza el problema de investigación, iniciando con una breve descripción de la parroquia y su situación en tema gastronómico, a continuación, se plantea los objetivos de estudio y la pregunta de investigación, resaltando la importancia de reactivar la gastronomía de la parroquia, como eje principal.

En el segundo capítulo, se detallan las bases teóricas las mismas que son el apoyo de la investigación las cuales detallan los conceptos más importantes y se finaliza con el marco jurídico y un glosario de términos para mayor claridad.

En el tercer capítulo, se desarrolla la metodología del proyecto, diseño, temporalidad, naturaleza población, métodos, técnicas, estrategias e instrumentos utilizados el proceso de levantamiento de información, mediante varias técnicas de investigación como: entrevistas, levantamiento de información sobre atractivos turísticos utilizando fichas de inventarios, fichas del Ministerio de Turismo en las que se detalla los atractivos turísticos, grabaciones de video, fotografías, y el (ARC GIS) software para toma de coordenadas para la realización del mapa.

En el cuarto capítulo, se muestra el plan de procesamiento de datos la tabulación el informe en el que se analiza los datos y se discute la información recolectada y posteriormente se realiza las 6 recetas estándar, la fritada, caldo de gallina, frejol sazonado, aguado de panela con limón, chicha de hierba luisa y el sancocho.

En el quinto capítulo, se realiza la propuesta y la creación de Ruta Turística Gastronómica en la que se describe los principales atractivos de la parroquia ubicación de atractivos gastronomía y que actividades que se pueden realizar en cada uno, también se realiza los impactos en el ámbito turístico, cultural, económico, educativo y gastronómico para establecer la factibilidad del proyecto.

Para finalizar las conclusiones, recomendaciones y anexos del proyecto que aportan un propósito positivo para el desarrollo de nuevos proyectos.

CAPÍTULO I

1. EL PROBLEMA

1.1 Tema

Gastronomía de la Provincia de Imbabura como Patrimonio Cultural Inmaterial Del Ecuador
Parroquia “María Auxiliadora de Selva Alegre” cantón Otavalo.

1.2 Contextualización del problema

La gastronomía está implícita en el desarrollo cultural y económico de toda sociedad y es un elemento esencial en su cotidianidad. De ser una necesidad básica de supervivencia ha ido transformándose en un deleite con las características propias de la producción agrícola del lugar y los elementos a su alrededor que permiten la confección de utensilios relacionados con ella. Por eso cada población tiene sus propias características y costumbres gastronómicas

La cocina ecuatoriana refleja la mega diversidad que existe en sus cuatro regiones, Costa, Amazonía, Andes y Galápagos, configurando una realidad que se refleja en su oferta natural, cultural y de manera especial en su gastronomía, que muestra la fusión de sabores ancestrales y tradicionales (Ministerio de Turismo, 2016).

Una de las mayores riquezas de Ecuador es la diversidad existente, sea esta de carácter geográfico, ambiental o cultural, así como la existencia de nacionalidades y pueblos indígenas, donde históricamente los pueblos y nacionalidades indígenas fueron la mayoría de la población ecuatoriana y, la cual, con los procesos de modernización del siglo XX, fue adaptándose a otros patrones culturales, cuya base constituye el mestizaje y la modernización (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2016).

Imbabura es una tierra milenaria con montañas, volcanes, cascadas y lagunas consideradas sagradas por los grupos indígenas, que aún mantienen su cosmovisión, la cual se manifiesta en las diferentes festividades como el Inti Raymi, Pawkar Raymi, la Fiesta del Yamor, entre otras. La Provincia de los Lagos tiene 27 grandes espejos de agua y más de un centenar de menor tamaño y difícil acceso. Los más reconocidos son el lago San Pablo y las lagunas Yahuarcocha, Cuicocha, Mojanda (Caricocha, Huarmicocha y Yabacococha), Piñán y Puruhanta.

Los grupos otavalo, natabuela, karanqui y kayanpi de la nación kichwa; afroecuatorianos y mestizos cohabitan en esta tierra ancestral. Los atractivos naturales, exquisita gastronomía y costumbres ancestrales son parte de los factores que convierten a Imbabura en una de las provincias más visitadas en el país (Vistazo, 2016).

En la parroquia Selva Alegre ubicada al occidente del cantón Otavalo en la provincia de Imbabura con una población de 1800 habitantes existen seis grupos étnicos, las dos únicas actividades que de alguna forma congregan a la parroquia Selva Alegre a participar de su herencia cultural son: las fiestas del 22 de Junio, que es un baño ritual nocturno en la cascada “Mocoral” realizado para celebrar el Inti Raymi y las fiestas en honor a Nuestra Patrona María Auxiliadora, que se celebran cada 26 de octubre y que se constituyen en las fiestas de parroquialización donde se desarrollan diferentes actividades entre ellas se realiza la preparación de platos tradicionales el caldo de gallina de campo, la fritada, la chicha de hierba luisa, su principal actividad económica es agro productiva la pesca, minera y agrícola. En el sector agrícola se producen la caña de azúcar, fréjol, naranjilla, café, se estima que actualmente 167 productores están cultivando 500 hectáreas de caña, 224 productores están cultivando 224 hectáreas de fréjol, 43 productores cultivan 43 hectáreas de café y 63 productores cultivan 32 hectáreas de naranjilla la actividad pesquera es mínima en esta parroquia, puesto que representa el 0,2% del total de la población económicamente activa, de extracción minera donde se albergan dos grandes minas: mina Selva Alegre perteneciente a la empresa Lafarge S.A. y

Mocoral perteneciente a la empresa Cevallos Calisto Cía. Ltda, en la actividad agrícola , se destacan dos cadenas productivas: ganadería y leche. En el caso de la ganadería representa una de las principales actividades económicas de la parroquia con 385 productores en total (Seproyco, 2015).

1.3. Planteamiento del problema

La inexistencia de un inventario gastronómico, el desconocimiento de los alimentos ancestrales y el limitado desarrollo gastronómico auténtico y sostenible de la zona, así como la influencia de nuevas culturas alimentarias ha ocasionado falta de identidad, desconocimiento de los productos y desvalorización de la cultura.

1.4 Objetivos

1.4.1 General

Valorar la Gastronomía María Auxiliadora de Selva Alegre parroquia rural perteneciente al Cantón Otavalo de la Provincia de Imbabura.

1.4.2 Especifico

- a) Realizar el inventario gastronómico de la parroquia de María Auxiliadora de Selva Alegre y su contexto socio cultural.
- b) Diseñar una ruta gastronómica de la parroquia de María Auxiliadora de Selva Alegre.
- c) Analizar la proyección de impactos que el proyecto genere en las áreas social, cultural, turística, económica y educativa en la zona.

1.5 Pregunta directriz

¿El rescate de la gastronomía ancestral, tradicional, típica y el diseño de una ruta de turismo gastronómico permitirá mejorar la actividad gastronómica y turística de la parroquia María Auxiliadora de Selva Alegre del Cantón Otavalo Provincia de Imbabura?

1.6 Justificación

La provincia de Imbabura ubicada al norte del país está conformada por varios atractivos turísticos como: lagos, lagunas, montañas, bosques, ríos, manifestaciones culturales, etnias, artesanías y, de una rica y variada gastronomía sustentada en costumbres y tradiciones de cada pueblo, pero sobre todo elaborada con los productos propios de cada lugar.

La parroquia María Auxiliadora de Selva Alegre conformada por los barrios y comunidades de San Francisco, San Luis, Pamplona, Barrio Nuevo, Santa Rosa, El Quinde, La Libertad, el Quinde Km12, El Quinde Km 18, El Quinde Azabí de Talacos, La Loma, Central y Barcelona.

La proyección tiene como finalidad fortalecer la identidad nacional; proteger y promover la diversidad de las expresiones culturales; incentivar la libre creación artística y la producción, difusión, distribución y disfrute de bienes y servicios culturales; y salvaguardar la memoria social y el patrimonio cultural. Este proyecto se justifica porque permitirá valorizar el patrimonio cultural inmaterial relevante para la memoria e identidad de las personas en la que se incluye la gastronomía, lenguas, formas de expresión, tradición oral y diversas manifestaciones y creaciones culturales, incluyendo las de carácter ritual y festivo, para lo cual se debe incentivar y difundir estudios y proyectos interdisciplinarios y transdisciplinarios sobre diversas culturas, identidades y patrimonios, con la finalidad de garantizar el legado a futuras generaciones. Y recuperar y desarrollar el patrimonio.

Articular a las poblaciones y los actores locales a la gestión del patrimonio en la industria turística, con énfasis en la economía popular y solidaria. Incorporando los patrimonios a la

cadena de valor del turismo. Preservar, valorar, fomentar y re significar las diversas memorias colectivas e individuales y democratizar su acceso y difusión.

Fomentar el diálogo de saberes entre la comunidad y las instituciones, esto permitirá nuevas investigaciones y documentación de la memoria social, el patrimonio cultural y los conocimientos diversos.

La finalidad de este proyecto es valorar la gastronomía de la parroquia realizando un inventario gastronómico y conjuntamente diseñado una ruta turística gastronómica esto permitirá el desarrollo del turismo gastronómico lo que favorecerá de manera directa a los pobladores ya que ellos serán los encargados de brindar los servicios a los turistas, de esta manera se incentivará la producción de alimentos autóctonos de las zonas beneficiando a los habitantes y conjuntamente sus alrededores, en primera estancia después será para los productores locales, las familias, grupos sociales y su entorno y en segundo; las empresas turísticas, hoteles, restaurantes y otros.

CAPÍTULO II

2. MARCO TEÓRICO

2.1 Teoría existente

2.1.1 La Gastronomía y el Gastrónomo

La gastronomía puede resumirse como una dimensión de la cultura que identifica las regiones, mediante el cual se destaca una oferta nacional distintiva de las características específicas de un sitio, apreciable en una diversidad de propuestas y sabores accesibles a todos los visitantes nacionales y foráneos de un lugar; resultando la comida más que un mero acto de básica alimentación; convirtiéndolo en un ritual profundamente simbólico y vivencial, hedonista y placentero que permite descubrir la cultura de los pueblos (Instituto Nacional de Promoción Turística, 2012).

En el contexto general que se presenta, se puede resumir que la gastronomía es el estudio de la relación del hombre con su alimentación y su medio ambiente o entorno. El gastrónomo es el profesional que se encarga de esta ciencia alimentaria que se basa en un sustento científico nutricional, que desarrollen habilidades para atender los problemas alimentarios de manera personal, familiar o colectiva contribuyendo así al mejoramiento de su calidad de vida, impulsando los valores en un contexto holístico y humano. La cocina es una ciencia casi exacta en muchas ocasiones, sobre todo cuando nos metemos en la cocina dulce, en la que tenemos que ir con precisión y utilizamos fórmulas en nuestras recetas, Sin embargo, ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo.

“La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida”(Londoño, 2011).

La gastronomía es una disciplina que incorpora a otras disciplinas, dialoga con casi toda, desde la física, científica, que aborda el estudio de los procesos físicos y químicos que ocurren durante la preparación de alimentos, que abarca, desde un punto de vista científico, los mecanismos presentes en la transformación de los ingredientes durante su preparación, la disciplina matemática se aplica desde las reglas de tres que se usa para medir las cantidades para los comensales hasta cuando se tiene que calcular qué cantidad de producto compramos, cómo cuando se gestiona o qué ingredientes usamos, disciplina sociológica por la actividad social de los seres humanos dentro del contexto histórico-cultural en el que se encuentran inmerso y disciplina antropológica de los aspectos de su alimentación o su cultura alimentaria aborda las consecuencias que la alimentación que ha tenido, a lo largo de la historia sobre nuestra especie como factor de progreso evolutivo, y también dialoga con las disciplinas artísticas que tiene múltiples objetos de estudio; cuyo campo de acción más popular parece ser el proceso de cocinar que se erige como un arte., en cambio la gastronomía data desde nuestra existencia, así como la pintura, en el caso de la pintura rupestre y la música, con las primeras danzas del ser humano, mezcla con otra expresión artística con la presentación de sus obras plasmadas en platillos una forma de arte más con emociones negativas o positivas como también una neutralidad. Aborda la relación entre cultura y alimento y en él intervienen múltiples entes que propician el éxito del resultado final. Y la disciplina científica se verá como una ciencia alimentaria que se basa en un sustento científico nutricional, que desarrollen habilidades para atender los problemas alimentarios de manera personal, familiar y/o colectiva contribuyendo así al mejoramiento de su calidad de vida, impulsando los valores en un contexto holístico y humano, entra a tallar conceptos como proporción o cantidades a emplear, requiere de conocimientos exactos (Moleculares, 2004).

En correspondencia con lo anterior, puede profundizarse que la gastronomía se caracteriza por ser reflejo de la identidad de las regiones, es común que se represente mediante un sello

auténtico y que se exprese en múltiples propuestas; distinguidas por el modo de elaboración, las estéticas y los sabores diversos. El resultado que se alcanza de forma sistemática es ofrecido a los visitantes y retomado por los nativos en celebraciones, fechas simbólicas o tradicionales, lo cual impregna el proceso de una legendaria retórica y un placentero ambiente que vinculando el arte y el diseño garantiza perpetuar las culturas regionales.

2.1.2 La Alimentación Como Necesidad Humana

La alimentación es una necesidad humana de primer orden, el común de la humanidad prefiere disfrutarla que teorizar sobre ella, por lo que en este subtítulo se abordará una exploración básica sobre su trascendencia para las culturas. La satisfacción de las necesidades de alimentación, en este contexto general, suele estar condicionada a la capacidad económica de los individuos y a la productividad de una persona. La comida y la cocina son un espacio o lugar especialmente equipado para la preparación de alimentos que están íntimamente ligadas a la cultura. Es decir, no se trata sólo de ingerir un alimento, sino de un complejo proceso de valoraciones que entran en juego. La visión tradicional de la cocina es la madre preparando el almuerzo o la merienda para los hijos, pero en la realidad, no importa el sexo de quien prepara los alimentos que consumimos, sino el máximo anhelo de disfrutar el alimento desde la primera cucharada que nos llevamos a la boca. Tampoco suele ser frecuente la preocupación por el contenido proteico o vitamínico del alimento, sino el acto puro y simple de comer, matizado por la compañía, el lugar en que se hace, así como los temas de conversación que puedan surgir mientras se escucha un programa noticioso en la televisión; elementos que le impregnan un matiz cultural al ritual de alimentarse.

No se trata sólo de la subsistencia, sino del desarrollo como individuos, de la necesaria integración a un contexto humano y a la interacción en un acto cotidiano y sistemático que puede complementar un día estupendo o influir desfavorablemente en su calidad.

Existe otra forma en la cual la función de los alimentos en el discurso, es inseparable de su función en la práctica material. Cuando los alimentos se convierten en símbolos, sus significados no se definen arbitrariamente sino que derivan de las funciones que desempeñan en la vida económica. Un alimento caro implica riqueza; uno barato, pobreza; los alimentos cultivados en el hogar hechos a mano contrastan con los comprados en almacenes; los gastados con los nuevos (Weismantel, 1994).

Sobre la cita anterior se puede resumir empíricamente que la preparación de los alimentos en la región andina del Ecuador prioriza los ingredientes de producción local. Aquellos que llegan desde otras regiones son bien vistos, pero no se depende de ellos. Cuando se trata de economías precarias o vulnerables, como es el caso de muchas familias de la región andina ecuatoriana, se priorizan aquellos alimentos que aporten de manera efectiva a los requerimientos nutricionales, pero que además sean sabrosos.

2.1.3 Gastronomía Mundial

En el paleolítico medio la raza humana evoluciono en el llamado homo-sapiens el hombre Neanderthal los cuales vivieron en cuevas por el frio debido al cambio climático con el paso del tiempo el hombre fue adaptándose y perfeccionando los artículos de caza vestimenta instrumentos de casa que ayudaron en la alimentación, no se sabe desde que tiempo se descubrió la sal lo que significó un avance en la alimentación ya además de mejora el sabor de los alimentos, permitió conservarlos por largo tiempo.

La agricultura y la domesticación de los animales representan un cambio determinante en la historia de la humanidad, haciendo al hombre sedentario.

Con la agricultura proporcio nueva diversidad de alimentos, con la domesticación de los alimentos se introdujeron otros alimentos derivados de ellos, la leche, queso, huevos, miel. Él

hombre elaboro variados recipientes algunos resistentes al fuego con los que se mejoró la preparación de los alimentos y la forma de comerlos, al tener una dieta más sana y variada la vida se prolongó, aumentando la población.

En el neolítico se inició la Mesopotamia unos 7000 años antes de Cristo, en el año 4000 antes de cristo el hombre descubrió como fundir el cobre a altas temperaturas y luego a fundir metales con esto dio inicio a la edad de los metales, esto hizo que el hombre del oriente medio se traslade en busca de nuevos instrumentos y se inventó la rueda la vela mejorando la comunicación y los instrumentos de arado metálico lo que ayudo en la agricultura.

En medio oriente en el año 4000 a.C se cultivaba la cebolla, haba, lenteja, olivo, almendro, granado, dáttil, uva, trigo, y mijo. La preparación de los alimentos fue muy rustica y no había orden ni horario en sus comidas ya que solo se alimentaban para satisfacer el hambre (Sada, 2014).

2.1.3.1 Gastronomía de América

La civilización que se desarrollaron en América fueron más tardías, aunque algunas de ellas alcanzaron en la edad media un gran esplendor que deslumbro a los europeos en su encuentro con ellas, lo que asombra y difiere totalmente con el mundo es que se lograron un gran aislamiento, ya que con los otros continentes hubo una comunicación y por tanto un intercambio cultural y comercial. El continente americano desconocía por completo la existencia del resto del mundo y se fueron desarrollando por si mismos guiándose por un instinto de la naturaleza misma.

Hacia el año 2000 a.C e maíz una planta extraordinariamente adaptable se iba extendiendo a Mesoamérica y América del sur. Otra planta que se extendió por Mesoamérica el amaranto con la cual se preparaba las primeras tortillas con su harina. También se consumía tunas miel de

abejas silvestres y avispa pinole y gran variedad de animales y peces que se conservaban en sal.

A demás del maíz se cultivaban variedades de tubérculos como las papas y los camotes que años después aportarían una gran fuente de alimentación de muchos otros lugares del mundo.

Con la alfarería que se inició en América del Sur se encontró gran variedad de utensilios y recipientes que permite pensar gran variedad de comidas.

La alimentación de los indígenas Mesoamericanos un significado profundamente religioso, estaban muy agradecidos con los dioses quienes les proporcionaban los alimentos quienes les proporcionaban los alimentos necesarios para satisfacer el hambre y para poblar la tierra y ellos rogaban para que les envíe la lluvia necesaria para obtener su fruto (Sada, 2014).

El contacto entre los mundos Viejo y Nuevo que tuvo lugar en el siglo XVI en América tuvo su reflejo también en la comida de una manera determinante, de tal forma que produjo una eclosión culinaria fuera de toda duda, y el hecho social de alimentarse, de tanta trascendencia cultural, económica, social, política y hasta religiosa, tuvo un resultado novedoso y enriquecedor que aumentó y modificó los hábitos alimenticios de españoles y americanos. De esta fusión nació una nueva cocina que aprovecha elementos de ambos continentes y cuyo producto final es una dieta exuberante, rica, variada y muy nutritiva.

Con la conquista de unos pueblos con otros pueblos, los invadidos toman las costumbres alimenticias y las técnicas culinarias de sus invasores, de tal forma que a los pocos años se quedan tan arraigadas que parecen propias. La cocina, como la ciencia o la lengua, es un arte que evoluciona constantemente, por lo tanto, todo lo que venga a introducir elementos nuevos, nutritivos y de fácil adquisición será bien recibido y contribuirá a su enriquecimiento; este fue el resultado culinario que se produjo después de 1492. La patata o papa es oriunda de la cultura Incaica que comprendida desde el SO de Colombia, N de Ecuador, parte de Chile y Bolivia y

todo el Perú. En esta región no se daba el maíz por ser tierras muy frías, pero que se daba mucha quinua que era parecida al arroz y otras semillas y legumbres que fructificaban bajo tierra..."

Y entre ellas hay una que se llama papa, es redonda y muy húmeda y por su mucha humedad dispuesta a corromperse pronto (Teller, 2016).

2.1.3.2 Gastronomía de Ecuador

La llegada de España a América y la Época de la Colonia

La campaña exploradora y descubridora de Cristóbal Colón, cuyos resultados rebasaron el éxito mercantil que significó el hallazgo europeo de tierras desconocidas que se anexaron a la corona española. Uno de las principales influencias en cuanto a cultura y religión fue la de los religiosos; en los conventos es en donde nace la enseñanza de una nueva cultura culinaria mestiza. Al revisar brevemente la historia de lo que fue la colonización, nos damos cuenta de la importancia que tiene la iglesia dentro de la culinaria mestiza, se dice que en diciembre de 1534 llegaron a Quito los sacerdotes franciscanos Jadoco Rique y Pedro Gocial, los frailes fueron a España y posteriormente viajaron a Centroamérica. Posteriormente arribaron a Quito en donde solicitaron tierra para levantar la iglesia, se sabe por un diario que en este viaje se trajo vino y unos granos de trigo. El trigo se aclimato muy bien y se difundió en las tierras del territorio nacional. Otro de los alimentos más importantes establecidos por los colonizadores en tierras nuevas es la carne. Entre los principales animales traídos desde España tenemos al ganado vacuno, ovino, y porcino. "Los cerdos proliferaron en los territorios andinos y se convirtieron en un alimento emblemático de los habitantes de la Audiencia. Los primeros puercos que se aclimataron pudieron pertenecer a las variedades de cerdo ibérico: negra, colorada, retinta o rubia cana. Casi inmediatamente, los cerdos fueron criados y aprovechados por los indios, al igual que las gallinas y los cuyes. Como ya se dijo los indígenas se alimentaban de productos americanos que se cosechaban según la geografía y el clima:

vegetales, pescado, llamas, conejos, venados, aves silvestres (codornices –tórtolas), huesos, insectos, batracios, tortugas y roedores. Alimentos que en la actualidad se siguen consumiendo según las costumbres ancestrales como: humitas, tortillas, tamales, cuy, conejo, ají, entre otros. Constituyéndose el maíz y la papa en los alimentos favoritos por sus múltiples y variadas recetas (Sada, 2014).

