



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**

**FACULTAD CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**

**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**TRABAJO DE GRADO PREVIO LA OBTENCIÓN AL TÍTULO DE  
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**

**“GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO  
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR  
PARROQUIA IMBAYA CANTÓN ANTONIO ANTE”.**

**Autor:** Jorge Andrango

**Director de Trabajo de Grado:** LIC. CARLOS AGUINAGA

IBARRA 2016



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**DEDICATORIA**

Dedico esta tesis a todos aquellos que no creyeron en mí, a aquellos que esperaban mi fracaso en cada paso que daba hacia la culminación de mis estudios, a aquellos que nunca esperaban que lograra terminar la carrera, a todos aquellos que apostaban a que me rindiera a medio camino, a todos los que supusieron que no lo lograría, a todos ellos les dedico este trabajo.....Gracias...



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**AGRADECIMIENTO**

Quiero agradecer a todos mis maestros ya que ellos me enseñaron a valorar los estudios y a superarme cada día, también agradezco a mis padres porque ellos estuvieron en los días más difíciles de mi vida como estudiante.

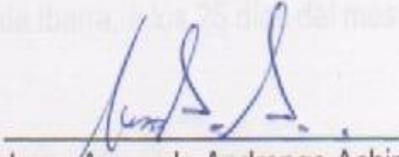


**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**  
**AUTORÍA**

Yo, Jorge Armando Andrango Achina, portador de cédula de ciudadanía 100225897-6, declaro bajo juramento que el trabajo "GASTRONOMIA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO INMATERIAL DEL ECUADOR, PARROQUIA DE IMBAYA CANTON ANTONIO ANTE." es de mi autoría; y que no ha sido previamente presentado para ningún otro fin de orden académico o profesional y que los resultados de la investigación que se incluye en este documento son de mi responsabilidad.

Examinador que se designa

En la ciudad de Ibarra, el 25 día del mes de Mayo del 2015

  
Firma Jorge Armando Andrango Achina

100225897-6

Lic. Carlos Aguirre



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS  
CARRERA DE GASTRONOMÍA  
CERTIFICADO DEL ASESOR**

En calidad de Director de Trabajo de Grado encargado presentado por el egresado. Jorge Armando Andrango Achina para optar por el título de Lic. En gastronomía en, cuyo tema es: **"GASTRONOMIA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR PARROQUIA IMBAYA CANTON ANTONIO ANTE."** considero que el presente trabajo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a presentación pública y evaluación por parte del tribunal examinador que se designe.

En la ciudad de Ibarra, a los 25 días del mes de Mayo del 2015.

Lic. Carlos Aguinaga.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS  
CARRERA DE GASTRONOMÍA



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR DEL TRABAJO DE GRADO

A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

Yo, Jorge Armando Arango Achina, con cédula de identidad Nro. 100225897-6, manifiesto mi voluntad de ceder a la Universidad Técnica del Norte los derechos patrimoniales consagrados en la Ley de Propiedad Intelectual del Ecuador, artículos 4, 5 y 6, en calidad de autor (es) de la obra o trabajo de grado denominado: GASTRONOMIA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR PARROQUIA IMBAYA CANTON ANTONIO ANTE, que ha sido desarrollado para optar por el título de: Licenciatura en Gastronomía en la Universidad Técnica del Norte, quedando la Universidad facultada para ejercer plenamente los derechos cedidos anteriormente. En mi condición de autor 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 Mayo de 2015

TELEFONO: 0051610855

DATOS DE LA OBRA

(Firma) Jorge Armando Arango Achina

Nombre: Jorge Armando Andrango Achina

Cédula: 100225897-6

AUTOR (ES): Jorge Armando Andrango Achina



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**  
**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 CIUDADANÍA:	DE	100225897-6	
APELLIDOS Y NOMBRES:	Y	Jorge Armando Andrango Achina.	
DIRECCIÓN:	Atuntaqui – Sector Santa Bertha calle Bolívar, esquina.		
EMAIL:	armandeath69@gmal.com.		
TELÉFONO FIJO:	907779	TELÉFONO MÓVIL:	0981619855
DATOS DE LA OBRA			
TÍTULO:	Gastronomía de la Provincia de Imbabura como Patrimonio Inmaterial del Ecuador Parroquia Imbaya Cantón Antonio Ante.		
AUTOR (ES):	Jorge Armando Andrango Achina.		
FECHA: AAAAMMDD	2015-05-25		
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO			
PROGRAMA:	<input checked="" type="checkbox"/> PREGRADO <input type="checkbox"/> POSGRADO		
TITULO POR EL QUE OPTA:	Licenciatura en Gastronomía.		



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

ASESOR /DIRECTOR: Lic. Carlos Aguinaga.

**2. AUTORIZACIÓN DE USO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD**

AUTORÍA

Yo, Jorge Armando Andrango Achina con cédula de identidad Nro. 100225897-6, en calidad de autor (es) y titular (es) de los derechos patrimoniales de la obra o trabajo de grado descrito anteriormente, hago entrega del ejemplar respectivo en formato digital y autorizo a la Universidad Técnica del Norte, la publicación de la obra en el Repositorio Digital Institucional y uso del archivo digital en la Biblioteca de la Universidad con fines académicos, para ampliar la disponibilidad del material y como apoyo a la educación, investigación y extensión; en concordancia con la Ley de Educación Superior Artículo 144.

**3. CONSTANCIAS**

INTRODUCCIÓN

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

Ibarra, a los 25 días del mes de mayo de 2015

**EL AUTOR:**

1.5. Preguntas de interés

1.6. Justificación

CAPÍTULO II

2. MARCA

Jorge Armando Andrango Achina

C.C.:100225897-6

Facultado por resolución de Consejo Universitario \_\_\_\_\_



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**  
**ÍNDICE GENERAL**

DEDICATORIA .....	ii
AGRADECIMIENTO .....	iii
AUTORÍA .....	iv
CERTIFICADO DEL ASESOR.....	v
CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR DEL TRABAJO DE GRADO.....	vi
AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN.....	vii
ÍNDICE GENERAL .....	ix
ÍNDICE DE GRÁFICOS .....	xi
ÍNDICE DE TABLAS.....	xii
ÍNDICE DE ANEXOS.....	xii
RESUMEN.....	xiii
SUMMARY .....	xiv
INTRODUCCIÓN.....	xv
CAPÍTULO I.....	18
1.EL PROBLEMA. ....	18
1.1. Tema. ....	18
1.2. Contextualización del problema. ....	18
1.3. Planteamiento del problema.....	19
1.4. Objetivos. ....	20
1.4.1. General.....	20
1.4.2. Específicos. ....	20
1.5. Pregunta directriz.....	20
1.6. Justificación.....	20
CAPÍTULO II.....	22
2.MARCO TEÓRICO. ....	22
2.1. Gastronomía.....	22
2.2. Gastronomía del Ecuador. ....	23
2.3. La Gastronomía de Imbabura .....	24
2.4. Gastronomía de Imbaya. ....	25
2.5. Gastronomía ancestral .....	26
2.6. Gastronomía típica .....	26
2.7. Gastronomía tradicional.....	27
2.8. Cultura y patrimonio .....	28
2.9. Patrimonio intangible .....	29



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

2.10.	Patrimonio gastronómico .....	30
2.11.	Ruta turística .....	31
2.12.	Marco jurídico. ....	32
2.12.1.	Recuperación del Patrimonio Cultural del Ecuador .....	32
2.13.	Glosario de términos.....	38
CAPÍTULO III.....		43
3. METODOLOGÍA.....		43
3.1.	Diseño.....	43
3.1.1.	Temporalidad.....	44
3.1.2.	Naturaleza. ....	44
3.2.	Población. ....	45
3.2.1.	Muestra.....	45
3.3.	Métodos.....	46
3.3.1.	Teóricos.....	46
3.3.2.	Empíricos. ....	47
3.3.3.	Matemáticos.....	47
3.4.	Estrategias, técnicas e instrumentos. ....	48
3.4.1.	Estrategias.....	48
3.4.2.	Técnicas .....	48
3.4.2.1.	Observación .....	48
3.4.2.2.	Entrevista .....	48
3.4.3.	Instrumentos.....	49
3.4.3.1.	Cuestionario: .....	49
3.4.3.2.	Fichas de inventario:.....	49
3.4.3.3.	Video – Grabadora.....	49
CAPÍTULO IV .....		50
4. ANÁLISIS DE DATOS. ....		50
4.1.	Plan de procesamiento de datos.....	50
4.2.	Tabulación y análisis de resultados. ....	51
4.3.	Informe.....	60
4.4.	Discusión.....	62
4.5.	Recetas estándar.....	66
CAPÍTULO V .....		81
5. PROPUESTA.....		81
5.1.	Introducción.....	81
5.2.	Ruta turística.....	82
5.3.	Componentes gastronómicos y turísticos.....	84



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

5.4.	Gastronómicos. ....	84
5.4.1.	Patio, jardín y restaurante el Orquidiario: .....	84
5.4.2.	Fritada de Imbaya:.....	84
5.4.3.	Asadero de Doña Julia: .....	84
5.5.	Turísticos.....	85
5.5.1.	Parque de Imbaya: .....	85
5.5.2.	Parada del tren: .....	85
5.5.3.	Iglesia de la parroquia de Imbaya: .....	86
5.6.	Paradas estratégicas: .....	86
5.7.	Impactos .....	87
5.7.1.	Análisis de Impactos .....	87
5.7.2.	Turístico.....	88
5.7.3.	Socio cultural. ....	90
5.7.3.	Económico. ....	92
5.7.4.	Educativo. ....	94
5.7.5.	Informe de impactos. ....	96
	CONCLUSIONES .....	98
	RECOMENDACIONES.....	100
	ANEXOS .....	101
	BIBLIOGRAFÍA.....	147