Aborigen 20-25 mil años de antigüedad. Conformada por	Paleo-indio Esta época se extiende desde el 10,000 a.C. hasta el 3,600 a.C.	Inga 12 a 4 mil a.C ✓ Chobshi 8060 a.C ✓ Cubilan 8550 a.C ✓ Las Vegas 8000 -4600 a.C
--	---	--

12-15 años primeros pueblos en Ecuador. Se dividen en 5 periodos principales: - 1. - Período Paleioindio 2. - Período Formativo 3. - Período de Desarrollo Regional 4. - Período de integración 5. - Período Inca	Es la Fase Preocerámica, Las Vegas, Chobshi, Cubilán Se alimentaban de paleo llama, osos, tigres dientes de sable, venados, zorros, conejos, cuyes, jabalís. La recolección de los frutos silvestres: moras, taxos, uvillas, gualicones, achupallas.	El Inga constituye período, que se inició al final de la última glaciación y se extendió hasta el año 4200 a. C. Especialistas en la lítica, tallado en piedra se ubicaron en los chillos, Tumbaco y el cerro Ilao. Se alimentaban de conejos, osos, perdiz, zarigüeyas, puerco espín, perros y el tapir.
--	--	--

	Periodo regional 500 a.C - Periodo integral 500 a.C-1450 d.C	
Valdivia 3500-1800 a.C	500 d.C.	✓ Milagro-Quevedo 500 a.C-1500 d.C
✓ Machalillas 1500-1800 a.C	✓ Bahia 500 a.C-650 d.C	
✓ Chorrera 900-300 a.C	✓ Guangala 100 a.C – 800 d.C	✓ Manteña 500 a.C -1500d.C
✓ Narrio 200-600 a.C	✓ Jama-Coaque 600 a. C 400 d.C	✓ Puruhá 1250 d.C-1500 d.C
	✓ La Tolita 300 a.C 350 d.C	✓ Cañari 750 d.C -1532
	✓ Tuncahuan 500 a.C 500 d.C	
	✓ Panzaleo 400 a.D-500 d.C	

Se cultivó la yuca o el maíz, se plantaron frijoles, calabazas (mate, zapallo o	El período de Desarrollo Regional determinó por	Los Manteños constituyen la última cultura precolombina en la región
---	---	--

zambo), camote, ñame, papa china, maní

primera vez las diferencias regionales o territoriales en la organización política y social de los pueblos que la conformaron. La *Cultura Bahía* ocupó los territorios que se extienden desde las estribaciones de la cordillera de los Andes hasta el Océano Pacífico, en una zona de colinas boscosas y extensas playas que facilitaron a sus inmigrantes la recolección de recursos tanto de la selva como del mar.

litoral del Ecuador, y fueron quienes, desde sus poblados, contemplaron las naves españolas por primera vez surcando las aguas ecuatoriales del Mar de Sur, la cultura se extiende desde el año 600 de nuestra era hasta 1534, año en que Francisco Pacheco fundó la villa de *Puerto Viejo*.

Incas 1438-1533 Ecuador**Época colonial****La conquista**

Empieza desde la fundación del Cusco (1250) hasta la captura de Atahualpa (1532).

Los orígenes del imperio se remontan a la victoria de las etnias cuzqueñas lideradas por Pachacútic, frente a la confederación de estados chancas en 1438. Luego de la victoria, el curacazgo incaico fue reorganizado por Pachacútic, con quien el Imperio incaico inició una etapa de continua expansión, que prosiguió con su hermano Cápac Yupanqui, luego por parte del décimo inca Túpac Yupanqui, y finalmente del undécimo inca Huayna Cápac, quien consolidó los territorios. En esta etapa la civilización incaica logró la máxima expansión de su cultura, tecnología y ciencia,

1492 fue un año clave para América, España y la humanidad. Con la llegada de la expedición de Cristóbal Colón y el inicio de la subyugación violenta de los pueblos aborígenes comenzó una época nueva para nuestro continente.

El inicio de la colonización de nuestro continente, al mismo tiempo que la apertura de una época, fue también el comienzo de un inacabado atropello a los pueblos aborígenes. Llegaron a Sud América en 1526 y Pizarro partió de Panamá a finales de 1531 en la expedición que acabaría en la derrota del Imperio inca y la consecuente dominación española de sus antiguos territorios, incluyendo los que corresponden al actual Ecuador y fundó la ciudad de Santiago de Quito en agosto de 1534. Los indígenas

desarrollando los conocimientos propios y los de la región andina. El periodo inca duro de 80 a 90 años y termino con la llegada de los españoles.

aprendieron pronto ciertas técnicas agrícolas, el cultivo de plantas y la domesticación de animales venidos del viejo continente

Aunque los incas fueron derrotados a los españoles les tomó casi dos décadas el poder establecer un sistema estándar de colonización.

(Mora, 2008)

(Cotacachi, s.f)

2.1.3.3 Gastronomía de Imbabura

Antiguamente, la que ahora es conocida como la provincia de Imbabura, era una región que se extendía desde el Norte en el río el Chota y hasta el Sur en el río Guayllabamba, y de occidente a oriente desde Íntag a Pimampiro. En este territorio se acentuaron los pueblos Caranqui, Cayapas y Colorados los que tenían similitudes en sus conductas socioculturales y económicas. Sus habitantes fueron agricultores y campesinos, tenían una lingüística similar y su religión se basaba en elementos naturales. Vivían en comunidades o ayllus lideradas por un jefe. A través del trueque comercializaban sus productos artesanales, de agricultura y metalurgia. El 25 de junio de 1824 en el congreso Gran colombiano se creó la provincia de Imbabura con su capital Ibarra y sus 4 cantones: Ibarra, Otavalo, Cotacachi y Cayambe. Años más tarde, Cayambe paso a ser parte de la provincia de Pichincha. El 2 de marzo de 1938 se creó el cantón Antonio Ante,

en 1981 el cantón Pimampiro y finalmente el 9 de febrero de 1984 apareció el cantón Urcuquí (GPI-Historica Reseña s.f).

En Imbabura existe la voluntad de rescatar sus tradiciones, combinando estilos culinarios actuales con elementos antiguos de la gastronomía local con poca divulgación; lo cual genera como resultado una gastronomía con atractivo turístico cultural tienen una elaboración ancestral única y son realizados con diferentes ingredientes, los cuales son saludables para el organismo y dan muestra de las habilidades y destrezas culinarias que se han dado a conocer a nivel nacional e internacional porque quien ha saboreado las delicias de la ciudad blanca, ha quedado fascinado y ha regresado para deleitarse nuevamente con ellos (Almeida, 2011).

En la actualidad son los pueblos indígenas quienes han sabido preservar la forma de preparar los alimentos usando técnicas tradicionales o ancestrales, que ha dado un matiz diferente a los platos, se analiza aún más todos los productos eran elaborados en cocina de leña y esa característica ahumada daba el toque especial, de la pepa de zambo tostada en lugar del maní que en sí mejora el sabor legítimo de algunas preparaciones, de igual manera podemos referirnos a los cárnicos, como es el consumo del cuy, o de la cecina de carne cocida en sal en grano y ahumada en las mismas tulpas una técnica ancestral de conservar y que da el inicio a la técnica moderna de ahumar la carne. La influencia española dio muchos resultados por citar un ejemplo los famosos helados de paila, el arrope de mora, las nogadas, las empanadas, el morocho, el hornado y cómo olvidarnos del caldo de patas muy característicos de la zona de Imbabura, y en lo relacionado a bebidas, las famosas chichas de jora en Cotacachi y la del Yamor en Otavalo (Maldonado, 2011).

Imbabura, tiene una gran variedad de culturas ricas en costumbres y tradiciones todas ligadas a la gastronomía, estas comidas tradicionalmente se preparaban en hornos de leña y con productos autóctonos de la zona, mediante la utilización de diferentes métodos de cocción, los mismos que dependen de la región, y el pueblo en el cual se realiza las diferentes preparaciones

La provincia de Imbabura se caracteriza por tener uno de los mejores y variados climas de nuestro Ecuador, lo que permite que a pocos minutos encontremos páramos y valles, dando como resultado una gran variedad de productos como frejol, maíz, trigo, cebada y caña de azúcar, carne seca . Imbabura, tiene una gran variedad de culturas ricas en costumbres y tradiciones todas ligadas a la gastronomía el maíz, la papa y porotos los antiguos moradores de los Andes preparaban varias platos con el maíz por ejemplo: tostado, mote, chuchuca, mazamorras y tortillas los choclos por su parte se cocinaban tiernos o se los molía para elaborar el chumal o humita, con la harina del germen disecado se elaboraba chicha. estas comidas tradicionalmente se preparaban en hornos de leña asado, cocción en piedra y con productos autóctonos de la zona, mediante la utilización de diferentes métodos de cocción, los mismos que dependen de la región, y el pueblo en el cual se realiza las diferentes preparaciones. Con la llegada de los españoles la gastronomía, técnicas, métodos, productos, utensilios cambiaron (Lagos, 2016).

2.1.4 Gastronomía de Otavalo

Otavalo, denominado el cantón más amable del Ecuador GAD Municipal del Cantón Otavalo(2015) conserva su gastronomía desde tiempos ancestrales y basa su elaboración en el uso y tratamiento de granos en confección de platos típicos representativos que ofrece a los participantes en actividades habituales con el atributo de efectos mágicos. Un momento adecuado para apreciar su esplendor es en los festejos más grandes e importantes de Otavalo Según La Hora (2010) ciudad que desde el tres hasta el doce de septiembre se llena de color, alegría y diversión. Así, se rinde tributo al maíz y a la Virgen de Moserrat, patrona del Valle del Amanecer, y se les agradece por la dulzura, la abundante cosecha y por el trabajo en la comarca.

La chicha del Yamor bebida tradicional de la fecha lleva el mismo nombre de la fiesta ,se trata de una chicha fermentada con bajo poder alcohólico este refresco se consume como un símbolo de comunión entre los hombres y los dioses en agradecimiento a la Pachamama por todos los beneficios que les regala (Maldonado, 2011).

El plato principal y que más se prepara durante las fiestas es la succulenta fritada con mote, llapingachos y empanadas. Otra comida tradicional es la mazamorra con cuy. También se puede deleitar con la cocina familiar que tiene raíces fuertes en Otavalo y que tiene como base el maíz. Entre estos manjares se destacan las humitas, los quimbolitos y las empanadas de morocho (La Hora, 2010).

2.1.5 Gastronomía de Selva Alegre

La gastronomía de Selva Alegre; se caracteriza por la presencia de restaurantes en los que desarrollan recetas y bebidas típicas; en la bibliografía consultada no abunda información específica.

Toda la información se encuentra desde la página 46

2.1.6 Gastronomía Ancestral

Ecuador es ejemplo de una cultura integral ancestral que trasciende múltiples aspectos, entre los que se destaca su auténtica gastronomía que los distingue de otras regiones; logra esencias y paladares propios; por lo que debe prestarse particular atención y ofrecerle una gran importancia a este tema (Almeida, 2011).

La comida ancestral ecuatoriana permite degustar una gran variedad de platos exquisitos, preparados con granos, vegetales y carnes, combinados con salsas que realzan su sabor y deleitan hasta los paladares más exigentes. Esta cocina es una mezcla entre la tradición de sus

antiguos pobladores y las culturas que con el paso de los tiempos han ido dejando una huella en el territorio de este país (Coque, 2013).

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

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

2.1.7 Gastronomía Típica

La identidad de una nación tiene una importancia encomiable y entre múltiples aristas contempla las razones de existir de las recetas originarias de elaboración artesanal, espontánea y natural sin alterar su característica típica que las rigen manjar, las personas se ocuparon de magnificar la decoración para que muestren el potencial que representan con el fin de aumentar su aceptación y hacerlos más agradables tanto por los visitantes extranjeros como por los nacionales.

Típico es lo propio, exclusivo o característico de un tipo, clase o un lugar. La gastronomía típica se le llama a aquellos platillos con características muy especiales y únicas que se tienden a realizar con frecuencia en un lugar (Almeida, 2011).

Los pueblos tienen la característica de preservar acciones, hechos, costumbres, procesos en relación con todas las esferas de su accionar, la gastronomía no escapa a esta afirmación. La Gastronomía conforma una tradición de deleite, de placer, de sensaciones gustativas y artísticas.

2.1.8 Gastronomía Tradicional

”La gastronomía tradicional es el arte de utilizar óptimamente los productos autóctonos para la alimentación” (Sotoserrano, 2015).

Bajo el pretexto de la llamada globalización muchos de los platillos tradicionales de Imbabura se están perdiendo o literalmente ya no existen, tal como son las bonitísimas, a base de harinas de trigo o maíz o el puchero ibarreño, son alimentos que, al parecer, se extinguieron hace décadas es tradicional que se entregue la rama de gallos en haciendas como las de Angla o Zuleta; son una ofrenda que recibe el hacendado.

Entre otras tradiciones se encuentra la tradicional Fiesta de la Jora cuando se prepara y consume la bebida de la región que es la chicha de Jora, que tiene como base siete especies de maíz.

Los famosos helados de paila, el secreto de los helados es que son de puro jugo de fruta y clara de huevo, luego son batidos a mano en paila de bronce sobre hielo, que tradicionalmente provenía de los glaciares de Cayambe y de Cotacachi, y las empanadas de morocho, la masa es de morocho mojado, rellena de carne de cerdo o res, con refrito de cebolla, zanahoria y arvejas, fritas en aceite (Almeida, 2011).

Estas tradiciones son por lo general traspasadas de generación en generación como parte del legado de los antepasados y pueden incluir todo tipo de valores, costumbres, formas de pensamiento, creencias la gastronomía, la indumentaria, las expresiones culturales, la religión, la historia, el lenguaje o las estructuras de pensamiento de un pueblo o comunidad y práctica además, algo tradicional es algo que busca mantener lo existente o recuperar todo aquello que haya podido ser perdido ante el avance de la modernidad.

Estas representaciones de la tradición varían en cada caso y dan como resultado un abanico muy colorido.

2.1.9 Cultura y Patrimonio

Existe una relación holística entre estos dos elementos donde uno no existe sin el otro y ambos tienen una individualidad relativa, resulta interesante como los individuos adquieren conocimientos y dan valor apreciable a lo ocurrido antes; sin descuidar legarlo a las siguientes generaciones. Lo que se conoce, en lo que se cree y el modo de comportarse socialmente en lo individual y en grupo; las vías de comunicación y los modos de asumir y resolver situaciones.

2.1.9.1 Patrimonio

El Patrimonio son todas las expresiones ya sean tangible o intangibles las cuales hemos venido heredando generación tras generación y mediante estas se desarrollan las diferentes tradiciones, monumentos, sitios naturales. El patrimonio no se limita a monumentos y colecciones de objetos, sino que comprende también tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional (Unesco, Cultura, 1982).

“cuando refiere que somos lo que comemos y señala como un elemento de identidad de los pueblos, sus costumbres gastronómicas.

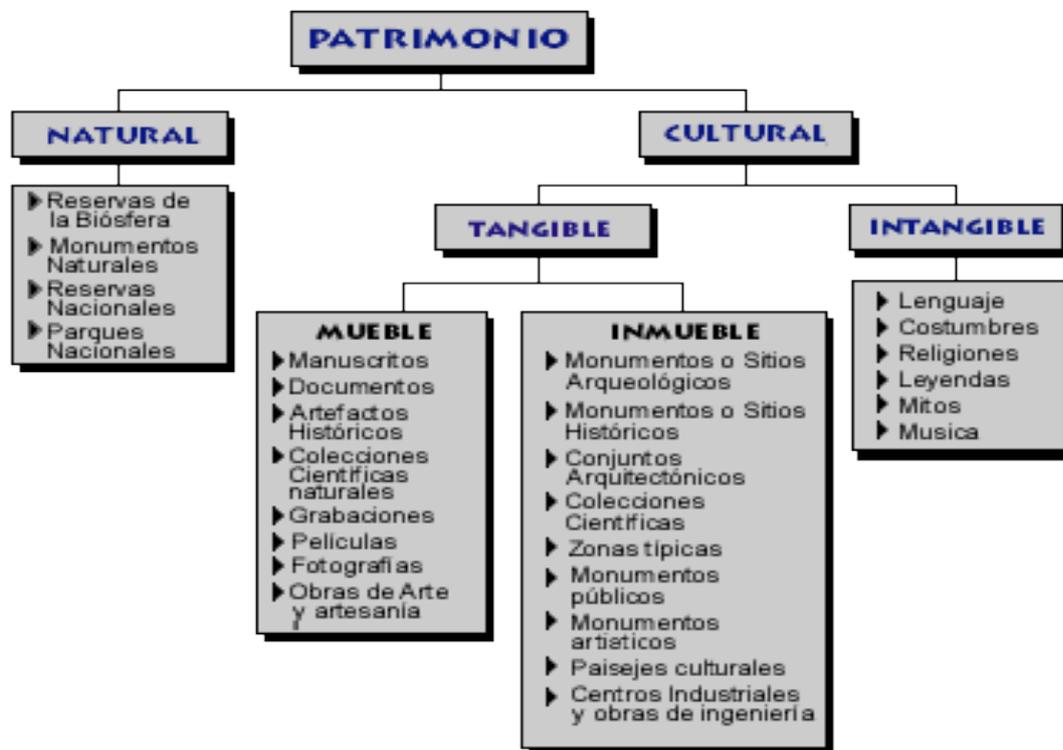


Gráfico 1. Clasificación de Patrimonio del Museo de Arte Virtual de Chile

Fuente: (Museo de Arte Virtual, 2015).

2.1.9.2 Cultura

“La cultura es todo aquello que el hombre aprende y transmite y que engloba la herencia social y la tradición de un grupo o sociedad” (Jimenez, pág. 7).

Es un término que tiene muchos significados interrelacionados. Según Kroeber & Kluckhohn (1952) por ejemplo, en 1952, compilaron una lista de 164 definiciones de “cultura”. En el uso cotidiano, la palabra “cultura” se emplea para conceptos diferentes, por ejemplo como: excelencia en el gusto por las bellas artes y las humanidades, también conocida como alta cultura; por otra parte puede ser aquello que queda después del olvido.

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

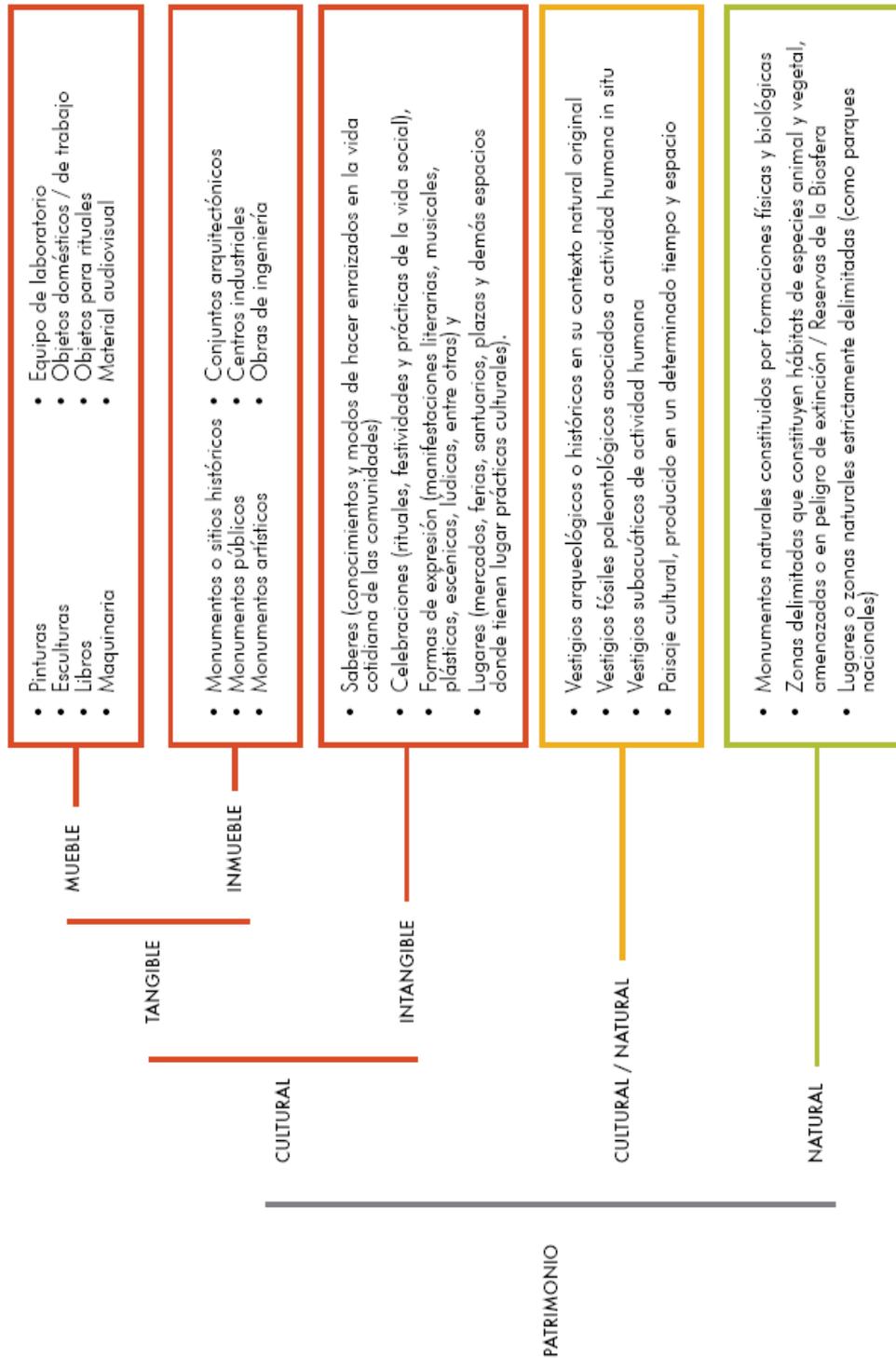


Gráfico 2. Clasificación de Patrimonio de la Fundación Ilam-Fuente: (Fundación Ilam, 2015).