**ÍNDICE DE GRÁFICOS**

Grafico # 4.2.1.	Productos ancestrales .....	51
Grafico # 4.2.2.	Productos actuales .....	52
Grafico # 4.2.3.	Métodos de conservación de alimentos .....	53
Grafico # 4.2.4.	Temporada de cosechas .....	54
Grafico # 4.2.5.	Espicias que se usan en las preparaciones de comidas y bebidas .....	55
Grafico # 4.2.6	Platos Elaborados .....	56
Grafico # 4.2.7	Ingredientes, cantidad, unidad .....	57
Grafico # 4.2.8.	Técnicas de elaboración .....	58
Grafico # 4.2.9.	Utensilios de elaboración.....	59



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**  
**ÍNDICE DE TABLAS**

Tabla 1. Arroz con frejol.....	66
Tabla 2. Cuy Asado .....	67
Tabla 3. Chicha de jora.....	68
Tabla 4. Sopa de verduras (Col y Brócoli) .....	69
Tabla 5. Hornado con tortillas de papa .....	70
Tabla 6. Cuy asado con choclo y papas .....	71
Tabla 7. Arroz de cebada.....	72
Tabla 8. Hervidos de mora.....	73
Tabla 9. Chicha de arroz.....	74
Tabla 10. Pollo al jugo .....	75
Tabla 11. Quinoa de sal.....	76
Tabla 12. Fritada .....	77
Tabla 13. Pollo frito.....	78
Tabla 14. Maíz tostado .....	79
Tabla 15. Empanadas.....	80

**ÍNDICE DE ANEXOS**

ANEXO 1 Entrevista .....	101
ANEXO 2 Entrevista contexto socio cultural .....	102
ANEXO 3. Formato de receta estándar .....	103
ANEXO 4. Ficha para inventario de atractivos turísticos.....	104
ANEXO 5 Imbaya .....	134
ANEXO 6. Ubicación .....	135
ANEXOS 7. Atractivos turísticos y gastronómicos de imbaya .....	140
ANEXO 8. Tríptico .....	145
ANEXO 9. Banner.....	146



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**  
**RESUMEN**

La presente investigación se realizó en la parroquia de Imbaya del Cantón Antonio Ante, Provincia de Imbabura durante el año 2014-2015 con la participación de estudiantes de la UTN y la comunidad de Imbaya, puesto que por la falta de planificación de un sistema sustentable entre empresas de turismo como hoteles, restaurantes, agencias de viajes y la misma parroquia, han provocado que los turistas no cuenten con una guía detallada de los servicios que se ofertan en la Parroquia de Imbaya y por lo tanto hay una menor afluencia de potenciales consumidores, por lo que se propone la implementación de una ruta turística y gastronómica la cual sirva como una herramienta para fomentar la preservación de expresiones culturales, gastronomía y el turismo del lugar, de esta forma impulsar el crecimiento económico de la parroquia de Imbaya. Esta investigación utilizó el método de investigación descriptivo el cual nos permitió especificar las propiedades importantes de la comunidad, a partir del análisis de los datos recolectados en la entrevista. El uso de la observación y la entrevista, sirvió para el levantamiento del inventario gastronómico, visitando los principales lugares concurridos con presencia de platos tradicionales, fiestas y folklore, identificando su valor, histórico, cultural y plasmar en fichas de inventario cultural. La Entrevista recolecto toda la información posible mediante un grupo de preguntas debidamente estructuradas que fue dirigida a una muestra de 20 personas mayores de edad, de entre 30 y 60 años que aportaron con información relevante para la elaboración del proyecto.



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**SUMMARY**

This research was conducted in the parish of Canton Imbaya Antonio Ante, Imbabura Province during 2014-2015 with the participation of students and community UTN Imbaya, since the lack of planning for a sustainable system between tourism companies such as hotels, restaurants, travel agencies and the same parish, have caused tourists do not have a detailed guide to the services offered in the Parish of Imbaya and therefore there is a lower number of potential consumers, so the implementation of a tourist and gastronomic route which serves as a tool to foster the preservation of cultural expressions, gastronomy and tourism place, thus boosting economic growth Parish Imbaya is proposed. This research used descriptive research method which allowed us to specify the important properties of the community, from the analysis of data collected in the interview. Using observation and interview served to lift the gastronomic inventory, visiting crowded places with major presence of traditional dishes, parties and folklore, identifying its value, historical, cultural and translate into cultural inventory sheets. The interview I gather all the information possible by a group of properly structured questions was addressed to a sample of 20 seniors, aged 30 and 60 who provided information relevant to the development of the project.



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

## **INTRODUCCIÓN**

El impulso del turismo en el Ecuador está fomentando y diversificando compromisos institucionales entre empresa pública y privada, para enriquecer la oferta turística, lo que permitirá satisfacer las necesidades del mercado, la industria y el consumidor final.

El proyecto permitirá el desarrollo del turismo gastronómico a nivel nacional e internacional, para reactivar de esta forma la economía de la población, en este caso la Parroquia de Imbaya del Cantón Antonio Ante.

Por lo dicho anteriormente esta investigación se enfoca a poner en valor la gastronomía local.

El contenido de este documento se ha organizado en cinco capítulos para abordar la presentación de la información desde la secuencia investigativa, así:

El Capítulo I consta del problema de investigación, del que se ha identificado la insuficiente planificación de un sistema sustentable entre empresas de turismo como hoteles, restaurantes, agencias de viajes que ha provocado que los turistas no cuenten con una guía detallada de los servicios que se ofertan en la Parroquia de Imbaya y por lo tanto hay una menor afluencia de potenciales consumidores.

Para consolidar y respaldar el problema ya nombrado, se le ha otorgado un tema “Valorar la Gastronomía de la Provincias de Imbabura como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador Parroquia Imbaya del Cantón Antonio Ante.”. con sus respectiva contextualización y planteamiento del problema llegando a obtener ideas claras y llegar a obtener el objetivo general y específicos, así planteamos nuestra pregunta directriz, que dice: ¿La implementación de técnicas ancestrales y la difusión de la ruta gastronómica, valorizara la gastronomía de la parroquia de Imbaya Cantón Antonio Ante Provincia de Imbabura como patrimonio cultural e inmaterial del Ecuador?, todo esto está



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

respaldado con su respectiva justificación que aclara los motivos, la delimita y proyecta resultados.

En el Capítulo II, consta de los marcos teórico como también jurídico, el primero se refiere a todos los conceptos obtenidos en el transcurso de la investigación, por ejemplo, que es gastronomía, como también la gastronomía de la provincia de Imbabura para llegar a saber de la gastronomía de la parroquia de Imbaya, esto nos aclara más acerca de lo tradicional, lo típico, lo ancestral, hasta llegar a un conocimiento contemporáneo, también se nombra lo que es patrimonio tangible e intangible. En lo referente a lo jurídico, acotamos normas y decretos que la constitución dice en lo que se relacionado a mantener un Patrimonio, en este caso lo gastronómico y turístico de lo que posee la parroquia de Imbaya, todo esto está definido con un glosario de términos que aclaran más esta información.

En los Capitulo III, encontramos la metodología que se aplica en esta investigación para lo cual empezamos desarrollando un diseño, en donde reconocemos que esta investigación es de tipo descriptivo, que nos permite hacer investigaciones o estudios que buscan especificar las propiedades importantes de personas, grupos, comunidades o cualquier otro fenómeno que sea sometido a análisis. Esta investigación tiene una temporalidad, es decir un límite de tiempo para su desarrollo, llevándola a cabo en la población de la parroquia de Imbaya, que a la vez viene siendo nuestro universo para obtener nuestra muestra de estudio y poder aplicarle la entrevista, que es nuestra herramienta de investigación para obtener la información requerida por la investigación.

En el Capítulo IV, aquí se encuentra la propuesta de este proyecto de crear una ruta turística en la que nos permita resaltar y dar a conocer la riqueza gastronómica como también turística de la parroquia de Imbaya, una vez desorilladla nuestra ruta, esta debe ser difundida, para ello existe muchos medios para promocionarlo, pero hemos visto que la mejor manera de



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

promocionar esta ruta es mediante trípticos y banners que son herramientas de difusión, que guiarán y enfocarán la esencia misma de la gastronomía y lugares turísticos de la parroquia de Imbaya al potencial visitante. Elegimos estas herramientas porque son medios informativos más accesibles, económicos y comprensibles.

Capítulo V, se encuentra los resultados que se espera obtener al aplicar esta investigación en la parroquia de Imbaya, es dar a conocer. Todos los lugares gastronómicos y turísticos que la parroquia oferta al potencial turista, también se espera potencializar y valorar en especial la gastronomía del sector que es rica en sabor y tradición, ya que por ser una parroquia netamente agrícola, le da matices y una variedad única a su gastronomía.



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**CAPÍTULO I**

**1. EL PROBLEMA.**

**1.1. Tema.**

Gastronomía de la Provincias de Imbabura como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador Parroquia Imbaya del Cantón Antonio Ante.

**1.2. Contextualización del problema.**

La parroquia de Imbaya hasta 1945 se le conoció con el nombre de San Luis de Cobuendo. Antes de la cantonización de Atuntaqui era un caserío perteneciente a la jurisdicción de la parroquia de San Antonio. En 1938 con el decreto de cantonización Cobuendo quedó incluido en el territorio del nuevo cantón Antonio Ante en calidad de anejo perteneciente a la parroquia de San José de Chaltura. Pero en enero de 1945 el Caserío San Luis de Cobuendo fue elevado al rango de parroquia civil con el nombre de Imbaya, mediante ordenanza municipal dictada el 23 de enero y aprobado por el ministerio de Gobierno el 21 de febrero del mismo año. (Díaz, Análisis de la gastronomía ancestral, típica y tradicional, en el Cantón Antonio Ante., 2009)

El Turismo ha mostrado crecimiento dentro de los últimos años logrando situarse en un lugar importante en la Economía del país , en especial la Parroquia de Imbaya del Cantón Antonio Ante de la provincia de Imbabura, permitiendo que el sector empresarial y productivo crezca y estimule la economía local, pero la falta de una investigación adecuada por parte de organismos que los competen, como el ministerio de turismo, con el propósito de potencializar la gastronomía y los atractivos turísticos de la parroquia, conllevado a realizar un levantamiento de información sobre los aspectos más relevantes que posee este sector en relación a su esencia cultural y



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

gastronómica.. (Díaz, Análisis de la gastronomía ancestral, típica y tradicional, en el Cantón Antonio Ante., 2009).

### **1.3. Planteamiento del problema.**

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

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

La falta de información gastronómica y el predominio de nuevas tendencias alimentarias han ocasionado la pérdida de ciertos productos tradicionales de la zona y por ende preparaciones ancestrales, limitando el desarrollo gastronómico legítimo sostenible del sector, poniendo en riesgo la continuidad de la herencia cultural y gastronómica de la parroquia de Imbaya.

La presente investigación tiene la finalidad de valorar, difundir las recetas ancestrales de dicha parroquia por medio de la elaboración de una ruta turística y gastronómica así también dar a conocer los atractivos del lugar y mantener vivo el legado cultural de la parroquia.

La falta de planificación de un sistema sustentable entre empresas de turismo como hoteles, restaurantes, agencias de viajes y la misma comunidad han provocado que los turistas no cuenten con una guía turística y gastronómica detallada de los servicios que se ofertan y por lo tanto hay una menor afluencia de potenciales consumidores.



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**1.4. Objetivos.**

**1.4.1. General.**

- Promocionar la Gastronomía de la Parroquia Imbaya del Cantón Antonio Ante de la provincia de Imbabura.

**1.4.2. Específicos.**

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

**1.5. Pregunta directriz.**

¿La implementación de técnicas ancestrales en la elaboración de los alimentos y la difusión de la ruta gastronómica, valorizara la gastronomía de la Parroquia de Imbaya Cantón Antonio Ante Provincia de Imbabura como patrimonio cultural e inmaterial del Ecuador?

**1.6. Justificación.**

La Provincia de Imbabura está conformada por seis cantones, ubicada al norte del país, cada segmento en toda su extensión posee lugares de gran atractivo natural y riqueza cultural. En lo que se refiere a Imbaya, la Parroquia fue ocupada en la periferia de la ciudad de Ibarra, que eran la Avenida Pichincha, hoy Atahualpa y en la calle larga, hoy avenida Eloy Alfaro y fueron reconocidos como expendedores de las mejores fritadas del norte del país, la comida es deliciosa y posee hermosos lugares aun sin ser explotados turísticamente, razón por la cual deber ser promocionados y difundidos a la



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

brevidad posible puesto que esto encaminara a un desarrollo económico de la Parroquia.

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

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

Las personas que tendrán un beneficio directo de la investigación serán los propietarios y trabajadores, entidades gubernamentales, empresas turísticas y hoteleras de los sitios tomados en cuenta en la ruta los mismos que se encargan de satisfacer las necesidades gastronómicas, recreativas y turísticas de los visitantes e incrementar sus ingresos con esta alternativa.

El impulso del turismo en el Ecuador está fomentando compromisos institucionales entre empresa pública y privada y de esta forma diversifica y enriquece la oferta turística, permitiendo satisfacer las necesidades del mercado, la industria y el consumidor final.

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



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**CAPÍTULO II**

**2. MARCO TEÓRICO.**

**2.1. Gastronomía**

La gastronomía es el estudio de la relación del hombre con su alimentación y su medio ambiente o entorno. La gastronomía estudia varios componentes culturales, tomando como eje central la comida. (Díaz, Análisis de la gastronomía ancestral, típica y tradicional, en el Cantón Antonio Ante., 2009).

La gastronomía en griego antiguo; *γαστρονομία*, es el estudio de la relación del hombre con su alimentación y su medio ambiente o entorno. El gastrónomo es la persona que se encarga de esta ciencia. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario y la cubertería en torno a una mesa. Sin embargo, ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida, etimológicamente proveniente del griego “gastros”, que significa estómago, y “gnomos” ley o conocimiento, para referirse no tanto como pareciera sugerir del origen de la palabra a llenar el estómago, sino que el objetivo de la gastronomía es crear platos de comidas para saborear ricas preparaciones culinarias con los sentidos del gusto, la vista y el olfato, comparar las comidas de distintos lugares, ver como se originaron, los aportes nutricionales de cada ingrediente y sus posibilidades de combinación, etcétera. ((ASALE), 2011)

En definitiva la gastronomía vendría a ser la esencia misma entre alimentos de la naturaleza y el hombre con la única finalidad de llegar a una armonía existencial de un ser en evolución.



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

## **2.2. Gastronomía del Ecuador.**

La gastronomía Ecuatoriana es fundamental en la cultura de cada rincón del país puesto que sus preparaciones identifican a cada región, su aroma y sabor son exquisitos e inolvidables para propios y extraños. Su cocina va desde lo más sencillo y cotidiano hasta lo más exótico y elaborado, con tendencias contemporáneas y fusionadas con lo ancestral.

**Nuestros antepasados inmigrantes se asentaron aquí precisamente porque hallaron un medio generoso para su subsistencia: llanuras y florestas tropicales generosas de frutos, valles interandinos templados y benignos para la agricultura, cacería abundante. La gastronomía del Ecuador se ha ido transformando con el paso del tiempo y posee diversas formas de preparar gracias a las aportaciones de distintos lugares y regiones que componen el país. (EL GRAN LIBRO DE LA COCINA ECUATORIANA)**

Algunos productos que se utilizaban en la gastronomía ecuatoriana fueron introducidos por los españoles y otros son propios del Ecuador, cada producto se relaciona con la cultura ya que estos vienen de varias generaciones y se mantienen hasta nuestros días.

**La comida ecuatoriana actual es el resultado de una rica tradición culinaria, en la que se combinan sustancias y costumbres de varios continentes, mezcladas sabiamente con el buen gusto popular. Una cultura auténtica, macerada por siglos, en la que nada falta, salvo quizá un vino generoso y de factura propia. (MALDONADO, 2011).**

En definitiva la gastronomía ecuatoriana está nutrida con tendencias tanto ancestrales como contemporáneas, ya que para sus elaborados se emplean técnicas de elaboración y productos alimenticios ancestrales de nuestros Incas, a la vez que se emplean técnicas traídas por los españoles en la



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

conquista , lo que le da a nuestra gastronomía, matices de diversidad y originalidad.

### **2.3. La Gastronomía de Imbabura**

La deliciosa gastronomía de Imbabura está preparada por los frutos que le brinda la madre tierra, madurados por el sol, a quién desde tiempos ancestrales se rinden culto de agradecimiento en la fiesta del Inti Raymi.

La gastronomía imbabureña por muchos años ha sido considerada parte de la herencia cultural de nuestros antepasados, con productos como los cereales: trigo centeno, cebada, hortalizas y frutas fueron introducidas, difundidas y otros tantos se perdieron para siempre como: (bledos, yuyos, etc.), los españoles trajeron también animales domésticos como las ovejas y las vacas que se aprovecharon para la lana, la carne y la leche. (Claire, 1980).

En la gastronomía de Imbabura se utilizaba métodos y técnicas ancestrales como el uso de la leña, el uso de utensilios de barro, piedras para moler granos, ahumado de carnes para conservarlos por mayor tiempo, uso de los soberados (parte alta ubicada en un lugar seco), que servía para proteger los granos de roedores y la humedad.

En esta provincia, se puede degustar una amplia variedad de platos típicos, a razón que hay una gran variedad de productos en la zona.

**La variedad gastronómica en Imbabura es amplia, explora diversos sabores y sensaciones. En otros sectores de la Provincia se pueden apreciar platos como: fritada de cerdo, seco de raposa, caldo de 31, champús, caldo de manguera, tripa mishky, ceviche de cuy, etc., que a pesar de lo inusual que parezcan sus nombres no dejan de ser una tradición que representa parte sustancial de nuestra cultura, historia e identidad. (Caiza., 2013).**



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

Pero la gastronomía de Imbabura, Cantón Antonio Ante, y en especial la parroquia de Imbaya es amplia y variada, ya que esta zona por ser en definitiva una comunidad neta mente agrícola, obliga a su pueblo a crear una amplia gama de platos, como para citar un ejemplo tenemos; el cuy asado, le sopa de verduras, el ornado con tortillas de papa, la chicha de jora, etc. Enriqueciendo en definitiva la gastronomía de esta comunidad.

#### **2.4. Gastronomía de Imbaya.**

Imbaya posee una variada tradición gastronómica; su tendencia es preparar comida nutritiva, ya que se los elabora en ollas de barro con diversos productos propios de la zona, en lo que se refiere a bebidas se consume una gran variedad de jugos de frutas, sopa de verduras, el cuy asado, arroz con frejol, chicha de jora y ornado con tortillas de papa, que son los alimentos que más resaltan

Cuando llegan sus fiestas, estas son celebradas con alimentos y bebidas lo que se consume en lo relacionado a alimentos elaborados en las manifestaciones culturales (fiestas): las salchipapas, la cerveza (pilsener), en menor cantidad hervidos y aguardiente en lo que se refiere a bebidas, también hay un consumo de ornado , tortillas de papa, cuy con mote y pollo preparado de diferentes maneras como asado , frito, al horno, todos estos alimentos son elaborados y preparados al instante por personas aledañas a la parroquia y también de la misma parroquia. (Fuente: Encuesta y tabulación.)

La deliciosa y tradicional gastronomía de la Parroquia de Imbaya se basa principalmente en los productos que se cultivan en la misma zona. Ya que por ser una parroquia neta mente agrícola, le da una amplia variedad de preparaciones,

Existen varias preparaciones propias del lugar que se han venido transmitiendo de generación a generación hasta nuestros días, siendo esta como: la sopa



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

de verduras, el cuy asado, arroz con frejol, chicha de jora y ornado con tortillas de papa.

## **2.5. Gastronomía ancestral**

La gastronomía ancestral se basa esencialmente en la producción del maíz ya que desde tiempos ancestrales este fue el producto principal, en su alimentación diaria.