2.1.10 Patrimonio Intangible

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

El patrimonio intangible es un importante factor del mantenimiento de la diversidad cultural frente a la creciente globalización. La comprensión del patrimonio intangible de diferentes comunidades contribuye al diálogo entre culturas y promueve el respeto hacia otros modos de vida (Unesco, Cultura, 1982).

El patrimonio intangible está constituido por el conocimiento y uso tradicional de los bienes de la naturaleza, la ciencia y la tecnología propias, las manifestaciones artísticas de todo tipo, la memoria histórica, las prácticas sociales, las festividades populares (Baez, 2008).

2.1.11 Patrimonio Gastronómico

El Patrimonio Gastronómico agrupa una de las más extensas y variadas gamas de productos, platos tradicionales y bebidas con denominación de origen, etc. Su objetivo es preservar y dar a conocer la cocina tradicional.

Es también una característica más que nos diferencia a unos pueblos de otros, con la que creamos nuestra identidad propia. Nos basamos en los factores geográficos y climáticos de la zona; ya que las producciones locales son las que configuran la base de cada cocina. Infinidad de lugares se identifican por un producto, por una especialidad culinaria, por una forma especial de cocinar que se ha ido transmitiendo y que es necesario potenciar (Guadalinfo, 2015).

Magri(2015) refiere que el patrimonio gastronómico no sólo cumple la función de alimentarnos, también la de proporcionarnos placer y la de estimular todos nuestros sentidos. Este es un arte dinámico que se halla determinado por factores geográficos como el clima, los tipos de suelo; factores históricos como invasiones, colonizaciones e inmigraciones que han

contribuido con sus costumbres y alimentos a la cocina de los pueblos. Justamente, para conocer un pueblo es preciso conocer su memoria y su cultura.

2.1.12 Ruta Turística Gastronómica

Resulta de alta importancia para el desarrollo del estudio el enfoque antropológico de este tema pues provee un cúmulo de elementos para ser interpretados. Si bien la elaboración de una ruta turística tiene un enfoque principalmente económico, comercial, el éxito de la misma no puede prescindir del soporte cultural que implica el conocimiento de saberes ancestrales sobre la preparación de alimentos.

2.1.12.1 Ruta Turística

En un acercamiento inicial a la definición de ruta turística, ruta temática, camino turístico o ruta vacacional; se encuentra de forma reiterada que es una vía de comunicación por tierra o por mar caracterizada, en lo fundamental por su encanto original o por las actividades que se realizan, requiere del nombramiento mediante alguna organización u organismo de gobierno.

Dentro de esta categoría turística se encuentra la Ruta Gastronómica que constituye itinerarios preparados, conducidos por una pista hacia una zona gastronómica concreta, ruta en la que se adentra en las tradiciones y cultura, deleitándose con lo mejor de sus fogones.

Múltiples son las variantes propuestas por los autores acerca de las rutas turísticas; para el diseño de la ruta (Rodríguez, 2015).

- Elegir un lugar adecuado para emplazar la ruta.
- Realizar un inventario de los recursos del lugar.
- Definir el largo del recorrido y selección de los rasgos interpretativos:

- Trabajar con los posibles tópicos y temas de la ruta.
- Verificar los puntos de interés con relación al tema general.
- Considerar el tiempo que disponen los visitantes para considerar el largo del recorrido.
- Elegir los rasgos interpretativos que cubran suficientemente el tema.
- Diseño de la ruta:
- Llevar a mapas el recurso interpretativo.
- Dimensiones de la ruta.
- Trazado del recorrido.
- Diseño de atractivos.
- Plan del itinerario.
- Construcción del itinerario:
- Marcar el recorrido en el terreno.
- Preparación del firme de la ruta.
- Modalidad de utilización:
- Guiado.
- Auto guiado.
- Utilización mixta.
- Mantenimiento:
- Vigilar el mantenimiento para la seguridad del visitante.
- Controlar impactos en el recurso y desgaste de infraestructura.
- Mantener los medios interpretativos en buen estado.
- Evaluación de la ruta:
- La congruencia y el grado de captación del mensaje.
- La efectividad de los medios.
- La efectividad del personal.

- El impacto del entorno.

2.1.12.2 Turismo Gastronómico

Montecinos (2012) propone una definición de turismo gastronómico que incluye personas que durante sus viajes y estancias realizan actividades fundamentadas en el patrimonio cultural gastronómico tangible e intangible en lugares diferentes a los de su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año con el principal fin de consumir y disfrutar productos, servicios y experiencias gastronómicas de manera prioritaria y complementaria.

El turismo gastronómico es una manera de disfrutar del ocio, donde la gastronomía del lugar que se visita, se torna uno de los encantos principales. Es una aventura por la cultura del lugar por el que se viaja, un modo de conocer el pasado, presente y futuro; de acercarse a las personas que allí viven, todo a través de la gastronomía.

2.2 Marco Jurídico

Régimen de desarrollo

Capítulo tercero

Soberanía Alimentaria

Art. 281. La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiados de forma permanente. (Ley de Soberanía Alimentaria, 2014).

Por ello, será responsabilidad del Estado:

1.- Impulsar la producción, transformación agroalimentaria y pesquera de las pequeñas y medianas unidades de producción, comunitarias y de la economía social y solidaria.

- 2.- Adoptar políticas fiscales, tributarias y arancelarias que protejan al sector agroalimentario y pesquero nacional, para evitar la dependencia de importaciones de alimentos.
- 3.- Fortalecer la diversificación y la introducción de tecnologías ecológicas y orgánicas en la producción agropecuaria.
- 4.- Promover políticas redistributivas que permitan el acceso del campesinado a la tierra, el agua y otros recursos productivos.
- 5.- Establecer mecanismos preferenciales de financiamiento para los pequeños y medianos productores y productoras, facilitándoles la adquisición de medios de producción.
- 6.- Promover la preservación y recuperación de la agro biodiversidad y de los saberes ancestrales vinculados a ella; así como el uso, la conservación e intercambio libre de semillas.
- 7.- Precautelar que los animales destinados a la alimentación humana estén sanos y sean criados en un entorno saludable.
- 8.- Asegurar el desarrollo de la investigación científica y de la innovación tecnológica apropiada para garantizar la soberanía alimentaria.
- 9.- Regular bajo normas de bioseguridad el uso y desarrollo de biotecnología, así como su experimentación, uso y comercialización.
- 10.- Fortalecer el desarrollo de organizadores y redes de productores y de consumidores, así como la de comercialización y distribución de alimentos que promueva la equidad entre espacios rurales y urbanos.
- 11.- Generar sistemas justos y solidarios de distribución y comercialización de alimentos. Impedir prácticas monopólicas y cualquier tipo de especulación con productos alimenticios.
- 12.- Dotar de alimentos a las poblaciones víctimas de desastres naturales o antrópicos que pongan en riesgo el acceso a la alimentación. Los alimentos recibidos de ayuda internacional no deberán afectar la salud ni el futuro de la producción de alimentos producidos localmente.

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

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

Plan del Buen Vivir

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

Según el Vivir Plan Nacional del Buen (2013) el compromiso del Estado es promover políticas que aseguren las condiciones de posibilidad para la expresión igualitaria de la diversidad (arts. 16 y 17). La construcción de una identidad nacional en la diversidad requiere la constante circulación de los elementos simbólicos que nos representan: las memorias colectivas e individuales y el patrimonio cultural tangible e intangible. La protección y circulación de estos elementos se impulsa mediante políticas de fomento a la investigación, museos, bibliotecas, archivos, sitios y fondos especializados (art. 380).

Además de los bienes arqueológicos y monumentales y de las tradiciones intangibles, como la música y la cocina tradicional, la identidad nacional se nutre de nociones contemporáneas de patrimonio.

TITULO VII

Régimen del buen vivir

Capítulo primero

Sección quinta

Cultura

Art. 377.- El sistema nacional de cultura tiene como finalidad fortalecer la identidad nacional; proteger y promover la diversidad de las expresiones culturales; incentivar la libre creación artística y la producción, difusión, distribución y disfrute de bienes y servicios culturales; y salvaguardar la memoria social y el patrimonio cultural. Se garantiza el ejercicio pleno de los derechos culturales.

Art. 378.- El sistema nacional de cultura estará integrado por todas las instituciones del ámbito cultural que reciban fondos públicos y por los colectivos y personas que voluntariamente se vinculen al sistema. Las entidades culturales que reciban fondos públicos estarán sujetas a control y rendición de cuentas.

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

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

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

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

Art. 380.- Serán responsabilidades del Estado:

1. Velar, mediante políticas permanentes, por la identificación, protección, defensa, conservación, restauración, difusión y acrecentamiento del patrimonio cultural tangible e intangible, de la riqueza histórica, artística, lingüística y arqueológica, de la memoria colectiva y del conjunto de valores y manifestaciones que configuran la identidad plurinacional, pluricultural y multiétnica del Ecuador.
2. Promover la restitución y recuperación de los bienes patrimoniales expoliados, perdidos o degradados, y asegurar el depósito legal de impresos, audiovisuales y contenidos electrónicos de difusión masiva.

3. Asegurar que los circuitos de distribución, exhibición pública y difusión masiva no condicionen ni restrinjan la independencia de los creadores, ni el acceso del público a la creación cultural y artística nacional independiente.
4. Establecer políticas e implementar formas de enseñanza para el desarrollo de la vocación artística y creativa de las personas de todas las edades, con prioridad para niñas, niños y adolescentes.
5. Apoyar el ejercicio de las profesiones artísticas.
6. Establecer incentivos y estímulos para que las personas, instituciones, empresas y medios de comunicación promuevan, apoyen, desarrollen y financien actividades culturales.
7. Garantizar la diversidad en la oferta cultural y promover la producción nacional de bienes culturales, así como su difusión masiva.
8. Garantizar los fondos suficientes y oportunos para la ejecución de la política cultural (INPC, 2015).

2.3 Glosario de términos

Chicha de jora: la palabra chicha proviene del kuna chichab, que significa maíz, Es un fermentado de jora o granos de maíz germinados. Hoy se usa como aperitivo o como ingrediente en algunos platos ecuatorianos (Adriana Rosas & Teresa Espinosa, 2016).

Clúster: Conjunto de cosas menudas dispuestas con alguna semejanza de racimo (RAE, 2016).

Criollo: Dicho de una persona hija o descendiente de europeos, nacida en los antiguos territorios españoles de América o en algunas colonias europeas de dicho continente (RAE, 2016).

Cuchicoles: Caldo de morcilla y vísceras de porcino (Lema, 2014).

Guatuso: Roedor de tamaño mediano. Su cuerpo mide entre 54 a 76 cm de largo. A diferencia de otros roedores su cola es apenas visible, mide de 1 a 3 cm. Las hembras son más pequeñas que los machos. Las patas están provistas de fuertes y afiladas garras. Siendo las posteriores más largas que las anteriores y están adaptadas para correr. El pelo de su cuerpo es de color negro con las puntas blancas, lo que le da un aspecto canoso. Ojos y orejas grandes. El juvenil es similar al adulto (Ecuador, 2015).

Indígena: Originario del país de que se trata (RAE, 2016).

Manifestaciones: Reunión pública, generalmente al aire libre y en marcha, en la cual los asistentes a ella reclaman algo o expresan su protesta por algo (RAE, 2016).

Oriundo: Que trae su origen de algún lugar (RAE, 2016).

Pachamama: La Pachamama o Mama Pacha es una deidad incaica. Es el núcleo del sistema de creencias de actuación ecológico-social entre los pueblos indígenas de los Andes Centrales de América del Sur (Pachamama, 2015).

Patrimonializar: Hacer que algo pase a formar parte de los bienes materiales o inmateriales que se consideran como propios. Patrimonializar los votos, los sentimientos (RAE, 2016).

Quimbolitos: Son pasteles, propios del Ecuador y del sur de Colombia, especialmente en San Juan de Pasto, elaborados con harina de maíz, mantequilla, huevo, queso, uvas pasas, en ciertos casos llevan pedazos de chocolate, cocidos al vapor envueltos en hojas de achira. Los puristas insisten en que no deben llevar polvo de hornear (Jacinto, 1967).

Rituales: Estar impuesto por la costumbre (RAE, 2016).

Santuarios: Templo en que se venera la imagen o reliquia de un santo de especial devoción (RAE, 2016).

Tamal: Especie de empanada de masa de harina de maíz, envuelta en hojas de plátano o de la mazorca del maíz, y cocida al vapor o en el horno. Las hay de diversas clases, según el manjar que se pone en su interior y los ingredientes que se le agregan (RAE, 2016).

CAPITULO III

3. METODOLOGIA

3.1 Diseño

Cuantitativo: ayudara a lograr la máxima objetividad en el proceso de los datos obtenidos a través de las entrevistas para luego emplearlas en gráficos estadístico para proceder a la interpretación de los datos.

Cualitativo: se realizó 10 entrevistas estructuradas a los habitantes de la parroquia para lo cual se aplicó preguntas abiertas, lo que permitió determinar los productos ancestrales, tradicionales y actuales que existían y existen en la parroquia, las fechas en que se cosechaba y se cosecha actualmente la gastronomía que se preparan en la zona los utensilios con los que se prepara y las técnicas de cocción quienes intervienen en la preparación de los alimentos como, quien, y desde cuando se preparara estos alimentos, el significado relación con la preparación, historia, recuerdo o algún tipo de relación a los platos. Con los datos obtenidos se realizará un recetario, una ruta turística gastronómica y un inventario de los atractivos que estarán aplicados en las fichas del Ministerio de Turismo.

3.2 Naturaleza

La investigación fue no experimental esto ayudo a observar fenómenos tal y como se dan en su contexto natural, para después analizarlos, su naturaleza es descriptiva por cuanto se describen elementos socio culturales relacionados con la gastronomía.

3.3 Temporalidad

La temporalidad es trasversal o de prevalencia. Es un estudio estadístico y demográfico, es un tipo de estudio observacional y descriptivo que mide la prevalencia de la exposición y del

efecto en una muestra poblacional en un solo momento temporal. Se hace en un área geográfica, el objetivo del estudio transversal es conocer todos los casos de las personas con cierta condición en un momento dado, sin importar por cuanto tiempo mantendrán esta característica ni tampoco cuando la adquirieron. Este presente trabajo se lo realizó desde el mes de agosto del 2015 hasta el mes de hasta finales de abril del 2016 concluyendo con los resultados.

3.4 Tipo de datos

3.4.1 Teórico:

Los datos a obtener mediante la revisión de los libros, páginas web y las entrevistas ratificarán y ayudarán en la elaboración de las recetas en las cual se incluirán métodos, cocción, productos, utensilios y elaboración de cada una de las recetas con los productos autóctonos de la parroquia de Selva Alegre, con la misma información se elabora una ruta turística gastronómica y a través de la entrevistas se conocerán los productos de la parroquia, fechas de siembra y cosecha, fiestas, fechas simbólicas así como información de la parroquia, Cantón y demás parroquias que están en estudio.

3.4.2 Practico

Con los datos a obtener se realizara las diferentes preparaciones gastronómicas de la parroquia, se aplicara los métodos y técnicas de cocción y elaboración de cada una de las preparaciones para constancia de la preparación de las diferentes recetas se tomara fotos de cada una de las preparaciones, así como la degustación.

Con la información de las parroquia se elaborara un tríptico en el que se incluirá la información de la parroquia, fechas de fundación, fiestas, gastronomía y fotos exponiendo los atractivos turísticos.

3.5 POBLACIÓN

Este universo pertenece al macro proyecto realizado en Imbabura, la población de estudio estuvo conformada por 398244 adultos mayores de los 6 cantones Ibarra, Antonio Ante, Cotacachi, Otavalo, Pimampiro y San Miguel de Urcuqui de la provincia de Imbabura, de acuerdo el Censo de Población y Vivienda del año 2010. (INEC 2010)

En base a esta población se calculó una muestra usando la fórmula despejando “n” para las poblaciones finitas con un margen de error del 5 %.

La fórmula es universal para calcular muestras finitas.

3.6 MUESTREO

Dónde:

n = Es el tamaño de la muestra a determinarse

N = Universo o población

Z = Nivel de confianza 1.95

P y Q = Constante de la varianza, 50

e = Margen de error, 5

FORMULA

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

$$n = \frac{2^2 \times 50 \times 50 \times 398244}{5^2 \times (32227 - 1) + 2^2 \times 50 \times 50}$$

$$n = \frac{3982440000}{815650}$$

n = 488 encuestas

La muestra es de 488 para la provincia de Imbabura la misma que se distribuirá para los 6 cantones y sus 48 parroquias rurales y urbanas.

Tabla 1 Tabla de distribución de las parroquias.

Cantón Ibarra	Pobladores	Distribución
	181.175	
Ambuqui, Angochagua, Carolina, La Esperanza, Lita, Salinas, San Antonio Caranqui, Guayaquil de Alpachaca, Sagrario, San Francisco, La Dolorosa del Priorato.		120
Cantón Antonio Ante	43.518	
Imbaya, San Francisco de Natabuela San José de Chaltura, San Roque. Andrade Marín, Atuntaqui		60

Canton Cotacachi	40.036	
El Sagrario, San Francisco, Quiroga, Imantag,6 de Julio de Cuellaje, Apuela, García Moreno, Peñaherrera, Plaza Gutiérrez y Vacas Galindo		100
Cantón Pimampiro	12.970	
Chugá, Mariano Acosta, San Francisco de Sigsipamba, Pimampiro.		40
Cantón San Miguel de Urcuqui	15.671	
Cahuasquí, La Merced de Buenos Aires, Pablo Arenas, San Blas, Tumbabiro		50
<hr/>		
Cantón Otavalo	104.874	
Selva Alegre		10
Dr. Miguel Egas Cabezas, Eugenio Espejo, González Suárez, Pataqui, San José de Quichinche, San Juan de Ilumán, San Pablo, San Rafael, Jordán, San Luis.		100
	398.244	480

(INC, 2010)

3.6 Muestra

La muestra calculada redondeada fue de 490 adultos mayores. Que fueron distribuidos en 48 parroquias de la provincia de Imbabura en forma equitativa; es decir en cada una de las parroquias se llevaron a cabo alrededor de 10 entrevistas con los instrumentos diseñados.

3.7 Métodos

3.7.1 Teórico deductivo

Permitió formular las conclusiones a partir de los datos obtenidos del marco teórico, al utilizar el método deductivo se observarán los hechos a estudiarse en la presente investigación al buscar datos desconocidos, a partir de los datos conocidos, pero no se lo limitaría a la simple recolección, tabulación de datos y a el análisis de los objetivos, la base de esta investigación es interpretar los datos encontrados y a encontrarse previamente a partir de los conocidos para la detallar los objetivos de la investigación dentro del campo gastronómico patrimonial de la parroquia “Selva Alegre”. Se presenta información de las entrevistas de las cuales se extraen conclusiones en las que se aplican; o se examinan la base de las afirmaciones generales presentadas.

3.7.2 Empírico

El método empírico posibilita la relación esencial y la característica fundamental del objeto de estudio, ayuda en el proceso de investigación, documental y de campo mediante la observación. El método empírico de investigación permite desarrollar el análisis preliminar de la información, así como verificar y comprobar los conceptos teóricos, al analizar la información recolectada a través de procedimientos prácticos como las entrevistas que luego serán analizadas y aplicadas en un inventario gastronómico y los atractivos turísticos en fichas del Ministerio de Turismo ayudando en el proceso de investigación

Para lo cual se utilizó

El método de la observación: Se utiliza los órganos sensoriales y la atención para conocer el problema y el objeto de investigación, estudiando su curso natural, sin alterar las condiciones

naturales con un objetivo contemplativo. Con una modalidad participante de los habitantes de la parroquia, también se utilizaron medios electrónicos como videograbadoras y cámara fotográficas.

El método de la encuesta y entrevista: Se realizó una conversación mediante la cual se obtuvo información oral de parte del entrevistado recabada por el entrevistador (yo) en forma directa. Es un convenio de dar y obtener información a través del proceso de pregunta-respuesta hasta llegar a la obtención del resultado. Con una modalidad más completa y la más utilizada y a su vez la más costosa al igual que da mayores garantías y precisión de la información.

Se realizó una entrevista estructurada, este tipo de encuestas no investigan profundidad, pero se gana en generalidad. Se realizan preguntas abiertas, el sujeto tiene libertad para responder como quiera.