Gastronomía de los antepasados o relativo a ellos, recuerdos ancestrales. De origen remoto o muy antiguo, costumbres ancestrales. (Diccionario de la lengua española, 2005).

**El término ancestral hace referencia al legado heredado de los antepasados, técnicas y referencias de recetas con un valor cultural y nutritivo que represento su fortaleza física y en muchos casos del espíritu por el significado que ciertos alimentos tenían en rituales y ceremonias. (Díaz, análisis de la gastronomía ancestral típica y tradición en el canton antonio ante para fomentar el turismo gastronómico, 2009).**

Por lo tanto una gastronomía ancestral en la parroquia de Imbaya está presente en la actualidad ya que aún se utiliza técnicas ancestrales, por ejemplo para preparar el mote que se lo hace en las grandes celebraciones de la parroquia aún se usa leña como medio de cocción, también se lo usa en los hornos de leña para preparar el ornado, y en uso de pundos que son una especie de ollas grandes, que son usadas para la fermentación de las diferentes chichas.

## **2.6. Gastronomía típica**

Que es peculiar o característico de una persona, de un lugar, de una cosa.



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

Se le llama a aquellos platillos con características muy especiales y únicas que se tienden a realizar con frecuencia en un lugar

Característico o representativo de un tipo o modelo, del que reproduce las características típicas de una comunidad.

un grupo, país, región, cultura o época, como ejemplo diríamos los trajes típicos de una etnia. ((ASALE), 2011).

Entonces la gastronomía típica es aquella que se aplica a la comida particular y específica de una región o comunidad del planeta, por lo tanto si hablamos de lo típico, lo que tenemos en la parroquia de Imbaya es; el arroz con fréjol, la sopa de verduras, un sin número de jugos de frutas como también una gran variedad de ensaladas ya que por ser una parroquia que produce sus propios productos alimenticios, convierten a estos platos en típicos de esta zona.

## **2.7. Gastronomía tradicional.**

**La palabra ‘tradicional’ se utiliza cómo adjetivo a ser aplicado a todo aquello que tenga que ver con las tradiciones de un pueblo, comunidad o sociedad. 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 y prácticas. Regularmente, 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. (ABC, 2015).**

Entendemos por tradicional diferentes tipos de costumbres y creencias que caracterizan de manera específica a cada comunidad y que sirven para diferenciarla de las demás. En este sentido, cobran especial importancia elementos tales como prácticas consuetudinarias, sistemas de leyes, la gastronomía, la indumentaria, las expresiones culturales, la religión, la



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

historia, el lenguaje o las estructuras de pensamiento de un pueblo o comunidad. Estas representaciones de la tradición varían en cada caso y dan como resultado un abanico muy colorido de maneras de entender y representar el mundo que nos rodea.

Todos estos elementos son los que deben oportunamente enfrentar el posible avance de otros valores y costumbres que pueden hacerlos desaparecer. Es aquí cuando todo lo que es tradicional puede volverse conservador y rígido ya que no permite que otros elementos permeen la cultura y las formas de vida en general de esa comunidad.

**También es importante señalar que el adjetivo tradicional puede seguir con las ideas hasta aquí planteadas y hacer referencia a aquellas estructuras que se oponen a cualquier cambio o rasgo de modernidad por verlo como un peligro para la integridad cultural y social existente. En este aspecto, tanto la religión como las normas de jerarquía social, los modos de pensamiento y las estructuras políticas son aquellas formas que pueden presentar más claramente valores tradicionales ya que no aceptan el avance de otros elementos diferentes y buscan siempre mantener el orden del momento. (ABC, 2015).**

En la parroquia de Imbaya es tradicional, encontrar un cuy asado, ya que la técnica como lo preparaban los antepasados la heredaron a las actuales generaciones lo que lo convierte a este plato como tradicional de la comunidad, citamos este ejemplo para entender de mejor manera de cuando hablamos de una gastronomía tradicional.

## **2.8. Cultura y patrimonio**

Son los conjuntos de saberes, creencias y pautas de conducta de un grupo social, incluyendo los medios materiales que usan sus miembros para comunicarse entre sí y resolver sus necesidades de todo tipo.



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

(Wikipedia la enciclopedia libre, 2014)

La cultura es la base y el fundamento de lo que somos. Esta existe en nosotros desde el momento en que nacemos y es el aporte moral e intelectual de nuestros progenitores en un inicio y de nuestro entorno posteriormente. (G, 2007)

El patrimonio es uno de los conceptos básicos del derecho civil y tiene interés tanto desde el punto de vista teórico, como desde el punto de vista práctico, porque se relaciona con muchas instituciones del derecho privado.

Existen diversas y variadas acepciones del concepto de "patrimonio", que va desde el concepto jurídico estricto, pasando por el contable y económico hasta llegar a conceptos calificados como patrimonio cultural, patrimonio de la humanidad, patrimonio colectivo, corporativo etc. (Flores, 2003)

En definitiva se diría que la cultura y el patrimonio tienen enlaces muy arraigados que en si representa lo que se ha heredado en un pueblo sea esta la cultura misma que en si ya es un patrimonio que se la debe cultivar y preservar para que sea heredada a nuestros congéneres.

## **2.9. Patrimonio intangible**

El patrimonio es el conjunto de bienes y derechos pertenecientes a una persona, física o jurídica.

El patrimonio intangible está constituido por aquella parte invisible que reside en espíritu mismo de las culturas. El patrimonio cultural no se limita a las creaciones materiales. Existen sociedades que han concentrado su saber y sus técnicas, así como la memoria de sus antepasados, en la tradición oral. La noción de patrimonio intangible o inmaterial prácticamente coincide con la de cultura, entendida en sentido amplio como "el conjunto de rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan una sociedad o un grupo social"



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

y que, "más allá de las artes y de las letras", engloba los "modos de vida, los derechos fundamentales del ser humano, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias" A esta definición hay que añadir lo que explica su naturaleza dinámica, la capacidad de transformación que la anima, y los intercambios interculturales en que participa. (Que es patrimonio tangible y intangible)

**Patrimonio intangible, constituye el patrimonio intelectual: es decir, las creaciones de la mente, como la literatura, las teorías científicas y filosóficas, la religión, los ritos y la música, así como los patrones de comportamiento que se expresan en las técnicas, la historia oral, la música y la danza. Es posible conservar trazas materiales de este patrimonio en los escritos, las partituras musicales, las imágenes fotográficas o las bases de datos informáticas, pero no resulta tan fácil cuando se trata, por ejemplo, de un espectáculo o de la evolución histórica de un determinado estilo de representación o de interpretación. (LYBDEK V. PROTT “Normas internacionales sobre el patrimonio cultural”)**

## **2.10. Patrimonio gastronómico**

**El Patrimonio Gastronómico agrupa una de las más extensas y variadas gamas de productos, platos tradicionales y vinos 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, 2010)**



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

El concepto de patrimonio culinario regional engloba a las producciones alimentarias y a las cocinas regionales, articuladas a través de las actividades de preparación y consumo de alimentos y contextualizadas en un entorno ambiental y sociocultural específico. (GARUFI•)

Entonces se puede decir que es el valor cultural inherente y añadido por el hombre a los alimentos, su cultivo, empaque, preparación, presentación, fechas u ocasiones en los que se come o beben, recetas, rituales que responden a unas expectativas heredadas, como un patrimonio gastronómico.

### **2.11. Ruta turística**

**“Es un itinerario con un origen, dimensión territorial, y configuración estructural específica que enlaza destinos, productos, atracciones, servicios y actividad fundamentadas en la producción, creación, transformación, evolución, preservación, salvaguarda, consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimenticio de la humanidad. Los viajes pueden realizarse por diversos medios de transporte e incluso a pie en grupo o de manera individual solo si cumple con la comunicación y señalética adecuada” (Dr. Antonio Montecinos Torres, 2013)**

**Entiendo como Ruta en Turismo al Eje vial que conecta dos o más centros emisores o receptores y que contiene distintos atractivos turísticos; y, cuyo recorrido que tiene un objetivo: permitir admirar paisajes, recordar sitios históricos, disfrutar de zonas de playas o montañas, de actividades o de aventura, siguiendo un itinerario predeterminado, conectando zonas con diversos atractivos. (Dr. Antonio Montecinos Torres, 2013).**



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**Se toma como referencia a Ernesto Barrera quien define a las rutas alimentarias como un itinerario que permite reconocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo agropecuario, industrial y la degustación de la cocina regional, expresiones de la identidad cultural nacional.**

**(Marlon Floril Rodríguez (1))**

Se puede decir que, Las Rutas Gastronómicas, son itinerarios preparados, en la que seguimos la pista a una zona gastronómica concreta, ruta en la que nos adentramos en las tradiciones y cultura de algún lugar, deleitándonos con lo mejor de su ofertas gastronómica.

## **2.12. Marco jurídico.**

### **2.12.1. Recuperación del Patrimonio Cultural del Ecuador**

La Unidad de Gestión de Emergencia del Patrimonio Cultural se creó con la firma del Decreto Ejecutivo No. 816. Bajo la dirección del Ministerio Coordinador de Patrimonio y con la participación del Ministerio de Cultura y el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. La Unidad de Gestión de Emergencia llevó a cabo la identificación, registro y salvaguarda de aproximadamente 80.000 bienes culturales de un estimado de 3.000.000 que posee el país entre patrimonios inmateriales: tradiciones y expresiones orales, artes del espectáculo (danza, teatro, música) ritos, conocimientos relacionados con la naturaleza y el universo (medicina, comida ancestral y técnicas artesanales tradicionales); patrimonios materiales: muebles (pintura de caballete, mural, escultura, entre otros), inmuebles (arquitectura monumental, popular y vernácula, plazas, parques, cementerios, puentes y carreteras), arqueológicos (yacimientos, colecciones y objetos) y documentales (fotográficos, fílmicos, fondos históricos y sonoro).

Segunda Fase del Plan de Recuperación del Patrimonio Cultural del Ecuador



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

El patrimonio cultural del Ecuador sigue en riesgo, por esta razón el Gobierno de la Revolución Ciudadana destinó nuevos fondos para continuar con el salvataje, registro y puesta en valor de nuestros patrimonios. El proyecto Unidad Técnica de Patrimonio Cultural se ejecutó durante 2 años y medio adicionales, tras el Decreto de Emergencia y junto a los Gobiernos Autónomos Descentralizados aportó al desarrollo social y económico de todas las provincias de nuestro país. ¡El trabajo continúa! En el 2012 se extiende el plazo de este importante proyecto durante 5 años más. El costo total es de 40 millones de dólares, con los que se prevé recuperar los patrimonios del país, a través de 5 proyectos emergentes para rescatar e intervenir bienes inmuebles y 3 proyectos demostrativos los mismos que pretenden integrar los patrimonios de 3 ciudades y crear circuitos culturales y turísticos. Hasta junio de 2012 se generaron 6.000 empleos, existen 12 inmuebles recuperados, 257 obras de arte restauradas y finalmente se han registrado 17.000 bienes culturales patrimoniales de un total de 219.000 previstos hasta el 2017.

**1. Objetivos:**

- Contribuir a mejorar el estado de conservación de los bienes culturales en el Ecuador.
- Impulsar el desarrollo de las economías locales mediante la revitalización social, cultural y económica de los bienes culturales con intervenciones integrales.
- Generar modelos efectivos de puesta en valor de los bienes culturales que puedan ser aplicados para futuras intervenciones.

**a) Componentes del Programa.**

- Componente I: Fortalecimiento de la Sistematización de los Bienes Culturales y Patrimoniales.
- Componente II: Implementación de Proyectos Demostrativos y Emergentes de Recuperación Patrimonial.
- Componente III: Desarrollo de Modelos de Gestión Sustentable



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

- Componente IV: Fortalecimiento del marco jurídico- institucional de los bienes Culturales Patrimoniales.

El Gobierno Nacional a través de la Unidad Técnica de Patrimonio Cultural asume la responsabilidad de rescatar y poner en valor y uso social de los patrimonios del Ecuador, para esto, es importante que la ciudadanía se involucre y asuma el reto de recuperar, proteger y sentir orgullo de nuestro legado cultural.

**b) La constitución y artículos relacionados.**

Art. 3.-Son deberes primordiales del Estado: (Constitución del Ecuador 2008)

1. Garantizar sin discriminación alguna el efectivo goce de los derechos establecidos en la Constitución y en los instrumentos internacionales, en particular la educación, la salud, la alimentación, la seguridad social y el agua para sus habitantes.
2. Garantizar y defender la soberanía nacional.
3. Fortalecer la unidad nacional en la diversidad.
4. Garantizar la ética laica como sustento del quehacer público y el ordenamiento jurídico.
5. Planificar el desarrollo nacional, erradicar la pobreza, promover el desarrollo sustentable y la redistribución equitativa de los recursos y la riqueza, para acceder al buen vivir.
6. Promover el desarrollo equitativo y solidario de todo el territorio, mediante el fortalecimiento del proceso de autonomías y descentralización.

Art. 12.- El derecho humano al agua es fundamental e irrenunciable. El agua constituye patrimonio nacional estratégico de uso público, inalienable,



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

imprescriptible, inembargable y esencial para la vida. (Constitución del Ecuador 2008)

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

El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria.

#### Sección segunda

#### Ambiente sano

Art. 14.- Se reconoce el derecho de la población a vivir en un ambiente sano y ecológicamente equilibrado, que garantice la sostenibilidad y el buen vivir, *sumak kawsay*. (Constitución del Ecuador 2008)

Se declara de interés público la preservación del ambiente, la conservación de los ecosistemas, la biodiversidad y la integridad del patrimonio genético del país, la prevención del daño ambiental y la recuperación de los espacios naturales degradados.

Art. 15.- El Estado promoverá, en el sector público y privado, el uso de tecnologías ambientalmente limpias y de energías alternativas no contaminantes y de bajo impacto. La soberanía energética no se alcanzará en detrimento de la soberanía alimentaria, ni afectará el derecho al agua. (Constitución del Ecuador 2008)

Art. 22.- Las personas tienen derecho a desarrollar su capacidad creativa, al ejercicio digno y sostenido de las actividades culturales y artísticas, y a beneficiarse de la protección de los derechos morales y patrimoniales que les correspondan por las producciones científicas, literarias o artísticas de su autoría. (Constitución del Ecuador 2008)



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

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 apropiado de forma permanente. (Constitución del Ecuador 2008)

Para ello, será responsabilidad del Estado:

1. Impulsar la producción, transformación agroalimentaria y pesquera de las pequeñas y medianas unidades de producción, comunitarias y de la economía social y solidaria.
2. Adoptar políticas fiscales, tributarias y arancelarias que protejan al sector agroalimentario y pesquero nacional, para evitar la dependencia de 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, al 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.



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

9. Regular bajo normas de bioseguridad el uso y desarrollo de biotecnología, así como su experimentación, uso y comercialización.
10. Fortalecer el desarrollo de organizaciones y redes de productores y de consumidores, así como 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.

Art. 340.-El sistema nacional de inclusión y equidad social es el conjunto articulado y coordinado de sistemas, instituciones, políticas, normas, programas y servicios que aseguran el ejercicio, garantía y exigibilidad de los derechos reconocidos en la Constitución y el cumplimiento de los objetivos del régimen de desarrollo.

El sistema se articulará al Plan Nacional de Desarrollo y al sistema nacional descentralizado de planificación participativa; se guiará por los principios de universalidad, igualdad, equidad, progresividad, interculturalidad, solidaridad y no discriminación; y funcionará bajo los criterios de calidad, eficiencia, eficacia, transparencia, responsabilidad y participación.

El sistema se compone de los ámbitos de la educación, salud, seguridad social, gestión de riesgos, cultura física y deporte, hábitat y vivienda, cultura, comunicación e información, disfrute del tiempo libre, ciencia y tecnología, población, seguridad humana y transporte. (Constitución del Ecuador 2008)



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

Art. 385.- El sistema nacional de ciencia, tecnología, innovación y saberes ancestrales, en el marco del respeto al ambiente, la naturaleza, la vida, las culturas y la soberanía, tendrá como finalidad:

1. Generar, adaptar y difundir conocimientos científicos y tecnológicos.
2. Recuperar, fortalecer y potenciar los saberes ancestrales.
3. Desarrollar tecnologías e innovaciones que impulsen la producción nacional, eleven la eficiencia y productividad, mejoren la calidad de vida y contribuyan a la realización del buen vivir. (EJECUTIVO, 2012).

### **2.13. Glosario de términos.**

#### **Afluencia**

Concurrencia en gran número a un lugar o sitio.

#### **Antepasados**

Persona de la que descienden otra u otras, especialmente si pertenece a una época pasada remota.

#### **Arraigados**

Establecerse una persona de forma fija en un lugar, vinculándose con las personas y cosas de allí.

#### **Congéneres.**

Se aplica a la persona o al animal que comparte con otro el mismo origen genético.

#### **Consciente**

Consciente es un término utilizado por Sigmund Freud, como adjetivo para calificar un estado psíquico, o bien como sustantivo, para indicar la



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

localización de ciertos procesos constitutivos del funcionamiento del aparato psíquico. En este sentido, el consciente, junto con el preconscious y el inconsciente es una de las tres instancias de la primera tópica freudiana.

### **Consuetudinarias**

El derecho consuetudinario también llamado usos o costumbres o derecho natural, es una fuente del Derecho. Son normas jurídicas que no están establecidas en ninguna ley pero se cumple porque en el tiempo se ha hecho costumbre cumplirla.

### **Cubertería**

Cubertería se refiere a cualquier instrumento empleado de forma manual para comer, cortar, preparar y especialmente ingerir alimentos.

### **Chicha**

Toda bebida azucarada con un bajo grado de alcohol. Que se obtiene de la fermentación de todo líquido que contenga azúcar, después de un periodo de fermentación.

### **Diversifica**

Hacer diversa o múltiple una cosa que era única y uniforme.

### **Expendedores**

Persona o máquina que vende productos al público.

### **Fichas técnicas.**

Una ficha técnica es un documento en forma de sumario que contiene la descripción de las características de un objeto, material, proceso o programa de manera detallada.



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**Indumentaria**

Conjunto de vestiduras o ropas que se tienen o se llevan puestas.

**Inherente**

Que por su naturaleza está inseparablemente unido a algo.

**Interactúan**

Ejercer una interacción o relación recíproca, especialmente entre un ordenador y el usuario.

**Intersectorial.**

Son mecanismos intersectoriales e interinstitucionales para la definición conjunta de políticas con efectos ambientales y para la solución concertada e integral de problemas ambientales con expresiones sectoriales o territoriales.

**Itinerario**

Del latín (itinerariŭs), un itinerario es la dirección y descripción de un camino o recorrido, que incluye menciones a los lugares, paradas y accidentes que pueden encontrarse a lo largo de él.

**Jurisdicción**

La Jurisdicción (del latín iuris dictio), «decir o declarar el derecho a su propio gobierno» es la potestad, derivada de la soberanía del Estado, de aplicar el Derecho en el caso concreto, resolviendo de modo definitivo e irrevocable una controversia, que es ejercida en forma exclusiva por los tribunales de justicia integrados por jueces autónomos e independientes.



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**Legado**

Legado, en derecho, es una forma de transmitir bienes o derechos tras la muerte de una persona.

**Leña**

Madera seca usada de material de combustión para preparar alimentos.

**Multidisciplinario**

Se puede definir un equipo multidisciplinar como un conjunto de personas, con diferentes formaciones académicas y experiencias profesionales, que operan en conjunto, durante un tiempo determinado, abocados a resolver un problema complejo, es decir tienen un objetivo común.

**Partituras**

Una partitura es un documento manuscrito o impreso que indica cómo debe interpretarse una composición musical.

**Periferia**

Periferia, zonas residenciales de la periferia urbana, extrarradio o espacio.

**Peculiar**

Propio o característico de cada persona o cosa.