El método descriptivo: El método descriptivo consiste en la observación actual de hechos, fenómenos y casos, ubicándose en el presente, pero no se limita a la simple recolección y tabulación de datos, sino que procura la interpretación y el análisis objetivo. Para lo cual se utilizará la antropología cultural de provincia. Para lo cual se utilizará la temporalidad transversal.

Y grupo focal: es la parroquia de Selva Alegre.

3.7.3 Matemático Estadístico.

Este método se basó en utilizar datos con estadística básica y tabulación de la información recolectada con las entrevistas a las personas adultas.

Con este método se realizó la interpretación de los resultados de las entrevistas y un análisis donde se aplicó los resultados del estudio mediante gráficos estadísticos.

Para el método matemático se utilizo

Método de análisis: Este método se utilizó para analizar, desintegrar, descomponer toda la información en partes para estudiar de forma intensiva cada uno de los elementos, así como las relacionar entre sí y con el todo.

Distribución de las puntuaciones o frecuencias: estudio de las variables

3.8 Técnicas, estrategias e instrumentos.

3.8.1 Técnicas

Entrevista y Observación

Se visitó la parroquia con presencia de gastronomía, fiesta, costumbres y tradiciones. La información se recolectó a través de las entrevistas y observación plasmándolas en un inventario gastronómico y fichas del Ministerio de Turismo para los atractivos turísticos

Se recolectó toda la información posible mediante entrevistas investigativas abiertas, las cuales se las realizaron a una muestra de 10 adultos mayores de edades entre los 65 y 85 años comprendidos entre hombres y mujeres de la parroquia.

3.8.2. Estrategias

Personal

Se realizaron a los habitantes de Selva Alegre de forma directa interactuando con los entrevistados.

Cuestionario

Entrevista estructurada con preguntas abiertas dirigida a los adultos mayores que aportan con información relevante para la elaboración del proyecto.

3.8.3 Instrumentos

Fichas de inventarios

Para la investigación se utilizó una ficha de recolección de datos, propuesto por el Ministerio de Turismo para los atractivos turísticos.

Video Grabadora. Se utilizó para recopilar los datos de la entrevista.

Y el ARC GIS software se utilizó para la realización del mapa mediante coordenadas tomadas con la aplicación GPS status.

CAPÍTULO IV

4. ANÁLISIS DE DATOS

4.1 Plan de procesamiento de datos

El levantamiento de la información fue realizada a los pobladores adultos mayores a partir de los 65-80 años de edad de ambos sexos en la parroquia “Selva Alegre “

Con los datos obtenidos en las entrevistas se recolecto información de la gastronomía, tradiciones, costumbres, manifestaciones con lo que se realizó un inventario gastronómico y se diseñó una ruta turística gastronómica, y se determina los componentes turísticos a través de las fichas del MINTUR.

4.2 Tabulación y análisis de resultados

1 -Qué alimentos ancestrales existían en la zona

Tabla 2 Alimentos ancestrales existían en la zona

ALIMENTOS ANCESTRALES	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Zanahoria amarilla	7	16.67%
Frejol riega	10	23.81%
Yuca	9	21.43%
Piña	3	7.14%
Col verde	6	14.28%
Camote	7	16.67%
		100%



Gráfico 3. Alimentos ancestrales existían en la zona

Fuente: Adultos mayores, Parroquia María Auxiliadora de Selva Alegre

Elaborado por. La autora

Análisis.

Con los resultados obtenidos de las entrevistas se determinó que los alimentos ancestrales que existía en la parroquia son: la yuca y el fréjol riega la zanahoria amarilla el camote como alimentos que se cultivan hasta hoy en día y son parte muy importante en su alimentación diaria. Plantas de origen neo tropical como la yuca el camote proveniente de Sudamérica son muy apreciados por su valor nutricional (Montaldo, 1985). La piña y la col son alimentos de poco consumo, la piña se cultiva en menor cantidad, por el cambio de clima, el cambio de temperaturas bajas y altas reducen el rendimiento y calidad de la producción de la piña, factor climático que determina el desarrollo (MAG, 2007). Todos estos alimentos ancestrales aún se cultivan en la zona, gracias a que Selva Alegre se caracteriza por ser una parroquia agrícola.

2.- Qué alimentos se producen actualmente

Tabla 3 Alimentos se producen actualmente

ALIMENTOS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ANCESTRALES		
Zanahoria amarilla	7	12.5%
Frejol riega	10	17.86%
Yuca	9	16.07%
Piña	3	5.36%
Col verde	6	10.71%
Camote	7	12.5%
Café	4	7.14%
Naranjilla	3	5.36%
Maíz	7	12.5%
		100%

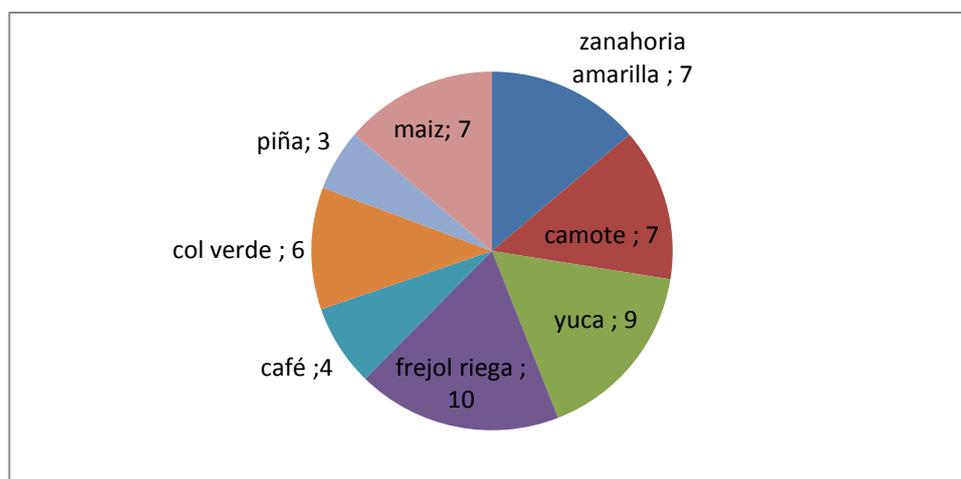


Gráfico 4. Alimentos se producen actualmente

Fuente: Adultos mayores, Parroquia María Auxiliadora de Selva Alegre

Elaborado por. La autora

Análisis.

Con los resultados de la entrevistas se determinó que los productos que se producen en la actualidad son casi los mismos que se producían ancestralmente. A excepción de la piña que ahora se produce en menor cantidad por el cambio climático que afecta el desarrollo de la piña, hoy en día también siembran café. El café es producido desde el 2007, la siembra del café se ha llegado a generar por un proyecto para la conservación del Bosque nublado del Cerro el Quinde, este proyecto ayuda a 60 familias y a 11 comunidades conformado por Selva Alegre, Intag la siembra en la parroquia María Auxiliadora de Selva Alegre es de exportación generando economía para sus productores (Seproyco, 2015).

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

Tabla 4 *Los métodos de conservación de alimentos que existían*

CRITERIO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
No existe	10	100%

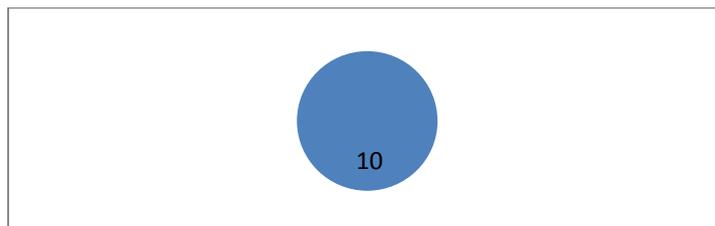


Gráfico 5. Los métodos de conservación de alimentos que existían

Fuente: Adultos mayores, Parroquia María Auxiliadora de Selva Alegre

Elaborado por. La autora

Análisis

Con los resultados de la entrevistas se determinó que no existía una método de conservación de los alimentos, ya que los habitantes de la parroquia consumían los alimentos instantáneamente. Los habitantes de Selva Alegre producían sus alimentos y carne y los consumían instantáneamente sin utilizar algún método de conservación.

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

Tabla 5 La temporada en la que cosechan los alimentos

FECHAS	PRODUCTOS	FRECUENCIA	PORCENTAJES
Junio	Maíz-Frejol	9	31.03%
Julio	Maíz-Frejol	8	27.59%
Septiembre	Naranjilla, café, piña, camote, yuca	7	24.14%
Diciembre	Naranjilla, café, piña, camote, yuca, col verde.	5	17.24%
			100%

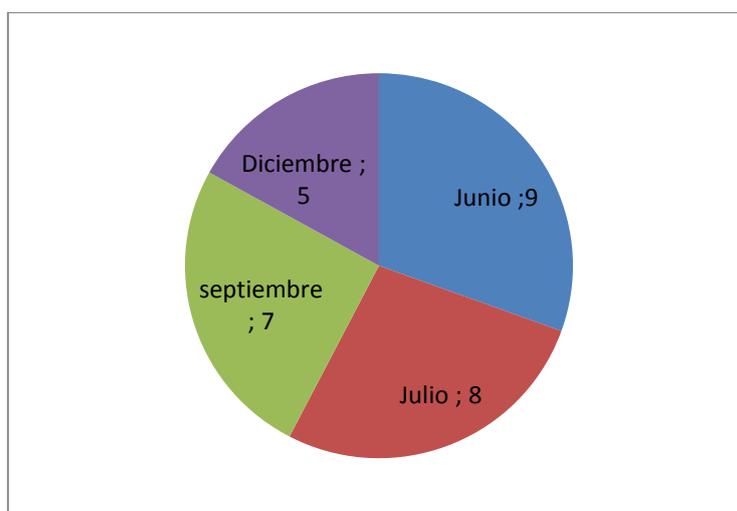


Gráfico 6. La temporada en la que cosechan los alimentos

Fuente: Adultos mayores, Parroquia María Auxiliadora de Selva Alegre

Elaborado por. La autora

Análisis.

Con los resultados de la entrevistas se determinó que se cosecha en la fechas Julio por las cosecha del maíz y fréjol en el mes de Junio para el calendario greco-romano.

El segundo lunes del mes de Julio, es un día propicio para cantar y gritar con los más pequeños de la comunidad, dando a conocer a las fuerzas cósmicas de la lluvia, del sol, la luna, las noches, los días, a la Pachamama y al gran señor del tiempo, que el pueblo está allí presente como parte de la naturaleza y como parte de ella agradece, reclama, buenos tiempos para sus cosechas, acto seguido a este ritual o después de máximo 15 días, la lluvia se hace presente para refrescar la tierra, para prepararla para una nueva siembra.

Después de preparar la tierra, proceden a la siembra, actividad que la realiza en el mes de octubre los granos de maíz, siembran el fréjol de enredadera y el fréjol rastrojero, esto responde a una tecnología de agricultura asociada, aprendida por medio del intercambio oral de generación a generación. Los demás productos se siembran y cultivan todo el año. Ya que son resistentes a los cambios climáticos y no demandan grandes cuidados como el maíz y el fréjol. El cambio climático ha modificado parcialmente estas fechas. La variabilidad climática ha conducido a sequías tempranas al inicio de los ciclos de siembra, lluvias más intensas en algunos períodos de cultivo. Como agradecimiento a la cosecha del fréjol y maíz se hace un baño ritual en la Cascada el Mocal en agradecimiento a la cosecha en la fecha de Junio.

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

Tabla 6 *Tipos de especias se usan en las preparaciones de comidas y bebidas de la zona.*

CRITERIO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Ajo	5	16.14%
Cilantro	10	32.26%
Albahaca	1	3.23%
Hierba luisa	10	32.26%
Achiote	5	16.13%
		100%

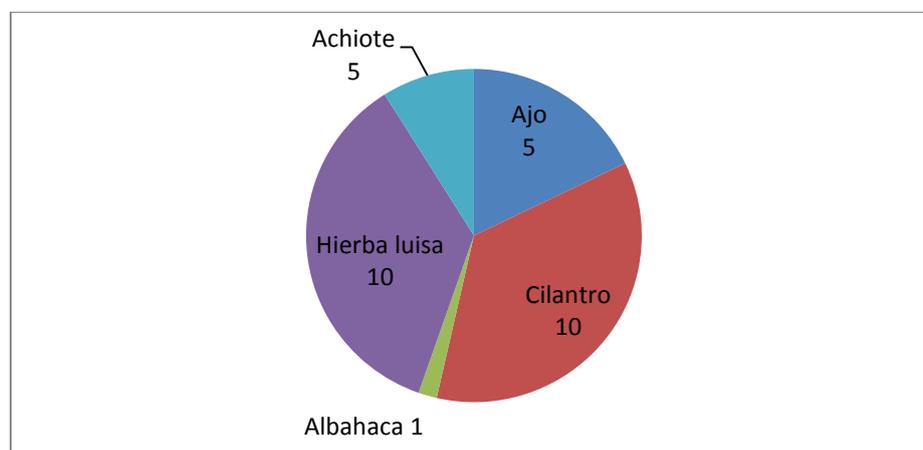


Gráfico 7. Tipos de especias se usan en las preparaciones de comidas y bebidas de la zona

Fuente: Adultos mayores, Parroquia María Auxiliadora de Selva Alegre

Elaborado por. La autora

Análisis. Con los resultados de la entrevistas se determinó que las especias más utilizadas son el ajo el cilantro en las preparaciones que realizan los habitantes de la Parroquia, como un condimento no frecuente se utiliza la albahaca, para condimentar las carnes y guisos. Se utiliza la panela para la preparación de su bebida tradicional el aguado de panela con limón la chicha de hierba luisa. También hay especias que se utilizan recientemente como el comino, sazonadores artificiales.

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

Tabla 7 Las comidas y bebidas que se preparan en la zona (incluir sopas, platos principales, postres, panes, otros).

CRITERIO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Sancocho	9	20.93%
Sazonado de frejol	6	13.95%
Caldo de gallina	6	13.96%
Chicha de hierba luisa	8	18.60%
Fritada	6	13.96%
Aguado de panela con limón	8	18.60%
		100%

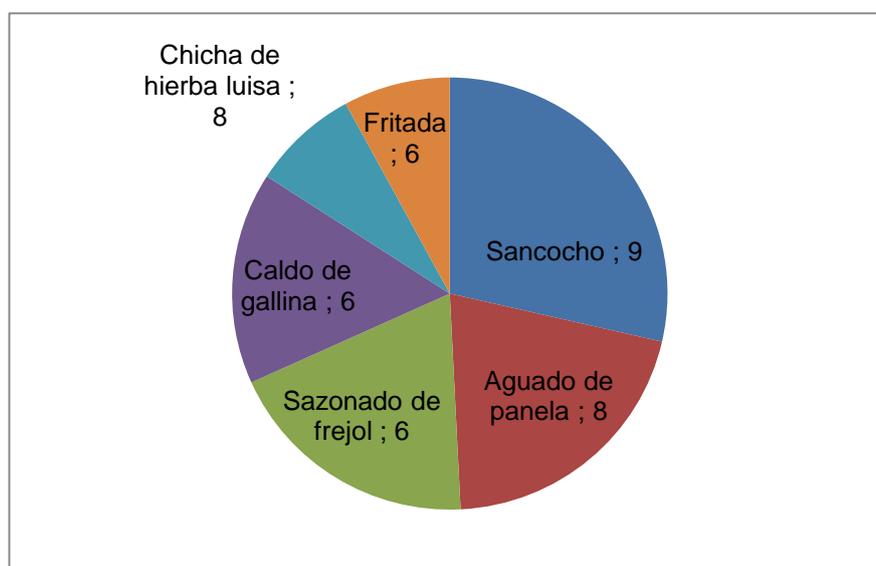


Gráfico 8.Las comidas y bebidas que se preparan en la zona (incluir sopas, platos principales, postres, panes, otros)

Fuente: Adultos mayores, Parroquia María Auxiliadora de Selva Alegre

Elaborado por. La autor

Análisis.

Gracias a los datos recolectados de las entrevistas se obtuvo información de las comidas y bebidas que se preparan en la parroquia María Auxiliadora de Selva Alegre, con la información se ha analizado que las preparaciones que se comen en las Fiestas de Fundación y Fiestas de la Virgen María Auxiliadora patrona de Selva Alegre se preparan caldos de gallina, chicha de hierba luisa y aguado de limón con panela, pero también existe una costumbre en las fiestas de Virgen de María Auxiliadora patrona de Selva Alegre los habitantes llevan alimentos distintos los cuales son entregados a los sacerdotes los cuales preparan conjuntamente con las mujeres de la parroquia mientras que los hombres organizan el lugar donde se servirán los alimentos. Estos platos los relacionan con las fiestas.

7. Técnicas de elaboración

Tabla 8. *Técnicas de elaboración*

CRITERIO	FRECURNCIA	PORCENTAJE
Cocción con liquido	10	40%
Freír o fritura	6	24%
Estofado	9	36%
		100%

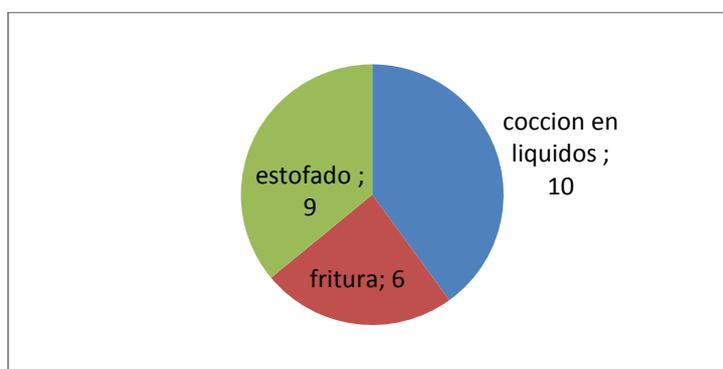


Gráfico 9. Técnicas de elaboración

Fuente: Adultos mayores, Parroquia María Auxiliadora de Selva Alegre

Elaborado por. La autora

Análisis

De acuerdo con los resultados de las entrevistas las técnicas de elaboración de los alimentos son hervido cocido y fritura sin rebozar, freír directamente en grasa, sin ningún añadido al producto. Fritar es un modo de cocción mediante el cual se sumerge un alimento en materia grasa (aceite, manteca, grasa) a alta temperatura. Los alimentos fritos suelen tomar un color dorado y un sabor muy particular limita la pérdida de sus nutrientes.

Cocción en líquidos como su nombre lo indica esta técnica consiste en cocer el alimento en líquidos como agua, caldos o leche.

Si el agua está fría, cuando son introducidos los alimentos, se producen importantes pérdidas por difusión. Carbohidratos, vitaminas hidrosolubles y sales minerales se transportan al líquido en un 35% aproximadamente. También se utiliza la técnica de fritura, al freír un alimento por completo en aceite o en manteca como lo hacían antes en la parroquia es la manera más rápida de cocinar algunos alimentos y, por lo tanto, conservar el sabor de la comida mejor. La técnica de estofar, esta técnica culinaria evita la evaporación manteniendo gran parte de los jugos iniciales y reteniendo de esta forma los sabores y aromas de los alimentos cocinados. Se trata de una forma ideal de cocinar cuando el objeto final es el de obtener una sopa o bien un caldo.

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

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

CRITERIO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Ollas de aluminio	9	26.47%
Sartenes	7	20.59%
Platos y tazas de cerámica	10	29.41%
Cucharas	8	23.53%
		100%

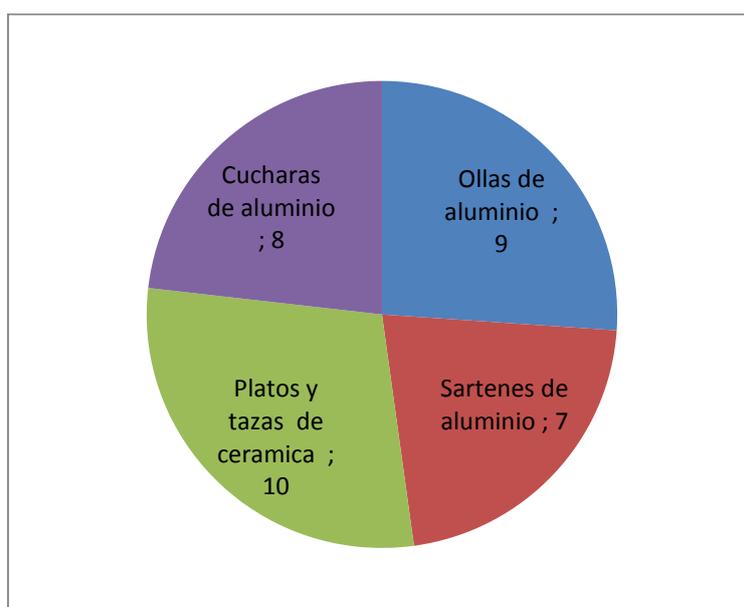


Gráfico 10. Utensilios que se usan para elaborar las comidas y bebidas

Fuente: Adultos mayores, Parroquia María Auxiliadora de Selva Alegre

Elaborado por. La autora

Análisis

Los habitantes de la parroquia utilizan cucharas de aluminio, ollas de aluminio y sartenes de aluminio, no tiene instrumentos propios creados por ellos. Los utensilios utilizados por los habitantes servían para preparar los alimentos y para facilitar su consumo.

9Cuáles (incluir fechas) son las manifestaciones culturales de la zona y qué alimentos o bebidas se relacionan con éstas.

Tabla 9. Manifestaciones culturales de la zona y qué alimentos o bebidas se relacionan con éstas.

MANIFESTACIONES	ALIMENTOS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Fiesta de la virgen María	La chicha de hierba	10	50%
Auxiliadora de Selva Alegre	luisa, el caldo de gallina y la fritada.		
Fiestas de fundación	la chicha de hierba	10	50%
	luisa, el caldo de gallina y la fritada		
			100%



Gráfico 11. Manifestaciones culturales de la zona y qué alimentos o bebidas se relacionan con éstas.

Fuente: Adultos mayores, Parroquia María Auxiliadora de Selva Alegre

Elaborado por. La autor

Análisis

Con respecto a las entrevistas existen dos manifestaciones culturales, la Fiesta de fundación de la parroquia el 26 de octubre se realiza desfile cívico por parte de la unidad educativa de la parroquia, también comparsas por parte de los habitantes, elección de la reina de la parroquia y en la Fiesta de la virgen María Auxiliadora el 24 de mayo. Se realizó desde el 2012 la peregrinación de la virgen a la cual asisten los transportistas de la empresa de cementos y moradores. La misa se realiza en la cascada La Mocoral que queda frente a la mina de donde extraen el cemento. En estas dos fiestas se realizan caldo de gallina la chicha de hierba luisa y el aguado de limón con panela. En la fiesta de la Virgen como costumbre que los habitantes de ofrendas y los priostes cocinen y den de comer a las personas devotas de la Virgen.

10. Quiénes intervienen en las preparaciones de los alimentos

Tabla 10. *Quiénes intervienen en las preparaciones de los alimentos*

CRITERIO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Priostes	8	27.59%
Familias	5	17.24%
Mujeres	7	24.14%
Vecinos	3	10.34%
Devotos	6	20.69%
		100%

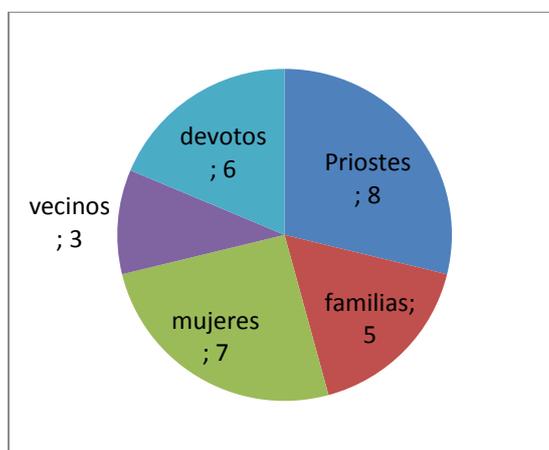


Gráfico 12. Quiénes intervienen en las preparaciones de los alimentos

Fuente: Adultos mayores, Parroquia María Auxiliadora de Selva Alegre

Elaborado por. La autor

Análisis

Los habitantes entrevistados manifestaron información la cual analizada se concluye que personas que interviene en la preparación de los alimentos en las fiestas son los priostes, devotos y las familias que viven en la parroquia y han sabido conservar esa gran costumbre y la conservación de sus tradiciones.

El resto de personas colaboran en la organización y acompañan en las tareas asignadas o el itinerario de fiestas.

11. Cómo o a quién se transmiten los conocimientos
 Tabla 11. *Cómo o a quién se transmiten los conocimientos*

CRITERIO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Familia	5	26.32%
Priostes	7	36.84%
No sabe	7	36.84%
		100%

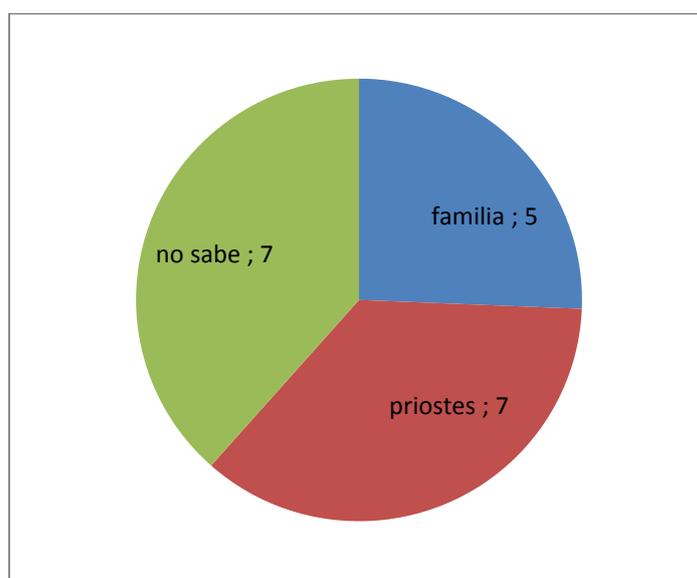


Gráfico 13. Cómo o a quién se transmiten los conocimientos

Fuente: Adultos mayores, Parroquia María Auxiliadora de Selva Alegre

Elaborado por. La autor

Análisis

Los priostes son los que han hecho en su mayoría que se preserve esta tradición. La mayoría de personas que se entrevistaron no sabe quién o desde cuando se transmiten estos conocimientos.

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

Tabla 12. *Influyen las preparaciones de las comidas y bebidas en el comportamiento de la comunidad*

CRITERIO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Fiestas populares	10	43.47%
Tradición de las fiestas	7	30.44%
Reunión de las comunidades	6	26.09%
		100%



Gráfico 14. *Influyen las preparaciones de las comidas y bebidas en el comportamiento de la comunidad*

Fuente: Adultos mayores, Parroquia María Auxiliadora de Selva Alegre

Elaborado por. La autor

Análisis

Con los resultados obtenidos en las entrevistas se logró obtener la información y se analizó cómo influye en los habitantes, la preparación de los alimentos y bebidas relacionados con las manifestaciones. La parroquia participa en sus manifestaciones logrando reunir a todas las comunidades dando un resultado de participación. Y así compartiendo y conviviendo con las comunidades alejadas y con otras personas de otras parroquias y zonas.

13. Desde cuándo se prepara

Tabla 13. Desde cuándo se prepara

CRITERIO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Tiempo atrás	5	35.71%
No sabe	9	64.29%
		100%



Gráfico 15. Desde cuándo se prepara

Fuente: Adultos mayores, Parroquia María Auxiliadora de Selva Alegre

Elaborado por. La autor

Análisis

Con la información de las personas entrevistadas se manifestó que no se sabe desde cuando se prepara las diferentes preparaciones tradicionales. La pérdida de esta tradición ha hecho que los habitantes no tengan conocimiento desde cuando se elaboran los platillos o se sepa en qué año se preparó algún platillo de su gastronomía

Sin tener conocimiento de fechas o si

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

Tabla 14. *En qué utensilios o cuáles son las características en las que se los sirve*

CRITERIO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Plato loza	6	18.18%
Plato desechable	8	24.24%
Vaso desechable	8	24.24%
Vasos de aluminio	6	18.18%
No sabe	5	15.16%
		100%

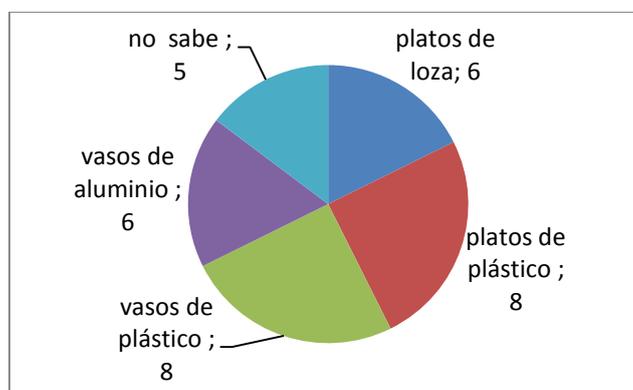


Gráfico 16. En qué utensilios o cuáles son las características en las que se los sirve

Fuente: Adultos mayores, Parroquia María Auxiliadora de Selva Alegre

Elaborado por. La autor

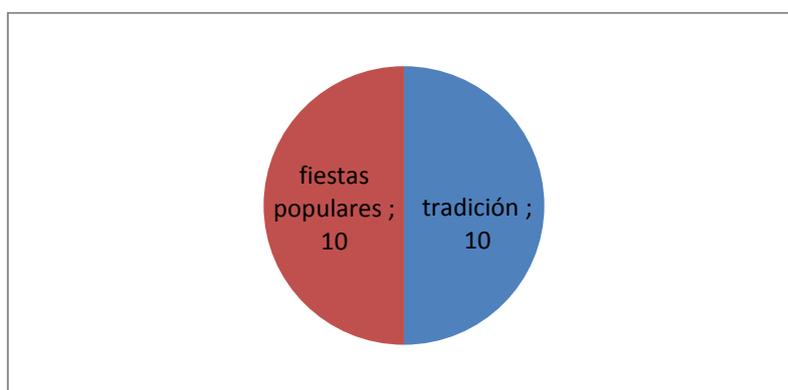
Análisis

Con los resultados se ha considerado que las personas de la parroquia utilizan los platos de china así como vasos de china. Que son platos elaborados de metal y con bajos precios accesibles. Para las fiestas se utilizan platos desechables y vasos desechables. Hoy en día dependiendo en la clase social y la economía han cambiado los platos de metal por platos de porcelana y vasos de vidrio.

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

Tabla 15. *Recuerdos asociados tiene con relación a los alimentos preparados*

CRITERIO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Tradición	10	50%
Fiestas	10	50%
		100%

Gráfico 17. *Recuerdos asociados tiene con relación a los alimentos preparados*

Fuente: Adultos mayores, Parroquia María Auxiliadora de Selva Alegre

Elaborado por. La autor

Análisis

Con la información obtenida en las entrevistas se analizó la información obtenida de qué recuerdos tiene asociados con las manifestaciones a la comida. La mayoría de los habitantes relaciona algún asociado con lo que se preparan. Los habitantes de la parroquia saben que las comidas se preparan tiempo atrás por tradición y por las manifestaciones cívica y religiosa.

16. Qué significado tiene el plato

Tabla 16. *Significado tiene el plato*

CRITERIO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
No sabe	10	100%
		100%

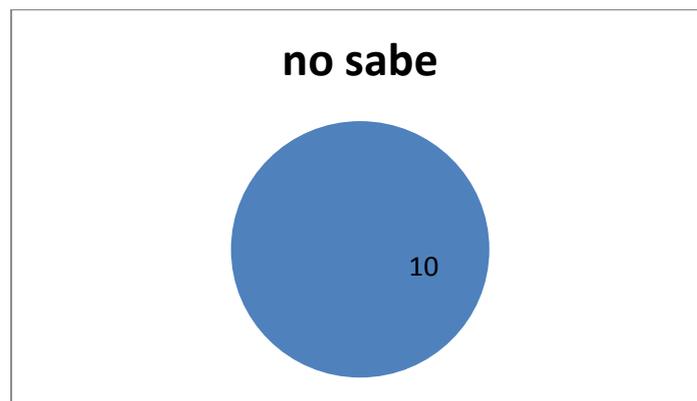


Gráfico 18. Significado tiene el plato

Fuente: Adultos mayores, Parroquia María Auxiliadora de Selva Alegre

Elaborado por. La autor

Análisis

Los habitantes de la parroquia no asocian algún significado a las preparaciones, los platos no tienen ningún significado ni historia

17. Qué historia conoce del plato

Tabla 17. *Qué historia conoce del plato*

CRITERIO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
No sabe	10	50%
Ninguna	10	50%
		100%

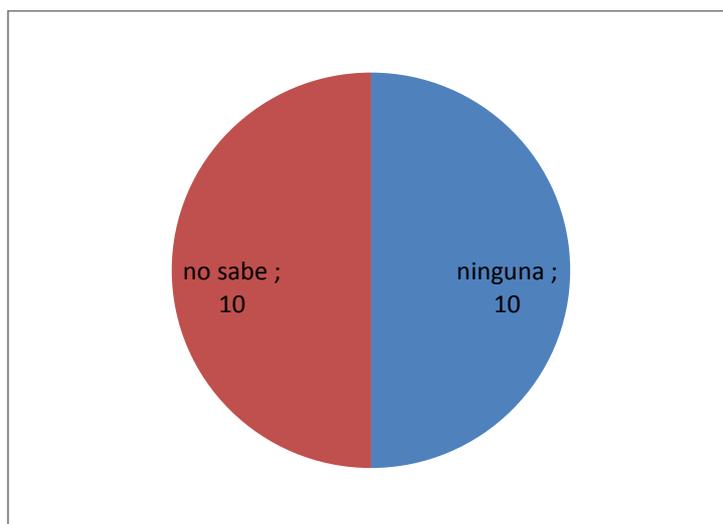


Gráfico 19. Qué historia conoce del plato

Fuente: Adultos mayores, Parroquia María Auxiliadora de Selva Alegre

Elaborado por. La autor

Análisis

No existe ningún significado para los platos elaborados en las manifestaciones.

4.3 Informe final de análisis de datos

La parroquia "Selva Alegre" tiene una gran variedad de productos como fréjol, la yuca, la zanahoria amarilla el camote la piña, y el café son algunos de los productos que se cultivan, el café es sembrado desde el 2007 todos estos alimentos han sido parte de la dieta diaria de los habitantes y que se relacionan con la fiesta de la Pachamama que se realiza en el mes de Junio y Julio, los encargados de realizar las preparaciones son los sacerdotes, las familias, mujeres, vecinos y devotos .

Las preparaciones que se realizaron con estos productos son el frejol sazonado, el caldo de gallina, la fritada el sancocho, la chicha de hierba luisa, el aguado de panela con limón.

4.4 Discusión

La información que se investigó para el desarrollo del marco teórico tiene diferencia con el resultado de análisis de datos mediante las encuestas dirigidas a la población de la parroquia.

La información presentada en el marco teórico se diferencia con el resultado del levantamiento de información que se realizó en la parroquia.

El Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Otavalo (Municipio de Otavalo) y Seproyco(2015) Selva Alegre legalmente fundada como parroquia el 26 de Octubre de 1936, y debe su nombre al Señor Juan Pio Montufar, Márquez de Selva Alegre. Es la única parroquia de la zona de Intag que pertenece al cantón Otavalo su clima es subtropical húmedo, tiene una altitud de 1300 m.s.n.m en la parte baja de los valles, y llega hasta los 2500 m.s.n.m en las cordilleras, existen seis grupos étnicos: afro ecuatorianos que representan 2,29% del total de la población, indígenas que representan 13,38% del total, mestizos con 78,40% del total, blancos con 5,22% del total, mulatos con 0,65% y otras razas con 0,06% A pesar que más del 13% de habitantes de la parroquia son indígenas, ninguno de los cuatro pueblos indígenas que viven en la provincia de Imbabura (Otavalos, Karankis, Natabuelas y Kayampis) no tiene

asentamientos relevantes, la parroquia cuenta con una población aproximada de 1.800 habitantes, distribuidos en 10 comunidades rurales los habitantes se especializan en la agricultura y producen zanahoria amarilla, , yuca, col verde el verde la mayoría de estas plantas según Montaldo(1985)son de origen tropical como la yuca, el camote muy apreciados por su valor nutricional los cuales son utilizados en su preparación cotidiana. De sus platos tradicionales como la fritada, el sancocho, caldo de gallina, sazonado de frejol, aguado de panela con limón y la chicha de hierba luisa que son elaborados con mayor prioridad en las manifestaciones religiosa de la virgen y fundación de la parroquia .

En las temporadas de Junio y Julio que son fechas para la recolección del maíz y del frejol estos meses son relacionadas con las fiestas de la Pachamama según la creencia sirve para fertilizar la tierra sin que faltara jamás la cosecha, este tipo de ofertorio suele llevarse en los Andes centro meridionales (La Hora, 2010). Siguiendo con las manifestaciones culturales de la zona las tres únicas actividades que de alguna forma congregan a la parroquia Selva Alegre a participar de su herencia cultural son: 1) las fiestas del 22 de Junio, que es un baño ritual nocturno en la cascada Mocal, realizado para celebrar el Inti Raymi, y, 2) las fiestas en honor a Nuestra Patrona María Auxiliadora el 24 de Mayo, 3) las fiestas de fundación que se celebran cada 26 de Octubre en los que intervienen en la preparación de alimentos los priostes , familias mujeres de la parroquia vecinos y devotos quienes transmiten estos conocimiento de generación en generación estas preparaciones influyen en el comportamiento de los habitantes haciendo que participen en la fiestas populares y reuniones de la comunidad como una tradición así ayuda a la convivencia familiar y de las comunidades pertenecientes a la parroquia según el Jefe Político actual de Selva Alegre argumenta que esta tradición se ha ido perdiendo por la falta de interés de los habitantes y la migración de los habitantes de la parroquia por la situación económica que se presenta actualmente esto lleva a genera una, se realiza la peregrinación de

la Virgen María Auxiliadora hace unos años atrás, aún no ha sido declarada como un patrimonio (Seproyco, 2015).

Según la información de las entrevistas en el área del turismo y gastronomía no se ha aprovechado los recursos existentes para recreación en la parroquia, además que la falta de interés en esta área, hace que no existan turistas a esta parroquia según el presidente de la junta parroquial Bladimir Santander actualmente en no hay turismo comunitario se realizara turismo comunitario a futuro en la Hacienda (Campo Serio) que posee riveras para balneario, pesca deportiva y potencialmente podría convertirse en el Parque de la Familia de la Parroquia. Este proyecto se realizaría en un par de años.

Según Seproyco (2015). La Parroquia de Selva Alegre está localizada en una zona estratégica y privilegiada desde el punto de vista paisajístico, su topografía con múltiples accidentes geográficos, en los cuales se asienta una rica biodiversidad, hacen de este paraje una zona potencialmente importante para el aprovechamiento, especialmente, del eco – turismo. Entre los principales recursos naturales existentes en su territorio, se pueden citar los siguientes:

1. El cerro El Quinde el cual posee bosque primario
2. Cascada El Mocoral, la cual podría ser aprovechada como balneario natural.
3. Vertientes naturales en El Quinde, Pamplona y La Joya.

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

La falta de información de la parroquia dificulta la accesibilidad de información turística gastronómica, esta investigación tiene fin la creación de una ruta turística y un inventario gastronómico lo cual nos permitirá ver la proyección de los impactos que genere este presente proyecto.

4.5 Receta Estándar

Tabla 18 Sancocho

Fecha:	27-04-2014			
Fuente:	Entrevista 1,2,3,4,5,6,7,8,10			
Elaborado por:	Lorena Sandoval			
Tipo de preparación:	Sopa/Sancocho			
Tiempo de preparación:	45 minutos		No. Pax: 4	No. de ficha 1°
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Cholo	3 unidades	G	200	Cortado en rodajas
Yuca	2 unidades	G	200	Peladas y troceadas con la mano
Verde	2 unidades	G	100	Picado y troceado con la mano
Cebolla colorada	2 unidades	G	80	Picado en brunoise
Zanahoria	1 unidad	G	80	Picada en brunoise
Cilantro	1 manojo	G	10	chiffonade
Carne de chanco	1 libra	G	454	Picado en cubos
Arveja	1 manojo	Gr	100	
Sal	1 cuchara	G	15	al gusto
Agua	4 litros	Ml	4000	

Procedimiento:

1.- En una olla con agua colocar la carne de cerdo, sal, la cebolla, verde, choclo y la yuca, agregar el cilantro, dejar cocer hasta que se ablande los ingredientes.

2.- Añadimos las arvejas, y rectificamos sabores con sal al gusto. Servir caliente.

Nota: El sancocho corresponde a un caldo espeso o sopa a base de papa o yuca, al cual se agrega alguna carne, por ejemplo (pollo, gallina, pescado, res, etc.)

Tabla 19. Aguado de panela con limón

Fecha:	01/05/2015			
Fuente:	Entrevista 1,3,4,5,6,10			
Elaborado por:	Lorena Sandoval			
Tipo de preparación:	Aguado de panela con limón			
Tiempo de preparación: 20 minutos	No. Pax 8		No. de ficha 4°	
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Panela	1 panela	G	250	
Limón	8 unidades	G	500	
Agua	2 litros	M	1000	
Procedimiento:				
1.- zumo de limón , mezclar con el agua y la panela				
2.- servir frio.				

Tabla 20. *Sazonado de fréjol*

Fecha:	01/05/2015			
Fuente:	Entrevista 1,4,5,6,7,9			
Elaborado por:	Lorena Sandoval			
	Sazonado de fréjol			
Tipo de preparación:				
Tiempo de preparación:				No. de ficha 4°
20 minutos	No. Pax 8			
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Fréjol tierno	2 libras	G	1000	
Cebolla larga	4 ramas	G	250	Cortar en chiffonade
Cilantro	3 ramas	G	100	Cortar en chiffonade
Sal	Cucharadita	G	15	
Comino	Cucharadita	G	5	
Procedimiento:				
1.- cocinar el fréjol				
2.-cortar la cebolla larga y el cilantro y agregar al fréjol ya cocido.				
3.- agregar la sal y el comino y servir caliente.				