**Pondos**

Especie de olla grandes hecho de un material usado en la antigüedad, que es el barro.



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**Reactivación**

En economía, recuperación de la actividad económica tras un periodo de recesión: la reactivación del sector agrario es uno de los objetivos de las ayudas comunitarias.

**Salvaguarda**

Defender, proteger, amparar.

**Sentar**

Establecer las bases o los fundamentos de una teoría, una doctrina, etc.

Fuente: (WIKIPEDIA, 2015)



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**CAPÍTULO III**

**3. METODOLOGÍA.**

**3.1. Diseño.**

Por la naturaleza de este proyecto, tenemos una investigación cualitativa, ya que queremos saber y comprender la conducta humana desde el marco de referencia de quien actúa, para llegar a este conocimiento e información hemos llegado a optar por el uso de herramientas como la entrevista, también el uso de métodos como la observación y el análisis de datos, y concluir con el desarrollo de un marco teórico, un inventario gastronómico como también de un contexto socio-cultural de la Parroquia de Imbaya.

En el sentido cuantitativo tenemos el análisis de tablas y gráficos que proporciono la tabulación que fue el resultado de un levantamiento de información a través de una entrevista que se le hizo a la Parroquia de Imbaya (Ver Tabulación pág. 51).

El método descriptivo permite decir como es o se manifiesta el objeto, fenómeno o problema motivo de estudio; son investigaciones o estudios que buscan especificar las propiedades importantes de personas, grupos, comunidades o cualquier otro fenómeno que sea sometido a análisis. (Dr. Posso Yépez Miguel Ángel, 2004).

Esta investigación usa el método descriptivo, para analiza el problema que se manifiesta en la comunidad, que es el desconocimiento de su gastronomía y en especial por la falta de planificación de un sistema sustentable entre empresas de turismo como hoteles, restaurantes agencias de viajes que ha provocado que los turistas no cuenten con una guía detallada de los servicios que se ofertan en la Parroquia de Imbaya y por lo tanto hay una menor afluencia de potenciales consumidores.



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

Para llegar a controlar y resolver estos problemas, empezamos analizando datos obtenidos en la entrevista, también creando un marco teórico, un inventario gastronómico, un contexto socio-cultural y un análisis de impactos en la parroquia de Imbaya.

**3.1.1. Temporalidad.**

El presente estudio se basó en lo transversal ya que se utilizó las técnicas de observación de carácter descriptivo para analizar el problema que se manifiesta en la comunidad, que es el desconocimiento parcial de su gastronomía, esta investigación se realizó en la parroquia de Imbaya del Cantón Antonio Ante, Provincia de Imbabura durante el año 2015, desde el mes de Enero a Septiembre, con la participación de estudiantes de la UTN y la comunidad de Imbaya. El propósito de la presente investigación consistió en la puesta en valor de la gastronomía de la parroquia de Imbaya, con el objetivo principal de realizar un inventario gastronómico, como también determinar un contexto socio cultural y la realización del análisis de los efectos de impacto social, cultural, turístico, gastronómico, económico y educativo.

Esta investigación se la realizó en el lapso de 13 meses, iniciando en el mes de mayo del año 2014 culminando en junio del 2015, tiempo en el cual se utilizó para la recopilación y ordenamiento de datos así como para realizar análisis, argumentaciones y llegar a las conclusiones y recomendaciones de los datos adquiridos.

**3.1.2. Naturaleza.**

La investigación no experimental es también conocida como investigación Ex Post Facto, término que proviene del latín y significa después de ocurridos los hechos. De acuerdo con



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

Kerlinger (1983) la investigación Ex Post Facto es un tipo de “ Investigación sistemática en la que el investigador no tiene control sobre las variables independientes porque ya ocurrieron los hechos o porque son intrínsecamente manipulables,” (p.269).

Al ser una investigación no experimental, no estamos analizando ni manipulando variables, para obtener un resultado, porque los hechos ya ocurrieron y lo que estamos haciendo es observar los hechos ya existentes que se obtuvo datos mediante la técnica de la entrevista. La misma que arrojo datos como cuadros de recetas estándar, fichas de inventario de atractivos turísticos para su posterior tabulación y análisis con resultados reales. (Ver tabulación y anexos).

### **3.2. Población.**

La población de estudio está conformada por 32227 adultos mayores de los 6 cantones de la provincia de Imbabura, de acuerdo al Censo de Población y Vivienda del año 2010. (INEC 2010).

En la Parroquia de Imbaya la población es de 1020 adultos mayores de acuerdo al el Censo de Población y Vivienda del año 2010. (INEC 2010).

La Investigación realizada a la parroquia de Imbaya del cantón Antonio Ante, Provincia de Imbabura, será para obtener los objetivos planteados, ya que se cuenta con una población o universo de aproximadamente de 1020 habitantes, que se dedican a la actividad agrícola y ganadera, el grupo humano motivo de nuestra investigación, de la cual obtendremos nuestra muestra.

#### **3.2.1. Muestra**

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

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

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

**Donde:**

**n** = Es el tamaño de la muestra a determinarse

**N** = Universo o población

**Z** = Nivel de confianza 1.95

**P y Q** = Constante de la varianza, 50

**e** = Margen de error, 5

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

$$n = \frac{322270000}{815650} = 395.108195$$

**n = 395 encuestas**

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

Por lo tanto a la Parroquia de Imbaya le corresponde 10 entrevistas pero para una mayor argumentación y validación sobre la recopilación de la información este proyecto fue elaborado en base a 20 entrevistas realizadas con adultos mayores de la parroquia de Imbaya.

### **3.3. Métodos.**

#### **3.3.1. Teóricos.**

Tenemos un método teórico, que involucra al problema, como también los conceptos proporcionados en el marco teórico



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

del proyecto, donde se utilizó el método analítico para recopilar datos que fueron importantes para cumplir los objetivos de esta investigación.

Mediante el método teórico sintético se obtuvo un marco conceptual en un contexto socio cultural lo que permitió relacionar la información obtenida de la encuesta con la realidad del diario vivir de la Parroquia de Imbaya.

**3.3.2. Empíricos.**

Esta investigación usa un método empírico, como la observación la misma que se la empleo al momento de realizar el levantamiento de información, acudiendo a la comunidad involucrada en la investigación, es decir al entorno propio de la colectividad, lo propio ocurrió con los investigados en este caso los entrevistados quienes nos facilitaron una información propia de sus experiencias y vivencias vividas en su entorno, lo que reafirmo y fortaleció la labor de nuestro trabajo investigativo. Luego de contar la información obtenida de la entrevista. Cuyos datos permitieron medir el nivel de impactos tanto positivos como negativos que podrían arrojar al momento de implementar esta investigación en la población de Imbaya. (ver Análisis de Impactos)

**3.3.3. Matemáticos.**

Esta investigación se basa y usa el método Cuantitativo, el mismo que se refiere, a la cuantificación de un universo, en este caso la población de la Parroquia de Imbaya, luego su posterior muestreo de 20 personas, a donde se dirigió la encuesta propuesta, para luego obtener una tabulación con su respectivo análisis e interpretación lo que involucra también a emplear un método comparativo. Mediante los datos cuantificados y comparados se



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

obtuvo un contexto sociocultural como también un inventario gastronómico de la población de Imbaya, La comparación se lo hizo a base de un plano histórico, existiendo tradiciones y costumbres ancestrales que aún en la actualidad se realizan.

### **3.4. Estrategias, técnicas e instrumentos.**

#### **3.4.1. Estrategias**

Las estrategias más acertadas que se utilizó fue la planificación, organización de datos tanto digital como bibliográfica, y un cronograma estricto de actividades para dar cumplimiento a las etapas y objetivos que involucraron está investigación.

#### **3.4.2. Técnicas**

##### **3.4.2.1. Observación**

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

##### **3.4.2.2. Entrevista**

Se recoge toda la información posible mediante una entrevista estructurada, la cuales se las realizara a una muestra de 20 personas mayores de edad de entre 30 y 60 años de la parroquia de Imbaya, provincia de Imbabura, dichos datos se analizara para aplicarlas ordenadamente en la investigación.



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**3.4.3. Instrumentos**

**3.4.3.1. Cuestionario:**

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

**3.4.3.2. Fichas de inventario:**

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

**3.4.3.3. Video – Grabadora.**

Se utilizara para recopilar los datos de la entrevista, en formato digital, en audio y video. (Ver anexo).



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**CAPÍTULO IV**

**4. ANÁLISIS DE DATOS.**

**4.1. Plan de procesamiento de datos.**

Para la recolección de datos y su posterior análisis, se ha hecho el uso de una herramienta como es la entrevista, la información obtenida fue archivada por medios tanto en audio-video y escritos, se procedió principalmente con acudir al lugar mismo a ser investigado, con preguntas abiertas que tenía el objetivo de hacer un levantamiento de información, que fue la base para crear un marco teórico, un inventario gastronómico, una ruta gastronómica y en especial de crear y saber sobre el contexto socio-cultural que existe en la Parroquia de Imbaya. Luego de archivar y organizar los datos, se formuló y analizó sobre los impactos que estos causarían al aplicar este proyecto.