Tabla 21. *Chicha de hierba luisa*

Fecha:		01/05/2015		
Fuente:		Entrevista 1,2,3,4,6,7,9,10		
Elaborado por:		Lorena Sandoval		
Tipo de preparación:		Chicha de hierba luisa		
Tiempo de preparación: 20 minutos		No. Pax 4		No. de ficha 4°
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Panela	1 panela	G	250	
Hierba luisa	Manojo	G	750	
Agua	2 litros	M	1000	
Piña	1 unidad	G	500	Cubos
Naranjillas	4	G	150	Enteras
Arroz	Tazas	G	250	cocido
<p>Procedimiento:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- hervir el agua con la hierba luisa y el arroz 2.- licuar el arroz con el líquido anterior 3.- agregar la piña, naranjilla cortar en cubos, conservar la cascar 4.- dejar reposar en pondo durante una semana 5.- servir frio 				

Tabla 22. *Fritada*

Fecha:	01/05/2015				
Fuente:	Entrevista 1,2,3,8,9,10				
Elaborado por:	Lorena Sandoval				
Tipo de preparación:	Fritada				
Tiempo de preparación: 20 minutos	No. Pax 4			No. de ficha 4°	
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place	
Carne de cerdo con grasa y hueso	1	K	1000	Cortada en cubos	
Cebolla larga	3 unidades	G	250	Batalla	
Agua	1 litro	M	1000		
Sal	1 unidad	G	500		
Comino	20	G	20		
Cebolla colorada	2 unidades	G	500	Batalla	
Procedimiento:					
1.- hervir el agua con la carne las cebollas la sal y el comino					
2.- dejar cocer hasta que el agua se evapore					
3.- servir acompañado con papas, mote o choclo.					

Tabla 23. *Caldo de gallina*

Fecha:	01/05/2015			
Fuente:	Entrevista 1,2,3,5,8,10			
Elaborado por:	Lorena Sandoval			
Tipo de preparación:		Caldo de gallina		
Tiempo de preparación: 20 minutos	No. Pax 4		No. de ficha 4°	
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Gallina de campo		K	1000	
Cebolla larga	3 unidades	G	250	Batalla
Agua	8 litro	M	8000	
Sal	1 unidad	G	20	
Arveja	1 /2 libra	G	250	
Zanahoria	2 unidades	G	250	Bruno
Yucas	10 unidades	G	1000	
Cilantro	5 ramas	G	25	
Procedimiento:				
<p>1.- cocinar la gallina con el agua por media hora</p> <p>2.- agregar la zanahoria, arveja, cebolla, sal a la preparación anterior y cocinar las yucas aparte</p> <p>3.- rectificar sabores y servir con yucas cocidas.</p>				

CAPÍTULO V

5. Propuesta

5.1 Introducción

Para dar a conocer la Parroquia de María Auxiliadora de Selva Alegre su turismo, gastronomía, cultura, costumbres y atractivos turísticos se realizara una Ruta turística gastronómica Selva Alegre.

La ruta turística gastronómica consta de 4 atractivos en los que se realizará una actividad en cada uno. El primer atractivo que se visualiza es la mina el “Mocora” de la cual se extrae el cemento para el grupo la “Farge” no se puede ingresar a la mina por peligro de derrumbe pero se la puede ver desde la carretera la mina y varios kilómetros después se visualiza la cascada el “Mocoral” como segundo atractivo que se encuentra en plena carretera, se puede tomar fotos dentro de la cascada dar un paseo corto por los alrededores y disfrutar del paisaje y de la vista de la mina que se encuentra frente a la cascada, como tercer atractivo la iglesia de la parroquia y como cuarto atractivo el parque en el cual se puede degustar de fritada y empanadas que se vende a los alrededores.

Se realizará y degustará algunos platos de la gastronomía local preparados con los productos de la zona en el restaurant el “Forastero”

Para dar a conocer la parroquia un tríptico con el inventario gastronómico y turístico las manifestaciones cívicas y religiosas y parte de la información de la parroquia como también un mapa para concluir con el objetivo.

5.2 Ruta turística

NOMBRE DE LA RUTA: Ruta turística gastronómica SELVA ALEGRE

DATOS INFORMATIVOS:

LONGITUD: 76°97.10'0"

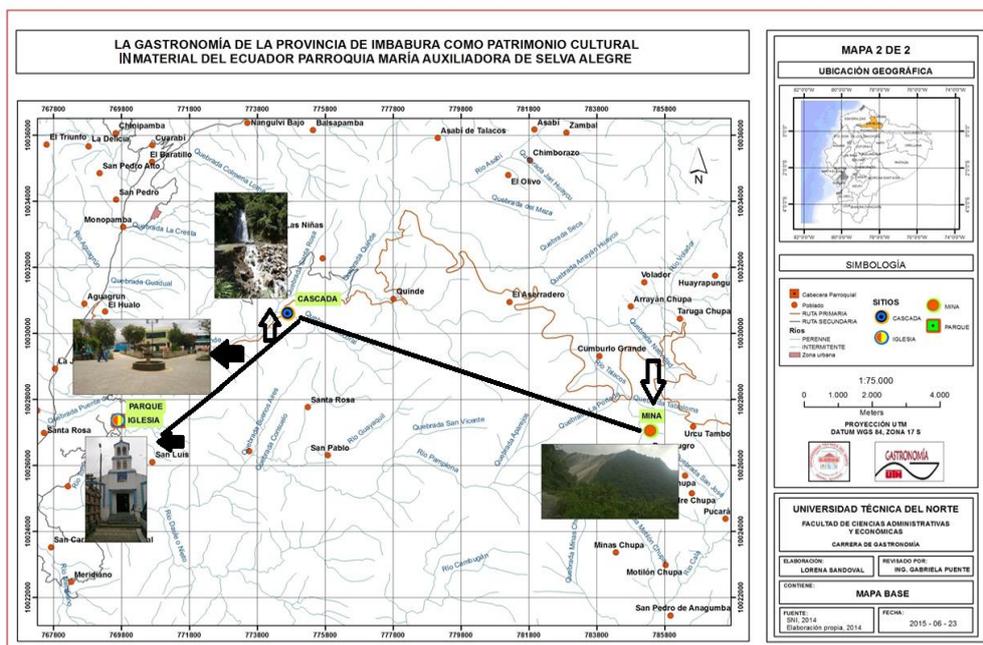
UBICACIÓN: Cantón TIEMPO

Otavaló Parroquia de

María Auxiliadora de

Selva Alegre

MAPA



CARACTERÍSTICAS:

La parroquia María Auxiliadora de Selva Alegre, ubicada al occidente del cantón Otavaló en la provincia de Imbabura. La duración del recorrido de la ruta turística gastronómica tiene una duración de 8 horas, empezando por tomar el transporte en la cooperativa de buses Imbaburapak, la duración del viaje dura entre 4 y 5 horas dependiendo de la calidad de carreteras que se encuentre en el momento del viaje.

Como primer atractivo turístico visible se encuentra la mina de cemento El Mocal un atractivo natural que se puede evidenciar con facilidad por encontrarse al borde de la carretera.

Kilómetros después se visualiza la Cascada El Mocal la que se encuentra ubicada al lado derecho de la carretera, es una cascada de origen natural y de espectacular vista, rodeada de vegetación ya que se encuentra entre un bosque protector “Nublado” y una reserva ecológica “El Quinde”. A continuación, se llega a la parroquia, una parroquia multiétnica donde se podrá apreciar sus hermosísimos paisajes verde y vegetación a sus alrededores la iglesia y su parque.

HORA Actividades a realizarse

07:00 Desayuno en la Cafetería “Salinerito” de Otavalo

07:30 Concentración en el punto de partida, que se encuentra en el terminal de Otavalo

08:00 Inicia el recorrido Otavalo-Selva Alegre.

11:00 Parada la cascada y mina “El Mocal” para tomar fotos y recorrer el sector.

12:00 Arribo a la parroquia y previo almuerzo en el restaurante el Forastero donde realizara el caldo de gallina y la chicha de hierba luisa

14:00 Distracción en el Área recreativa central de la parroquia.

14:30 Visita a la Iglesia de la Virgen Selva Alegre.

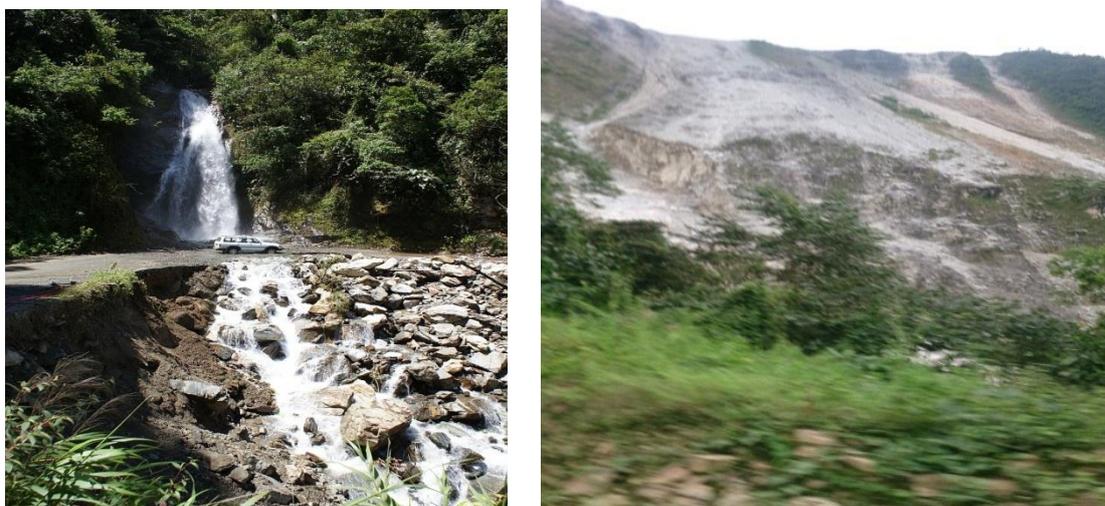
15:00 Break en gobernación donde realizaremos fritada y el aguado de panela con limón.

17:30 Parada en el desvío el Chontal para admirar su vegetación y admirar el paisaje que caracteriza a Selva Alegre.

18:00 Finalización del recorrido retornando a la Ciudad de Otavalo

Atractivos turísticos:

Parque y la Iglesia de la Parroquia María Auxiliadora de Selva Alegre



Cascada “El Mocal” y Mina “El Mocal”.

Paradas estratégicas:

Las paradas estratégicas se realizarán en la cascada El Mocal y en la vía el Chontal la cual conduce a la reserva ecológica y a al parque protector.

5.3 Componentes turísticos

Ilustración 1 Parque de la Parroquia María Auxiliadora de Selva Alegre



El parque de la parroquia María Auxiliadora de Selva Alegre ubicado a 3 horas con 30 minutos o 192 kilómetros de del Cantón Otavalo con longitud: 76°97'10 y latitud: 0°27.353 su comunidad más cerca es Pamplona ubicada a 30 minutos de la parroquia Selva Alegre a una altura de 1300-2050 y una temperatura que se encuentra entre los 18 y 35 grados, la parroquia tiene todos los servicios básicos agua potable, alcantarillado, luz eléctrica, teléfono e internet su fauna y flora son extensos en un es un lugar con arquitectura simple moderna y rodeado de el bosque protector Quinde perteneciente al Cantón Cotacachi , en el parque de la parroquia se encuentra las canchas de volleyball, en el costado derecho, aquí se realizan los juegos tradicionales de la parroquia así como los juegos de canicas. En las fiestas de fundación de la parroquia el 26 de Octubre, se puede apreciar de bailes y desfiles cívicos

En parque de Selva Alegre se realizan el desfile cívico de fundación las comparsas, también y la peregrinación de la virgen de Selva Alegre.

En su alrededor se puede degustar empanadas de viento y sazonado de fréjol con fritada. EL acceso vial a la parroquia es en transporte pública IMBABURAPAK o auto propio, las carreteras son de tercer orden hasta llegar a la parroquia las cuales se encuentran en vías de 2 órdenes, en la vía de entrada a la parroquia se encuentra un hotel y una residencia donde se puede hospedar el costo esta entre 4 y 5 dólares solo con servicios básicos y algunos restaurantes donde se puede degustar comida casera con alimentos propios de la parroquia , se recepta poca afluencia de turistas, a la mayoría de ellos son locales y en menor escala nacionales .

Ilustración 2. Iglesia de la Parroquia María Auxiliadora de Selva Alegre



Iglesia de la parroquia.

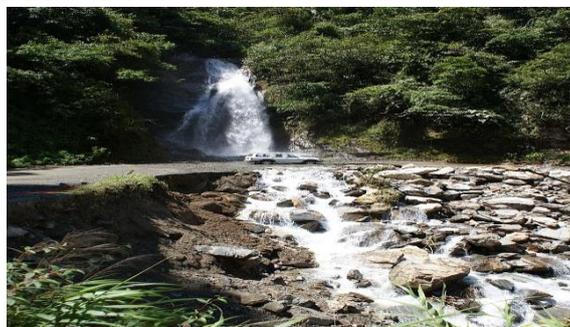
Lugar donde se encuentra la patrona de la parroquia la Virgen María Auxiliadora Patrona de Selva Alegre, ubicado a 3 horas con 30 minutos o 192 kilómetros de del Cantón Otavalo con longitud: 76°96'91 y latitud: 0°27.358 , su comunidad más cerca es Pamplona ubicada a 30 minutos de la parroquia Selva Alegre a una altura de 1300-2050 y una temperatura que se encuentra entre los 18 y 35 grados, la parroquia tiene todos los servicios básicos agua potable, alcantarillado, luz eléctrica, teléfono e internet su fauna y flora son extensos, es un lugar con arquitectura simple moderna y rodeado de el bosque protector “Quininde” perteneciente al Cantón Cotacachi, la Iglesia un lugar con arquitectura simple moderna un lugar de encuentro religioso. Su construcción es a base de bloques de cemento el estado de conservación de la

Iglesia conservado y no es declarado como patrimonio. , dentro de ella podemos observar cuadros de la pintados del El Vía Crucis que se representan con claridad diversos momentos de la Pasión de Jesús, desde la condena a muerte hasta la sepultura., además se encuentra la patrona de la parroquia La virgen de María Auxiliadora de Selva Alegre donde sus devotos le visitan diariamente, en su alrededor se puede degustar empanadas de viento y sazonado de fréjol con fritada. En las fiestas religiosas de la virgen patrona de selva alegre se realizan desfile de comparsas, con la participación de todas las comunidades, la fecha de las fiestas son en 24 de mayo.

En las fiestas religiosas de la virgen patrona de selva alegre se realizan desfile de comparsas, con la participación de todas las comunidades, la fecha de las fiestas son en 24 de mayo.

EL acceso vial a la parroquia es en transporte público “IMBABURAPAK” o auto propio, las carreteras son de tercer orden hasta llegar a la parroquia las cuales se encuentran en vías de 2 orden.

Ilustración 3 Cascada “El Mocoral”.



Esta cascada se encuentra en el trayecto que baja de Otavalo rumbo a Selva Alegre y es uno de los paisajes más verdes y pintorescos, ubicado a 2 horas con 30 minutos o 70 kilómetros de del Cantón Otavalo con longitud: 77°46'91 y latitud: 0°30.607 , a una altura de 1300-2050 y una temperatura que se encuentra entre los 18 y 25 grados, su fauna y flora son extensos rodeado de el bosque protector “Quininde” perteneciente al Cantón Cotacachi y seguido de la mina el “Mocoral”, es de fácil acceso ya que se encuentra al borde del camino dando una vista

total y accesible para visitarla, a mayoría de turistas les encanta tomarse fotos por la facilidad de acceso y su majestuosidad

Ilustración 4 Mina “El Mocoral”.



La Mina “Mocoral” está ubicada a 119 km al nor-occidente de la ciudad de Otavalo, en la provincia de Imbabura, parroquia Selva Alegre. Es concesionaria del área minera “Mocoral”, en la cual se realiza la explotación de roca caliza para la industrialización de carbonato de calcio. La mina está ubicada en la Provincia de Imbabura, cantón Otavalo, parroquia Selva Alegre.

Esta mina se encuentra en el trayecto que baja de Otavalo rumbo a Selva Alegre y es uno de los paisajes más hermosos por la majestuosidad de la montaña y el color blanco del material que se explota de la minería, ubicado a 2 horas con minutos o 70 kilómetros de del Cantón Otavalo con longitud: $77^{\circ}46'91$ y latitud: $0^{\circ}30.500$, a una altura de 1300-2050 y una temperatura que se encuentra entre los 18 y 25 grados, su fauna y flora son extensos rodeado de el bosque protector “Quininde” perteneciente al Cantón Cotacachi y seguido de la cascada el Mocoral, no se puede acceder a la mina ya que es un lugar en riesgo de derrumbes pero se puede admira desde la carretera . Ya que se encuentra al borde del lado izquierdo del camino dando una vista total.

Componentes gastronómicos

Atractivos gastronómicos:



Sancocho, Fritada, Sazonado de frejol



Chicha de hierba luisa, Aguado de limón con panela, Caldo de gallina.

5.4 Impactos

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

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

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

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

3 Impacto alto positivo

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

Para cada ámbito o área determinados, se determina los indicadores de impacto en la respectiva matriz. Es necesario realizar una sumatoria de los niveles de impacto en cada matriz y dividir éste valor para el número de indicadores, obteniéndose de este modo el impacto promedio por área.

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

De ésta manera se presenta las matrices para el análisis de impactos del macro proyecto denominado Gastronomía de la Provincia de Imbabura como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador “Parroquia Selva Alegre”

5.4.1 Impacto turístico

Tabla 24. *Niveles de impacto*

NIVELES DE IMPACTO INDICADOR	-3	-2	-1		1	2	3	
- Afluencia de turismo nacional y receptivo							X	
- Diversificación de destinos turísticos							X	
- Incremento de la actividad turística							X	
- Difusión y promoción del sector							X	
TOTAL							4	12
<p>$\Sigma = 12$</p> <p>Nivel de Impacto Turístico = Σ</p> <p style="text-align: center;">Número De Indicadores</p> <p>Nivel de Impacto Turístico = $\frac{4}{12}$</p> <p>Nivel de Impacto Turístico = 3 Impacto Alto Positivo</p>								

Fuente: (Pozzo Miguel)

Análisis

Se le asignó un valor alto positivo. Esto dio a conocer todos los atractivos turísticos y gastronómicos que posee esta parroquia, el propósito es lograr rescatar y dar a conocer, lo cual permitirá atraer turistas nacionales e internacionales por medio de promoción y difusión de estos atractivos, mediante los trípticos y banner que van a dar a conocer la parroquia en los cuales constara información turística y gastronómica.

INDICADOR	ANÁLISIS
- La afluencia de turismo nacional y receptivo	Se le asignó un valor alto positivo pues el turismo se incrementara a causa de la existencia de mayor conocimiento de los atractivos turísticos existentes en la parroquia.
- La diversificación de destinos turísticos	Se ha asignado un valor alto positivo, el proyecto contara con nuevas alternativas de turismo, básicamente relacionado al turismo gastronómico.
- Las propuestas complementarias e innovadoras	Se le asignado un valor alto positivo ya que este proyecto fortalecerá el desarrollo turístico gastronómico de la parroquia a través de una promoción.
- Las difusión y promoción del sector	Se le asignó un valor alto positivo con el presente trabajo expone una propuesta que tratará de dar realce a su gastronomía utilizando diferentes medios publicitarios.

5.4.2 impacto socio-cultural.

Tabla 25. Matriz de impacto sociocultural

NIVELES DE IMPACTO INDICADOR	3	2	1	0	1	2	3	
	- Identidad cultural						x	
- Costumbres				x	x		x	
- Familia						x		
- Nutrición						x		
- Participación comunitaria						X	x	
TOTAL					1	6	3	10
$\Sigma = 10$ Nivel de Impacto Turístico = Σ Número De Indicadores Nivel de Impacto Turístico = 5 10 Nivel de Impacto Turístico = 2 Impacto Medio Positivo								

Fuente: (Pozzo Miguel)

Análisis

Se le asignó un valor medio positivo por el factor socio cultural que posee la parroquia que se han desarrollado tiempos atrás y que han generado grandes acontecimientos culturales.

Estas manifestaciones culturales han hecho que haya participación comunitaria de los habitantes de selva alegre de sus familias y comunidades aledañas de la parroquia en las ceremonias religiosas y cívicas haciendo que se haga una tradición y se genere costumbre

INDICADOR	ANÁLISIS
- Identidad cultural	Se le asignó un valor medio positivo, con el paso del tiempo la migración, la falta de trabajo y el apoyo de la autoridades en el rescate de los valores turísticos y gastronómico se ha ido perdiendo la identidad propia de la parroquia, los propósitos de esta investigación es promocionar la parroquia y se pretende rescatar su identidad cultural gastronómica y turística.
- Costumbres	Se le asignó un valor bajo positivo, ya que el patrimonio cultural inmaterial se ha ido perdiendo con el pasar de los años, la migración y la influencia de nuevas culturas alimentarias ha hecho sus costumbres y tradiciones vayan en declive.
- Familia	Se le asignó un valor medio positivo, la familia y la alimentación están directamente relacionadas, ya que con esta convivencia se generara lazos fuertes entre sus costumbres y tradiciones familiares.
- Nutrición	Se le asignó un valor medio positivo. Con la información recolectada en las entrevistas se visualiza que los habitantes de Selva Alegre tienen una buena nutrición porque cosechan sus propios productos, evitan la continuidad de consumo productos procesados, esto hace que tengan una buena dieta y nutrición y evitando el consumo de productos procesados que son perjudiciales a corto y plazo para el organismo.
- Participación comunitaria	El indicador es alto positivo, lo que hizo esta investigación es obtener información de los habitantes de Selva Alegre y ver la

	participación comunitaria en las diferentes manifestaciones culturales cívicas y religiosas.
--	--

5.4.3 impacto económico

Tabla 26. Impacto económico

NIVELES DE IMPACTO INDICADOR	3	2	1	0	1	2	3	
	- Generación de micro-empresa							x
- Reactivación de la producción agrícola							X	
- Mayores ingresos para empresarios del sector							X	
- Incremento de precios			X					
TOTAL			11				9	10
$\Sigma = 10$ Nivel de Impacto Turístico = Σ Número De Indicadores Nivel de Impacto Turístico = 4 10 Nivel de Impacto Turístico = 2.5 Impacto Medio Positivo								

Fuente: (Pozzo Miguel)

Análisis

Se le asignó un valor medio positivo con el cual se hará la promoción y difusión de los diferentes atractivos turísticos y gastronómicos de la parroquia que permitirá la reactivación y estabilidad económica de la población, esto generara la creación de micro empresas al mercado existente, lo cual atraerá al turismo nacional y extranjero a conocer selva alegre y esto hará que las micro empresas crezcan e impulsará la siembra de productos y por ende su gastronomía.

INDICADOR	ANÁLISIS
- Generación de micro empresa	Se asignado un valor alto positivo, se realizara una ruta gastronómica y turística de la parroquia lo cual ayudara a generar ingresos y esto permitirá el fortalecimiento de la comunidad a su agricultura y a la creación de micro empresas esto beneficiara a la parroquia en su crecimiento económico social y cultural.
- Reactivación de la producción agrícola	Se asignó un valor alto positivo, Selva Alegre se caracteriza por ser un parroquia agrícola, pero existe falta de apoyo de Gobierno Autónomo de Otavalo “GAO” y la falta de asesoramiento agrícola por parte de los municipios y los gobiernos seccionales ha generado un déficit económico de este sector, el propósito de este proyecto ayudara a fortalecer los procesos agros productivos coordinado con organismos públicos y privados una fuente primordial para reactivación agrícola.
- Mayores ingresos para empresarios del sector	Se asignó un valor alto positivo, este proyecto pretende promocionar los atractivos gastronómicos turísticos de la parroquia y mejorar tanto la oferta, y con esto llevar a cabo la mejoría de los ingresos para los empresarios del sector; a la vez el proyecto permita fomentar la responsabilidad empresarial del sector. Y el rescate gastronómico cultural y ancestral mestizo de la parroquia y la identidad a sus habitantes.
- Incremento de precios	Se asignó un valor bajo negativo, el incremento de precios por el momento no ayudara en la economía del sector ya que estará empezando a recibir al turista atraído por la promoción y el incremento hará que no le vean como un atractivo rentable.

5.4.4 impacto educativo

Tabla 27. *Impacto educativo*

NIVELES DE IMPACTO								
INDICADOR	-3	-2	-1	0	1	2	3	
- Mayores conocimientos							X	
- Investigación							X	
- Capacitación							X	
TOTAL							9	9
$\Sigma = 9$ Nivel de Impacto Turístico = Σ <div style="text-align: center;">Número De Indicadores</div> Nivel de Impacto Turístico = 3 <div style="text-align: center;">9</div> Nivel de Impacto Turístico = 3 Impacto Alto Positivo								

Fuente: (Pozzo Miguel)

Análisis

Se le atribuyo con un valor alto positivo ya que con el análisis de la investigación fue llegar a obtener mayores conocimientos en el área gastronomía y turística de la parroquia y dar a conocer la identidad cultural a la sociedad actual, esto hará que no se pierda la identidad patrimonial.

INDICADOR	ANÁLISIS
- Mayores conocimientos	Se asignó un valor alto positivo. Esta investigación tiene como fin dar a conocer los productos fechas festivas técnicas de cocción y de conservación las costumbres y tradiciones de la parroquia, para que los turistas puedan intercambiar y tener convivencias y conocimientos de su gastronomía, aspecto socio cultural y complementando con el sector turístico los cuales se generara un impacto económico social en la parroquia y que ayudara al rescate de su patrimonio y genera turismos agroecológico o comunitario, esto contribuirá al desarrollo turístico y gastronómico en la parroquia.
- Investigación	Se asignó un valor alto positivo, el objetivo de la investigación fue obtener información que ayuda a determinar las necesidades económicas, turísticas, gastronómicas, socio cultural y ver la pérdida del patrimonio. Con la investigación realizada se ve una pérdida de identidad cultural gastronómica, y no hay una promoción de sus atractivos turísticos los cuales con lleva a un déficit económico y sociocultural y a su paso la pérdida de sus costumbres y tradiciones. El propósito de este proyecto es promocionar la parroquia mediante tríptico, una ruta turística y gastronómica, esto ayudara en el sector económico social, cultura y al rescate de su patrimonio inmaterial

- Capacitación	Se asignó un valor alto positivo el propósito de esta investigación es crear programa de investigación, difusión y capacitación para parroquia con la cual se pretende dar a conocer el valor a los productos técnicas y gastronomía ancestral.
----------------	---

5.5 Informe de impactos

Se concluye que con los impactos que genera este proyecto se obtiene una valoración de impacto alto positivo, lo que indica que este proyecto es factible y viable en la parroquia Selva Alegre del Cantón Otavalo, de la Provincia de Imbabura.

Se realizó entrevistas a los habitantes de la parroquia buscando información de importancia que nos ayudó con indicadores para obtener el nivel de impacto que tendrá el proyecto, analizando la promoción turística y gastronómica de la cual se busca una nueva estrategia de difusión del turismo y la gastronomía, la parroquia, se realizó una ruta turística gastronómica de la parroquia con la promoción a través habrá un cambio en la economía de la parroquia y en la creación de nuevas plazas de trabajo, así como en la reactivación agrícola y esto ayudara en la disminución de migración de los habitantes esto contribuirá al rescate de la identidad cultural y la reactivación de sus costumbres así como a crear lazos familiares fuertes fomentando y generando la convivencia y tradiciones familiares de los habitantes de Selva Alegre que ha hecho que se pierdan las tradiciones y su gastronomía.

La promoción y elaboración de la ruta turística gastronómica generara la activación de micro empresas y consecutivamente la reactivación agrícola generando mayores ingresos al sector y al consumo de sus productos permitiendo el crecimiento económico y evitando la migración de los habitantes lo cual erradica la pérdida de identidad cultural y fortalecerá los lazos

culturales y la identidad que posee la parroquia. El alza de precios no es factible y no sería rentable.

El propósito de este proyecto es intercambiar y tener mayores conocimientos de su patrimonio para determinar las necesidades económicas sociales y culturales que tiene la parroquia para crear programas de capacitación difusión mediante la presente investigación a través de una ruta turística gastronómica mediante la presente investigación

CONCLUSIONES

La presente investigación permito llegara las siguientes conclusiones finales.

En la parroquia los principales productos para su consumo son el frejol, maíz, camote, yuca, con los que se realizan las diferentes preparaciones tradicionales logrando identificar 6 preparaciones como la: fritada, el caldo de gallina, el sazonado de frejol, aguado de limón con panela, la chicha de hierba luisa y el sancocho con lo cual se desarrolló un inventario gastronómico, en las cuales incluyen ingredientes, cantidades y elaboración.

Se diseñó una ruta turista gastronómica en el que se incluyeron la información de la parroquia, el mapa las actividades a realizarse y los principales cuatro atractivos turísticos los cuales son: la Iglesia y el parque de la parroquia y la mina y la cascada “Mocoral”

Y para finalizar se realizó un análisis de los impactos turístico, socio cultural, económico, educativo dando como resultado alto positivo lo que indica que el proyecto es viable.

Según el análisis de impactos la propuesta presentada contiene recursos viables que influirán positivamente en las áreas social, cultural, turística, gastronómica, económica y educativa de la zona. Cabe recalcar que esta propuesta está condicionada si se pusiese en marcha el proyecto con el apoyo los ministros y el GADO.

RECOMENDACIONES

Para que los objetivos se cumplan se recomienda involucrar al Ministerio de Turismo y Ministerio de Cultura y organizaciones del Cantón Otavalo para alcanzar el desarrollo turístico gastronómicos haciendo más fácil la participación de la comunidad y de las autoridades.

Se podría trabajar en estudios de promoción y publicidad para que los atractivos turísticos y gastronómicos que ya existen en la parroquia para que puedan ser conocidos de esta forma crecería la posible demanda y el desarrollo socio cultural y económico.

Se recomienda realizar difusión por medios de comunicación como: radio, Tv, páginas, web, volantes, trípticos, afiches que permitan dar a conocer el patrimonio tangible e intangible de la parroquia, logrando de esta manera fortalecer de la identidad y el mantenimiento de sus costumbres.

Para el desarrollo de este proyecto se recomienda informar y capacitar a las comunidades de la parroquia que el turismo es una actividad complementaria a la agricultura, gastronomía y otras actividades productivas tradicionales de la zona, el plan de manejo sustentable de los atractivos turísticos naturales y políticas de manejo de los atractivos por parte de los turistas

Bibliografía.

Adriana Rosas & Teresa Espinosa. (30 de Enero de 2016). *tesis de pregrado*.

Obtenido de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/1630>

Almeida, A. P. (2011). *Estudio de la Gastronomía de la Provincia de Imbabura, Análisis e Influencia de la Misma en el Desarrollo de la Zona*. Quito: Universidad Tecnológica Equinoccial.

Baez, O. (2008). *Patrimonio Cultural intangible: visión desde nuestra primera historia (I parte)*. *Patrimonio Cultural intangible: visión desde nuestra primera historia (I parte)*, 6.

Carlo Elías. (2009). *La gastronomía ancestral testimonio de mestizaje y sabores*.

Coque, M. A. (2013). *La Gastronomía Ancestral y su Influencia en el Turismo Cultural del Cantón Ambato Provincia de Tungurahua*. Ambato: Universidad Técnica de Ambato.

Cotacachi, E. Q. (s.f). *“CULTURAS ANCESTRALES ECUATORIANAS”*.

Ecuador, Z. d. (2015). *Fundación Zoológica del Ecuador*. Recuperado el 24 de JULIO de 2015, de Fundación Zoológica del Ecuador : <http://www.quitozoo.org/index.php/zoo/animales/mamiferos/104-guatusa-del-orient>

Fundación Ilam. (08 de abril de 2015). *Ilam Patrimonio*. Obtenido de Tu conexión al Patrimonio Latinoamericano: <http://www.ilam.org/index.php/es/talleres/materiales-apoyo/143-talleres-ilam/materiales-apoyo/288-patrimonio-definiciones>

GAD Municipal del Cantón Otavalo. (06 de abril de 2015). *El Portal Oficial de Turismo de Otavalo*. Obtenido de <http://www.visitotavalo.com/>

GPI-Historica Reseña s.f. (s.f.). *GPI*. s.f.

Guadalinfo. (08 de abril de 2015). *La Ciudad Virtual más Grande de Andalucía*.

Obtenido de Patrimonio Socio-Cultural, folclórico y gastronómico:

http://www.edukanda.es/mediatecaweb/data/zip/1074/page_07.htm

INC. (4 de febrero de 2010). *Población y Demografía*. Obtenido de

[http://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manu-](http://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manualateral/Resultados-provinciales/imbabura.pdf)

[lateral/Resultados-provinciales/imbabura.pdf](http://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manualateral/Resultados-provinciales/imbabura.pdf)

INPC. (15 de Mayo de 2015). *I.N Patrimonio y Cultura*. Recuperado el 11 de Mayo de

2015, de I.N Patrimonio y Cultura:

[http://drv.inpc.gob.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=7:el-](http://drv.inpc.gob.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=7:el-patrimonio-cultural-y-natural-en-la-constitucion-de-la-republica-del-ecuador&catid=13:leyes&Itemid=111)

[patrimonio-cultural-y-natural-en-la-constitucion-de-la-republica-del-](http://drv.inpc.gob.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=7:el-patrimonio-cultural-y-natural-en-la-constitucion-de-la-republica-del-ecuador&catid=13:leyes&Itemid=111)

[ecuador&catid=13:leyes&Itemid=111](http://drv.inpc.gob.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=7:el-patrimonio-cultural-y-natural-en-la-constitucion-de-la-republica-del-ecuador&catid=13:leyes&Itemid=111)

Instituto Nacional de Promoción Turística. (2012). *Plan de Marketing de Turismo*

Gastronómico 2012-2016. Buenos Aires: Argentina. Late con Vos. Gourmet.

Jacinto, C. (1967). *El quichua en el castellano del Ecuador*. Academia Ecuatoriana.

Editorial Ecuatoriana,.

Jiménez, A. G. (s.f.). *Monografías Contemporáneas del Cantón Antonio Ante*. Antonio

Ante.

Jimenez, V. (s.f.). *El concepto de "Cultura" en el siglo XVIII*. Pensamiento Ilustrado.

Kroeber, A., & Kluckhohn, C. (1952). *Culture: A Critical Review of Concepts and*

Definitions.

La Hora. (10 de febrero de 2010). Otavaleños se visten de Fiesta. *La Hora*, pág.

<http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101008888#.VSP4q2NBp>

ql.

Lagos, D. (4 de Octubre de 2016). *ESTUDIO INVESTIGATIVO DE LOS METODOS*

DE.

Obtenido

de

http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11614/1/45436_1.pdf:

http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11614/1/45436_1.pdf

Lema, T. (martes de Noviembre de 2014). 'Cuchi coles', una rica tradición. *El Norte* .

Ley de Soberanía Alimentaria. (13 de Febrero de 2014). *Soberanía Alimentaria*.

Recuperado el 11 de Mayo de 2015, de

<http://www.soberaniaalimentaria.gob.ec>

Londoño, L. (30 de Mayo de 2011). Recuperado el 16 de Enero de 2015, de

<http://es.calameo.com/books/003492026064bc4392bf0>

MAG. (2007). *mag.go.cr/bibliotecavirtual*. Recuperado el 1 de febrero de 2016, de

[mag.go.cr/bibliotecavirtual: http://www.mag.go.cr/bibliotecavirtual/a00059.pdf](http://www.mag.go.cr/bibliotecavirtual/a00059.pdf)

Magri, G. (08 de abril de 2015). *Universidad de Palermo*. Obtenido de Facultad de

Diseño y Comunicación:

[http://fido.palermo.edu/servicios_dyc/publicacionesdc/vista/detalle_articulo.ph](http://fido.palermo.edu/servicios_dyc/publicacionesdc/vista/detalle_articulo.php?id_articulo=1173&id_libro=124)

[p?id_articulo=1173&id_libro=124](http://fido.palermo.edu/servicios_dyc/publicacionesdc/vista/detalle_articulo.php?id_articulo=1173&id_libro=124)

Maldonado, P. (2011). En UTE, *Gastronomía de la Provincia de Imbabura* (págs. PP

18,19). Quito.

Ministerio Coordinador de Patrimonio. (Abril de 5 de 2016). *Nacionalidades y Pueblos*

Indígenas y Políticas Interculturales del Ecuador . Obtenido de

http://www.unicef.org/ecuador/nacionalidades_y_pueblos_indigenas_web%28

[1%29.pdf](http://www.unicef.org/ecuador/nacionalidades_y_pueblos_indigenas_web%28)

Ministerio de Turismo. (6 de Abril de 2016). *Ecuador-nominado-a-mejor-destino-*

gastronomico-en-los-world-travel-awards/. Obtenido de *Ecuador-nominado-a-*

mejor-destino-gastronomico-en-los-world-travel-awards/:

[http://www.turismo.gob.ec/ecuador-nominado-a-mejor-destino-gastronomico-](http://www.turismo.gob.ec/ecuador-nominado-a-mejor-destino-gastronomico-en-los-world-travel-awards/)

[en-los-world-travel-awards/](http://www.turismo.gob.ec/ecuador-nominado-a-mejor-destino-gastronomico-en-los-world-travel-awards/)

Ministerio-del-Turismo. (Jueves de Octubre de 2014). Obtenido de <http://www.turismo.gob.ec>

Moleculares, H. T. (2004). Ciencia y gastronomía: avances recientes en gastronomía molecular. *Métode*, 1.

Montaldo, A. (1985). La yuca o Mandioca. En A. Montaldo, *La yuca o Mandioca* (pág. 284). San Jose de Costa Rica : IICA.

Montecinos, A. (17 de enero de 2012). *Boletín Turístico*. Obtenido de <http://www.boletin-turistico.com/blogs-de-turismo/item/3747-turismo-gastron%C3%B3mico-acerca-de-su-definici%C3%B3n?tmpl=component&print=1>

Mora, E. A. (2008). *Resumen de la Historia del Ecuador*. Quito: CORPORACIÓN EDITORA NACIONAL .

Museo de Arte Virtual. (08 de abril de 2015). MAV. Obtenido de Canal Cultural: <http://www.mav.cl/patrimonio/contenidos/tipos.htm>

Pachamama, E. d. (2015). *Etimología de la palabra PACHAMAMA*. Recuperado el 24 de julio de 2015, de Etimología de la palabra PACHAMAMA: <https://bloglapachamama.wordpress.com/etimologia-de-la-palabra-pachamama/>

Pozzo Miguel. (s.f.). *Metodología de la Investigación*.

RAE. (30 de Enero de 2016). *Real Academia de la Lengua Española*. Obtenido de <http://www.rae.es/>

Rodríguez, M. (07 de Abril de 2015). *Rodríguez, M. V. (07 de abril de 2015). Eumed.net. Obtenido de Enciclopedia Virtual: http://www.eumed.net/libros-gratis/2012a/1157/el_diseno_de_ruta_y_metodologia_a_seguir.html*.

Obtenido de Obtenido de Enciclopedia Virtual: Rodríguez, M. V. (07 de abril de

- 2015). Eumed.net. Obtenido de Enciclopedia Virtual:
http://www.eumed.net/libros-gratis/2012a/1157/el_diseno_de_ruta_y_metodologia_a_seguir.html
- Rodríguez, M. V. (07 de abril de 2015). *Eumed.net*. Obtenido de Enciclopedia Virtual:
http://www.eumed.net/libros-gratis/2012a/1157/el_diseno_de_ruta_y_metodologia_a_seguir.html
- Sada, P. M. (2014). *Introduccion a la Gastronomia* . Limusa: Limusa S.A.
- Seproyco. (31 de marzo de 2015). *Seproyco*. Obtenido de
http://www.seproyco.com/www/index.php?option=com_content&view=article&id=183:plan-de-desarrollo-y-mantenimiento-territorial-qs SELVA-ALEGRE-2022q&catid=56:desarrollo-economico-local&Itemid=155
- Sotoserrano. (08 de abril de 2015). *Sotoserrano*. Obtenido de Web Oficial del Ayuntamiento : <http://www.sotoserrano.com/gastronomia5.htm>
- Teller, C. S. (17 de Abril de 2016). *EL INTERCAMBIO CULINARIO TRAS EL DESCUBRIMIENTO DE AMÉRICA*. Obtenido de
http://dspace.uah.es/dspace/bitstream/handle/10017/12421/intercambio_sanchez_RHSEA_1995.pdf?sequence=1
- Unesco. (1982). *Cultura*. En unesco.
- Unesco. (21 de Marzo de 2002). Obtenido de
<http://www.unesco.org/culture/heritae/intangible>
- Vistazo. (5 de Abri de 2016). *lugares para visitar imbabura*. Obtenido de
<http://www.vistazo.com/seccion/turismo/lugares-para-visitar-en-imbabura>
- Vivir Plan Nacional del Buen. (2013). *plan del buen vivir*. En Estado, *Plan Nacional del Buen Vivir* (pág. 600). quito.

Weismantel, M. J. (1994). *Alimentación, género y pobreza en los andes ecuatorianos*.

Quito: Abya-Yala.