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**4.2. Tabulación y análisis de resultados.**

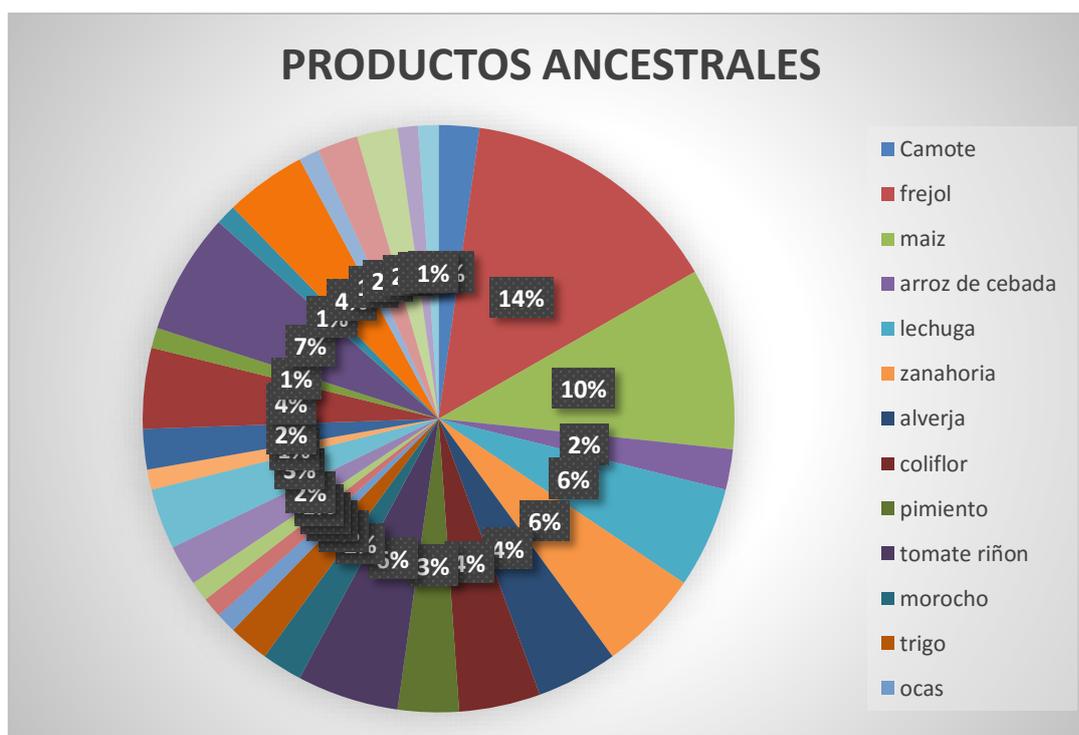
**TABULACIÓN DEL INVENTARIO GASTRONÓMICO**

**Pregunta # 1.**

¿Qué alimentos ancestrales existían en la zona?

**Objetivo:** Conocer atreves de esta pregunta. Los diferentes productos que se producían y existían en la zona de la parroquia de Imbaya, en tiempos ancestrales.

**Grafico # 4.2.1. Productos ancestrales**



**Fuente:** Población entrevistada de la Parroquia de Imbaya

**Interpretación:** la mayoría de encuestados, respondieron que en el pasado existía una gran producción de frejol de la variedad carga bello, seguido del maíz de la variedad maíz amarillo, como tercer producto representativo era la caña de azúcar. Ya que en el pasado Imbaya se caracterizaba por tener en sus alrededores plantaciones de caña de azúcar (moliendas). También hubo una producción de tomate riñon y porcentajes menores tenemos una producción de hortalizas, verduras, tubérculos.

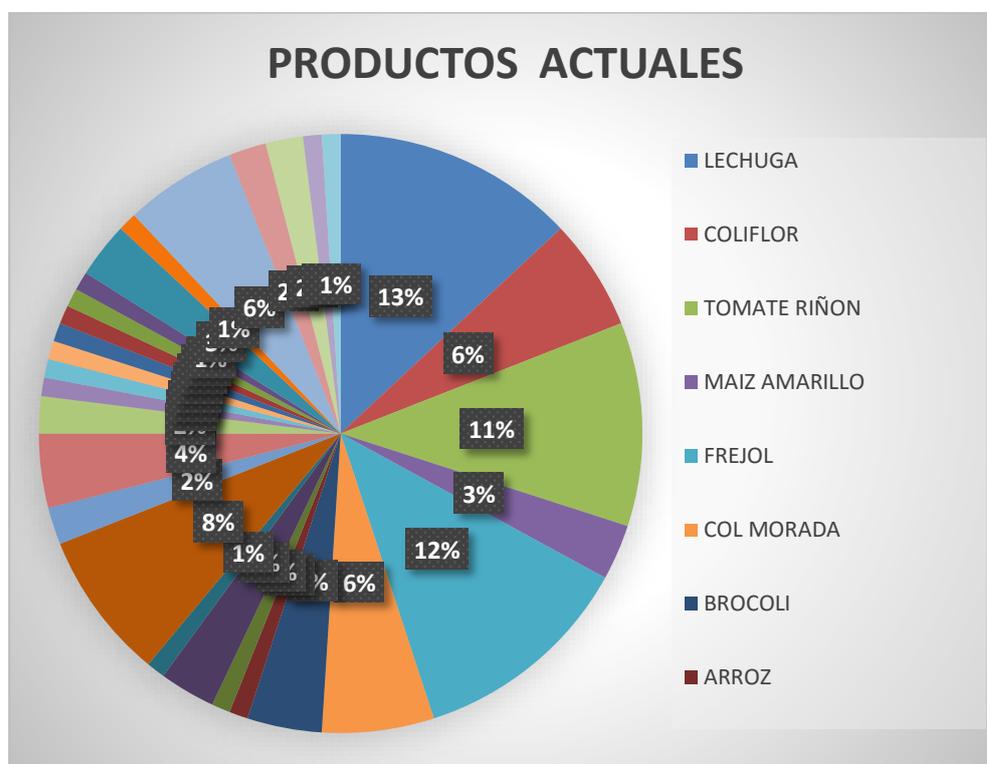
**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**Pregunta # 2.**

¿Qué alimentos se producen actualmente?

**Objetivo:** Conocer a través de esta pregunta los productos existentes en la actualidad.

**Grafico # 4.2.2. Productos actuales**



**Fuente:** Población entrevistada de la Parroquia de Imbaya

**Interpretación:** Los encuestados, Respondieron que en la actualidad hay una gran producción de alimentos de ciclo corto, siendo estos la lechuga de la variedad la lechuga nacional, seguido del frejol de la variedad carga bello, también una producción representativa de tomate riñón, también remolacha, pimiento, y en porcentajes menores de, hortaliza, verduras, etc. Razón por la cual la parroquia es conocida por su gran variedad de producción de alimentos de ciclo corto, los cuales son ofertados en los mercados de Ibarra.

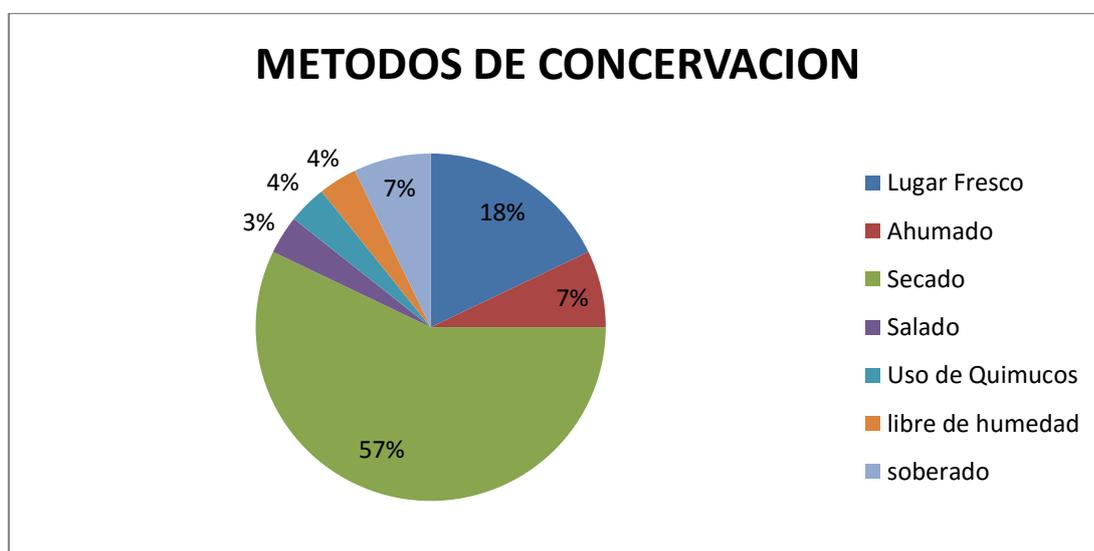
**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**Pregunta #3.**

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

**Objetivo:** Saber las técnicas o métodos de conservación que tenía la población de Imbaya, para conservar por más tiempo la vida útil de sus alimentos.

**Grafico # 4.2.3. Métodos de conservación de alimentos**



**Fuente:** Población entrevistada de la Parroquia de Imbaya

**Interpretación:** Podemos decir que la mayoría de las personas del sector de Imbaya uso la técnica de conservación de el secado de alimentos, seguido de guardar los alimentos en los lugares más frescos que haya en la casa, también hay gente que guarda sus alimentos en soberados que es una especie de alacena colocada en las partes altas de la cocina para que no lleguen los insectos y roedores, y en menor porcentaje la gente utiliza el método del ahumado. Pero por el avance de la tecnología, estos métodos ya son menos usados con frecuencia ya que en la mayoría de hogares tienen refrigeradoras o usan químicos.

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS  
CARRERA DE GASTRONOMÍA

**Pregunta # 4**

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

**Objetivo:** Saber las temporadas de cosecha que existen en Imbatya.

**Grafico # 4.2.4. Temporada de cosechas**



**Fuente:** Población entrevistada de la Parroquia de Imbaya

**Interpretación:** Tenemos muy claro que las temporadas de cosecha en la parroquia de Imbaya se realizan todo el año ya que aquí la mayoría de productos son de ciclo corto como; hortalizas, verduras, tubérculos, etc. Pero también existe una fecha definida que es el mes de junio, siendo tradicionalmente la cosecha del maíz ya que aquí también se lo produce en menor cantidad.



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**Pregunta #6.**

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

**Objetivo:** Conocer los alimentos mayormente consumidos en la Parroquia de Imbaya

**Gráfico # 4.2.6 Platos Elaborados**



**Fuente:** Población entrevistada de la Parroquia de Imbaya

**Interpretación:** Tenemos un mayor consumo en lo que se refiere a jugos de frutas como; tomate de árbol. Limón, fresas frutillas, etc. Le sigue el consumo de ensaladas por ser una zona productora de una gran variedad de hortalizas, verduras, etc., tenemos también el consumo de un plato fuerte que es frejol con arroz papas y carne frita, también el consumo del cuy asado con papas y choclos, sopa de col. chicha de arroz y el ornado con tortillas de papas, en lo referente a bebidas también se consume la chicha de arroz.