Yépez, D. (07 de abril de 2015). *Ministerio de Cultura y Patrimonio*. Obtenido de

Proyectos de patrimonio avanzan en Carchi:

<http://www.culturaypatrimonio.gob.ec/proyectos-de-patrimonio-avanzan-en-carchi/>

ANEXOS

Anexos 1 Parque de Selva Alegre

	UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONOMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA FICHA 1	
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS		
1. DATOS GENERALES		
Encuestadora Lorena Sandoval	Fecha: 18/05/201 5	
Supervisor evaluador: Ing. Iván Galarza	No. Ficha 1	
Nombre del atractivo: Parque de la Parroquia de María Auxiliadora de Selva Alegre		
Propietario: Cantón Otavalo		
Categoría: Manifestaciones culturales Tipo: Histórica Subtipo: civil		
2. UBICACIÓN: LONGITUD: 76°97'10N LATITUD: 0°27.353"		
Provincia: Imbabura Calle:	Cantón: Otavalo Numero:	Localidad: Parroquia Selva Alegre Trasversal:
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO		
Nombre del poblado: Comunidad de Pamplona Distancia: 35 km		
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO		
Altura (m.s.n.m.): 1300 bajo - 2500 alto Temperatura: 18°C - 26 °C		
1 Tamaño: 113 km²		
2 Calidad del Agua: potable		
3 Flora y fauna: Alrededores del bosque protector el Quinde		

4 Descripción del paisaje: Es un lugar de encuentro cultural, cívico, distracción deportiva.								
6 Actividades varias: juegos tradicionales. Vóley- canicas.								
5. USOS (simbolismo)								
ESTADO DE CONSERVACIÓN								
1 Alterado:								
2 No alterado:								
3 Conservado: X								
4 En proceso de deterioro:								
5 Causas del deterioro:								
6 Ha sido declarado patrimonio: Nombre:								
Si						Fecha:		
No			X			Categoría:		
6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO								
Tipo	Subtipo	Estado de las vías			TRANSPORTE		FRECUENCIAS	
		Bueno	Regular	Malo	Diaria	Semana	Mensual	
Terrestre	Asfalto	X			Bus	X		
	Lastrado				Automóvil 4X4	X		
	Empedrado			X	Camioneta			
	Sendero							
7. FACILIDADES TURÍSTICAS								
Buses: transportes IMBABURAPAK								
Desde: Otavaló		Hasta: Selva Alegre		Frecuencia: Diaria			Distancia: 148 Km	
	Lujo		Primera		Segunda		Tercera x	
Servicios	No. Estab	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas

Alojamiento								x
Alimentación								x
Esparcimiento						x		
Tarifa promedio							x	
Por hotel \$								4 y 5 dólares
Promedio días							x	
Tarifa promedio							x	
En alimentación							x	
Estadía hotel							x	
Infraestructura básica								
Agua	Potable							
Energía	Sistema cableado							
Alcantarilla do	Pozos sépticos							
8.TURISMO								
Tipo de turistas que recibe el turista		Tiempo promedio que permanece el turista en la zona				Formas de viajar del turista		
Local	X	2 horas				Trasporte terrestre		
Provincial	X	2 horas				Trasporte terrestre		
Nacional								
Internacional								
Indique si cuenta con:								
Agencia de viajes		Almacenes de artesanía		Correo			Fax, fono, internet	

Señale si el atractivo turístico se difunde			
Local			
Provincial			
Nacional			
Internacional			
Observaciones			
<p>Parque de la parroquia.- Lugar donde se encuentra las canchas de volleyball, en el costado derecho, aquí se realizan los juegos tradicionales de la parroquia así como los juegos de canicas. En las fiestas de fundación de la parroquia el 26 de octubre. Se puede apreciar de bailes y desfiles cívicos</p> <p>En parque de selva alegre se realizan el desfile cívico de fundación las comparsas. También y la peregrinación de la virgen de selva alegre. No existe algún medio de difusión que promocióne la parroquia</p>			
			
Parque de Selva Alegre			

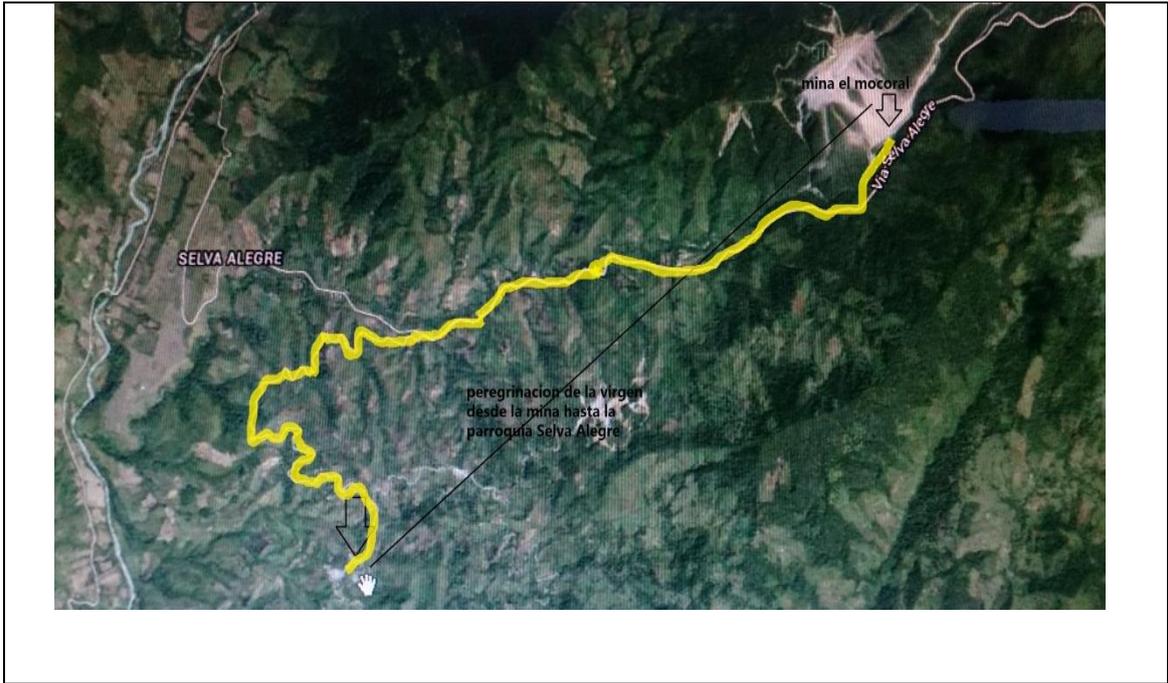
Anexos 2 Iglesia de Selva Alegre

	UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONOMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA FICHA 2	
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS		
1. DATOS GENERALES		
Encuestadora Lorena Sandoval	Fecha: 18/05/20 15	
Supervisor evaluador: Ing. Iván Galarza	No. Ficha 2	
Nombre del atractivo : Iglesia de la Parroquia de María Auxiliadora de Selva Alegre		
Propietario: Cantón Otavalo		
Categoría: Manifestaciones culturales	Tipo: Histórica	Subtipo: civil
2. UBICACIÓN: LONGITUD 76°96'91 LATITUD: 0°27.358"		
Provincia: Imbabura Calle:	Cantón: Otavalo Numero:	Localidad: Parroquia Selva Alegre Trasversal:
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO		
Nombre del poblado: Comunidad de Pamplona 35 km		Distancia:
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO		
Altura (m.s.n.m.): 1300 bajo – 2500 alto Temperatura: 18°C-26°C		
1	Tamaño: 113 Km 2	
2	Calidad del Agua: potable	
3	Flora y fauna:	

4 Descripción del paisaje: Es un lugar de encuentro religioso. Su construcción es a base de bloques de cemento, dentro de ella podemos observar cuadros de la pintados del El Vía Crucis que se representan con claridad diversos momentos de la Pasión de Jesús, desde la condena a muerte hasta la sepultura., además se encuentra la patrona de la parroquia La virgen de María Auxiliadora de Selva Alegre donde sus devotos le visitan diariamente.								
6 Actividades varias: turismo religioso y la peregrinación agradeciendo a la Virgen por cuidar a los trabajadores de la mina de selva alegre.								
5. USOS (simbolismo)								
ESTADO DE CONSERVACIÓN								
1 Alterado:								
2 No alterado:								
3 Conservado: X								
4 En proceso de deterioro:								
5 Causas del deterioro:								
6 Ha sido declarado patrimonio: Nombre:								
Si					Fecha:			
No		X			Categoría:			
6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO								
Tipo	Subtipo	Estado de las vías			TRANSPORTE		FRECUENCIAS	
		Bueno	Regular	Malo X	Diaria	Semana	Mensual	
Terrestre	Asfalto				Bus	X		
	Lastrado				Automóvil 4X4	X		
	Empedrado	X			Camioneta	X		
	Sendero							
7. FACILIDADES TURÍSTICAS								
Buses: transporte: IMBABURAPAK								

Desde: Otavalo		Hasta: Selva Alegre		Frecuencia: Diaria			Distancia: 148 Km		
		Lujo		Primera		Segunda		Tercera x	
Servicios	No. Estab	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	
Alojamiento							X		
Alimentación							X		
Esparcimiento						x			
Tarifa promedio							X		
Por hotel \$								4 y 5 dólares	
Promedio días							X		
Tarifa promedio							X		
En alimentación							X		
Estadía hotel							X		
Infraestructura básica									
Agua	Potable								
Energía	Sistema cableado								
Alcantaril lado	Pozos sépticos								
8.TURISMO									
Tipo de turistas que recibe el turista			Tiempo promedio que permanece el turista en la zona				Formas de viajar del turista		
Local	x		2 horas				Trasporte terrestre		
Provincial	X		2 horas				Trasporte terrestre		
Nacional									
Internacional									

Indique si cuenta con:			
Agencia de viajes	Almacenes de artesanía	Correo	Fax, fono, internet
Señale si el atractivo turístico se difunde			
Local			
Provincial			
Nacional			
Internacional			
Observaciones			
<p>Iglesia de la parroquia.- lugar donde se encuentra la patrona de la parroquia la Virgen María Auxiliadora Patrona de Selva Alegre, es un lugar con arquitectura simple moderna, en su alrededor se puede degustar empanadas de viento y sazonado de fréjol con fritada. En las fiestas religiosas de la virgen patrona de selva alegre se realizan desfile de comparsas, con la participación de todas las comunidades, la fecha de las fiestas son en 24 de mayo. Y la peregrinación de la virgen desde la mina el Mocoral</p> <p style="text-align: center;">Iglesia de la parroquia Virgen María Auxiliadora Patrona de Selva Alegre</p>			
			
Peregrinación distancia			



Anexos 3 Cascada el "Mocoral"

	UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONOMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA FICHA 3	
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS		
1. DATOS GENERALES		
Encuestadora Lorena Sandoval	Fecha: 18/05/201 5	
Supervisor evaluador: Ing. Ivan Galarza	No. Ficha 3	
Nombre del atractivo: La cascada el Mocora.		
Propietario: Cantón Otavalo		
Categoría: natural Tipo: Histórico Subtipo: civil		
2. UBICACIÓN:: LONGITUD 77°46'91 LATITUD: 0°30.607"		
Provincia: Imbabura Calle:	Cantón: Otavalo Numero:	Localidad: Parroquia Selva Alegre Trasversal:
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO		
Nombre del poblado: Comunidad de Pamplona 30 km		Distancia:
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO		
Altura (m.s.n.m.): 1300 bajo – 2500 alto Temperatura: 18°C-26°C		
1	Tamaño: 113 Km 2	
2	Calidad del Agua: potable	
3	Flora y fauna este atractivo se encuentra en la carretera de ida selva alegre -Otavalo.	

Alojamiento							X	
Alimentación							X	
Esparcimiento						X		
Tarifa promedio							X	
Por hotel \$							X	
Promedio días							X	
Tarifa promedio							X	
En alimentación							X	
Estadía hotel							X	
Infraestructura básica								
Agua	Potable							
Energía	Sistema cableado							
Alcantarillado	Pozos sépticos							
8.TURISMO								
Tipo de turistas que recibe el turista		Tiempo promedio que permanece el turista en la zona				Formas de viajar del turista		
Local	X	1 horas				Trasporte terrestre		
Provincial	X	1 horas				Trasporte terrestre		
Nacional								
Internacional								
Indique si cuenta con:								

Agencia de viajes	Almacenes de artesanía	Correo	Fax, fono, internet
Señale si el atractivo turístico se difunde			
Local			
Provincial			
Nacional			
Internacional			
Observaciones			
<p>Esta cascada se encuentra en el trayecto que baja de Otavalo rumbo a Selva Alegre y es uno de los paisajes más verdes y pintorescos, de fácil acceso ya que se encuentra al borde del camino, también la conocen como cascada “El Mocal” . La mayoría de turistas les encanta tomarse fotos por la facilidad de acceso y su majestuosidad.</p>			
			
La cascada “El Mocal”			

Anexos 4 Mina el “Mocoral”

	UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONOMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA FICHA 4	
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS		
1. DATOS GENERALES		
Encuestadora Lorena Sandoval	Fecha: 18/05/2015	
Supervisor evaluador: Ing. Iván Galarza	No. Ficha 4	
Nombre del atractivo: La mina el “Mocoral”.		
Propietario: Cantón Otavalo		
Categoría: Natural Tipo: Histórico Subtipo: civil		
2. UBICACIÓN:: LONGITUD 77°46'91 LATITUD: 0°30.607”		
Provincia: Imbabura Calle:	Cantón: Otavalo Numero:	Localidad: Parroquia Selva Alegre Trasversal:
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO		
Nombre del poblado: Comunidad de Pamplona 30 km		Distancia:
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO		
Altura (m.s.n.m.): 1300 bajo – 2500 alto Temperatura: 18°C-26°C		
1	Tamaño: 113 Km ²	
2	Calidad del Agua: potable	
3	Flora y fauna este atractivo se encuentra en la carretera de ida selva alegre - Otavalo.	
4	Descripción del paisaje: Es un lugar accesible para los turistas, el bus que transita pasa frente a la mina y frente a la cascada.	
6	Actividades varias se pueden apreciar la cascada y la mina y la naturaleza que ofrece.	

5. USOS (simbolismo)								
ESTADO DE CONSERVACIÓN								
1 Alterado:								
2 No alterado: X								
3 Conservado: X								
4 En proceso de deterioro:								
5 Causas del deterioro:								
6 Ha sido declarado patrimonio: Nombre:								
Si						Fecha:		
No			X			Categoría:		
6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO								
Tipo	Subtipo	Estado de las vías			TRANSPORTE		FRECUENCIAS	
		Bueno	Regular	Malo	Diaria	Semana	Mensual	
Terrestre	Asfalto				Bus	X		
	Lastrado				Automóvil 4X4	X		
	Empedrado	X			Camioneta	X		
	Sendero				Tren			
7. FACILIDADES TURÍSTICAS								
Buses: trasportes IMBABURAPAK								
Desde: Otavalo		Hasta: Selva Alegre		Frecuencia: Diaria			Distancia: 148 Km	
	Lujo		Primera		Segunda		Tercera x	
Servicios	No. Estab	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas
Alojamiento							X	
Alimentación							X	

Esparcimien to						X		
Tarifa promedio							X	
Por hotel \$							X	
Promedio días							X	
Tarifa promedio							X	
En alimentació n							X	
Estadía hotel							X	
Infraestructura básica								
Agua	Potable							
Energía	Sistema cableado							
Alcantarill ado	Pozos sépticos							
8.TURISMO								
Tipo de turistas que recibe el turista		Tiempo promedio que permanece el turista en la zona				Formas de viajar del turista		
Local	X	1 horas				Trasporte terrestre		
Provincial	X	1 horas				Trasporte terrestre		
Nacional								
Internacio nal								
Indique si cuenta con:								
Agencia de viajes		Almacenes de artesanía		Correo			Fax, fono, internet	

Señale si el atractivo turístico se difunde			
Local			
Provincial			
Nacional			
Internacio nal			
Observaciones			
La Mina Mocal está ubicada a 65 km al nor-occidente de la ciudad de Otavalo, en la provincia de Imbabura, parroquia Selva Alegre.			
			
La mina “El Mocal”			

ENTREVISTA¹

Fuente:

Fecha:

Lugar:

¹ Evidencia en audio

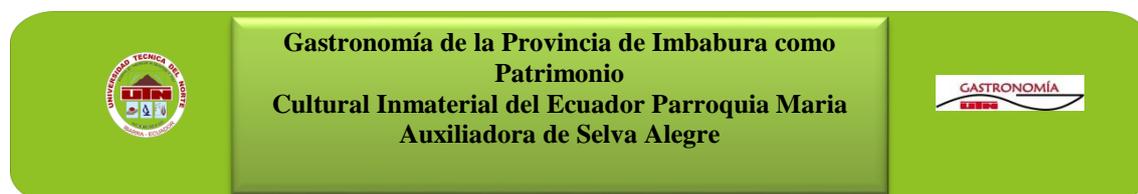
Elaborado por:

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

ENTREVISTA CONTEXTO SOCIO CULTURAL

14. ¿Cuáles (incluir fechas) son las manifestaciones culturales de la zona y qué alimentos o bebidas se relacionan con éstas?
15. ¿Quiénes intervienen en las preparaciones de los alimentos?
16. ¿Cómo o a quién se transmiten los conocimientos?
17. ¿Cómo influyen las preparaciones de las comidas y bebidas en el comportamiento de la comunidad?
18. ¿Desde cuándo se prepara?
19. ¿En qué utensilios o cuáles son las características en las que se los sirve?
20. ¿Qué recuerdos asociados tiene con relación a los alimentos preparados?
¿Qué significado tiene el plato?

Anexo 5. Banner

**INTRODUCCIÓN**

La gastronomía como parte esencial de la cultura de un pueblo es un elemento importante de identidad que necesita de mecanismos de acción para su desarrollo.

Esta investigación tiene como finalidad valorar, identificar y dar a conocer las bases conceptuales los conocimientos ancestrales y tradicionales de la gastronomía de parroquia de Selva Alegre.

Objetivos:

- Realizar el inventario gastronómico de la parroquia María Auxiliadora de Selva Alegre y su contexto socio cultural
- Diseñar una ruta gastronómica de la parroquia de María Auxiliadora de Selva Alegre.
- Analizar una proyección de los impactos que el proyecto genere en las áreas social, cultural, turística, gastronómica, económica y educativa de la zona.

Metodología

Cuantitativa: tabulación de la información

Cualitativa: visita de campo y entrevistas personales.

Naturaleza: descriptiva

Temporalidad: transversal

Tipo de datos

Teórico: revisión de libros, artículos, páginas web.

Práctico: entrevistas

Población y muestra: 10 habitantes de la parroquia "Selva Alegre".

Métodos

Teórico: analizar la información que servirá para la discusión.

Empírico: ayudó en el proceso de investigación, documental y observación de campo.

Matemático Estadístico: tabular las entrevistas

Técnicas: observación

Instrumentos: entrevistas estructuradas.

Estrategias

Fichas del Ministerio de Turismo para los inventarios de atractivos turísticos

Recetas estándar

Video grabadoras

Resultados encontrados**Resultados:**

-Se identificó la gastronomía ancestral, tradicional y típica de la parroquia con la cual se realizó un inventario gastronómico se encontraron 6 platos: fritada, caldo de gallina, sancocho, chicha de hierba luisa, sazonado de frejol, y aguado de panela con limón.

-Se diseñó una ruta de turismo gastronómico en la que se incluyen los principales atractivos turísticos y los lugares donde se puede degustar de la su gastronomía.

-Para finalizar se realizó un análisis de impactos turísticos, culturales, gastronómicos, cultural y educativo dando como resultado un impacto alto positivo lo que indica que el proyecto es viable.

Se recomienda involucrar al Ministerio de Turismo y organizaciones del Cantón Otavalo para trabajar en estudio interdisciplinario que permita potenciar el sector turístico y gastronómico.



(Almeida, 2011) (Baez, 2008) (Carlo Elías, 2009) (Coque, 2013) (Ecuador, 2015) (Fundación Ilam, 2015) (GAD Municipal del Cantón Otavalo, 2015) (Guadalinfo, 2015) (INPC, 2015) (INC, 2010; Instituto Nacional de Promoción Turística, 2012; Jacinto, 1967) (Jiménez) (Kroeber & Kluckhohn, 1952) (La Hora, 2010) (Ley de Soberanía Alimentaria, 2014) (Maldonado, 2011) (Magri, 2015) (Rodríguez, 2015) (Ministerio-del-Turismo, 2014) (Moleculares, 2004) (Montaldo, 1985) (Montecinos, 2012) (Museo de Arte Virtual, 2015) (Pachamama, 2015) (Vivir Plan Nacional del Buen, 2013) (Pozzo Miguel) (RAE, 2016) (Seproyco, 2015) (Sotoserrano, 2015) (Unesco, Cultura, 1982) (Unesco, 2002) (Yépez, 2015) (Weismantel, 1994)

Anexo 6. Fotografías









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

1. Identificación de la obra

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

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

DATOS DE CONTACTO			
CÉDULA DE IDENTIDAD:	1004036552		
APELLIDOS Y NOMBRES:	Lorena Paola Sandoval Pilca		
DIRECCIÓN:	Calle puyo 30-63 y Tucan		
EMAIL:	l11p17s1990@gmail.com		
TELÉFONO FIJO:		TELÉFONO MÓVIL:	0 968971297
DATOS DE LA OBRA			
TÍTULO:	GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR PARROQUIA MARÍA AUXILIADORA DE SELVA ALEGRE.		
AUTOR (ES):	Lorena Paola Sandoval Pilca		
FECHA: AAAAMMDD	2016/04/25		
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO			
PROGRAMA:	<input checked="" type="checkbox"/> PREGRADO <input type="checkbox"/> POSGRADO		
TÍTULO POR EL QUE OPTA:	Licenciada en Gastronomía		
ASESOR /DIRECTOR:	Magister Ivan Galarza		



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR DEL TRABAJO DE GRADO

A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

Yo, **Lorena Paola Sandoval Pilca**, con cédula de identidad Nro. **1004036552**, manifiesto por voluntad de ceder a la Universidad Técnica del Norte los derechos patrimoniales consagrados en la Ley de Propiedad Intelectual del Ecuador, artículos 4, 5 y 6, en calidad de autor (es) de la obra o trabajo de grado denominado: **GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR PARROQUIA MARÍA AUXILIADORA DE SELVA ALEGRE**.

Que ha sido desarrollado para optar por el título de: **Licenciada en Gastronomía**, en la Universidad Técnica del Norte, quedando la Universidad facultada para ejercer plenamente los derechos cedidos anteriormente. En mi condición de autora me reservo los derechos morales de la obra antes citada. En concordancia suscribo este documento en el momento que hago entrega del trabajo final en formato impreso y digital a la Biblioteca de la Universidad Técnica del Norte.

Ibarra, a los 25 días del mes de abril de 2016

(Firma)

Nombre: **Lorena Paola Sandoval Pilca**

Cédula: **1004036552**

2. AUTORIZACIÓN DE USO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD

Yo **Lorena Paola Sandoval Pilca** , con cédula de identidad Nro. **1004036552**, en calidad de autor y titular de los derechos patrimoniales de la obra o trabajo de grado descrito anteriormente, hacemos entrega del ejemplar respectivo en formato digital y autorizo a la Universidad Técnica del Norte, la publicación de la obra en el Repositorio Digital Institucional y uso del archivo digital en la Biblioteca de la Universidad con fines académicos, para ampliar la disponibilidad del material y como apoyo a la educación, investigación y extensión; en concordancia con la Ley de Educación Superior Artículo 144.

3. CONSTANCIAS

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

Ibarra, a los 25 días del mes de abril de 2016

EL AUTOR:

(Firma) 

Nombre: **Lorena Paola Sandoval Pilca**

Cédula: **1004036552**