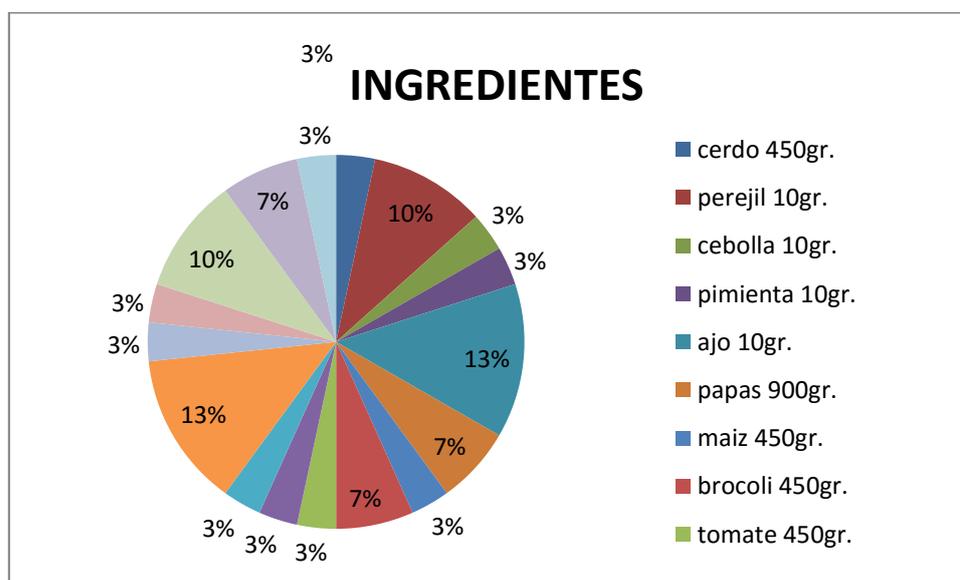
**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**PREGUNTA. #7.**

Ingredientes, cantidad, unidad

**Objetivo:** saber las cantidades generales que se utiliza en la elaboración de los platos gastronómicos de la parroquia de Imbaya.

**Grafico # 4.2.7 Ingredientes, cantidad, unidad**



**Fuente:** Población entrevistada de la Parroquia de Imbaya

**Interpretación:** El mayor número de personas desconoce o no recuerda nada, pero un leve porcentaje de personas , relaciona la comida con recuerdos del pasado diciendo que antes eran buenos tiempos , que se comía bien y la comida era sana, también relacionan con familiares fallecidos que es en el caso del día de difuntos, en donde se preparan una variedad de alimentos y por ultimo también hablan de la producción de caña de azúcar que existo en el pasado, en la producción de panela y este era usado en endulzante de sus bebidas.

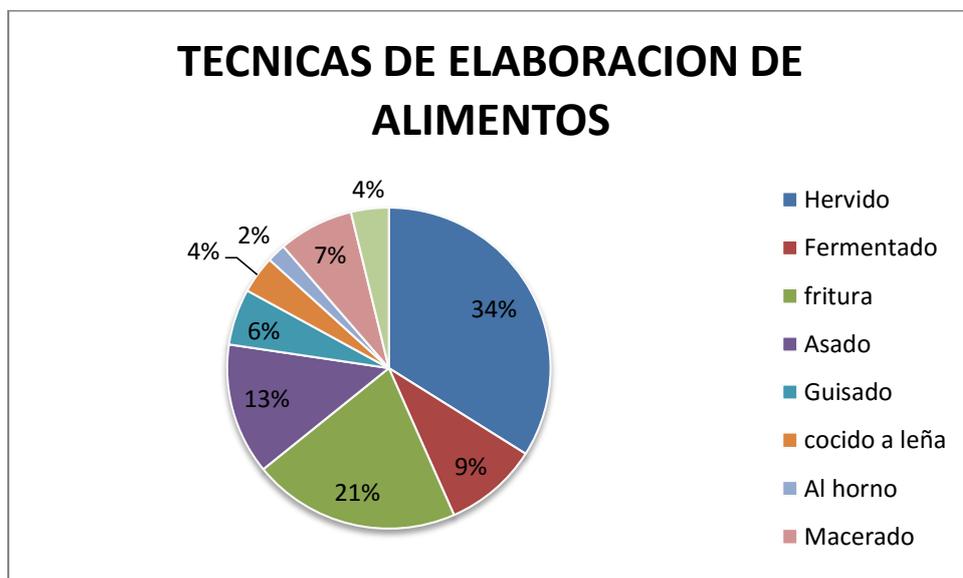
**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**Pregunta # 8.**

Técnicas de elaboración.

**Objetivo:** Saber las diferentes técnicas de preparar los alimentos que tiene la parroquia de Imbaya

**Grafico # 4.2.8. Técnicas de elaboración**



**Fuente:** Población entrevistada de la Parroquia de Imbaya

**Interpretación:** Esto nos refleja que la técnica más usada en el hervido de los alimentos, ya que hay un alto consumo de guisos como también sopas, le sigue la fritura de los alimentos, como en las carnes, papas, cuyes, etc., también tenemos el asado. Usado en algunas variedades de carnes como: pollo, res, cuy, cerdo, etc. Existe el guisado de alimentos utilizando como fuente de calor la leña, también el macerado o encurtido de hortalizas, usando cítricos como el limón y el uso de la fermentación en la elaboración de chichas como la de arroz y jora.

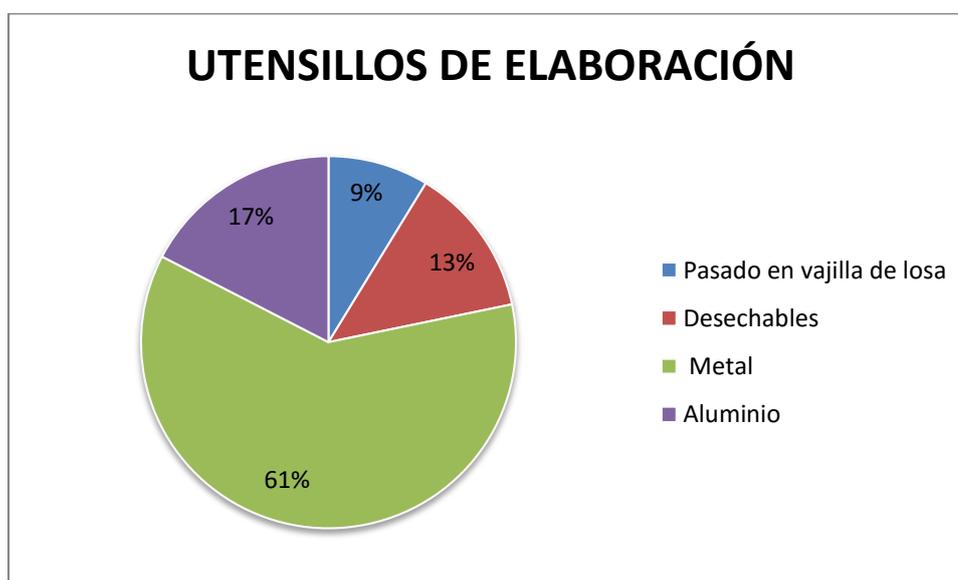
**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**Pregunta # 9.**

Utensilios que se usan para elaborar las comidas y bebidas.

**Objetivo:** Conocer los utensilios que se utilizan en la elaboración de los alimentos, como también su material.

**Grafico # 4.2.9. Utensilios de elaboración**



**Fuente:** Población entrevistada de la Parroquia de Imbaya

**Interpretación:** Vemos que la mayoría usa instrumentos para preparar y servirse los alimentos en utensilios de metal, seguido en materiales de aluminio, como también en utensilios desechables, y en menor porcentaje en vajilla y utensilios de losa. Estos últimos fueron más utilizados en el pasado.



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**4.3. Informe.**

La parroquia de Imbaya abarca una infinidad de manifestaciones culturales, que involucran al sector gastronómico, turístico, en donde podemos palpar la esencia misma de las tradiciones del sector, dando lugar en este caso a fiestas más renombradas y que en la actualidad se siguen celebrando en la parroquia de Imbaya, serian, la fiesta de San Luis que se lo celebra en el mes de junio, la de la Dolorosa en el mes de abril, las fiestas de Parroquializacion en el mes de enero, y las de San Antonio en el mes de julio. Siendo estas las más renombradas por los encuestados. Hay otras pero no son tan difundidas como las anteriores.

En el trascurso de estas fiestas, lo que se consume en lo relacionado a alimentos elaborados en las manifestaciones culturales (fiestas), que se celebran en la parroquia de Imbaya son: las salchipapas, la cerveza (pilsener), en menor cantidad hervidos y aguardiente en lo que se refiere a bebidas, también hay un consumo de hornado, tortillas de papas, cuy con mote y pollo preparado de diferentes maneras como asado, frito, al horno, todos estos alimentos son elaborados y preparados al instante por personas aledañas a la parroquia y también de la misma parroquia.

En la preparación de los alimentos, interviene toda la comunidad, en las que más actúan son las mujeres, pero también lo hace el comité de fiestas y la junta parroquial. Y en menor actuación se puede nombrar que lo hacen las amas de casa, vendedores aledaños, los priostes y también las hijas de los mismos.

El conocimiento se lo trasmite de generación a generación en un mayor porcentaje, es decir que los conocimientos pasan de una generación a otra. También son transmitidos de padres a hijos, tal como se lo viene haciendo hasta la actualidad.



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

Entonces la gente para sus preparativos lo realiza en la víspera de cualquier celebración, también lo hacen uno o dos días antes, ya que se debe estar prevenido y en si no tener ningún inconveniente en la realización de todos sus eventos.

El servicio o donde se sirven los platos, casi por lo general, se lo hace en utensilios de uso desechable, pero en menor uso tenemos que también usan loza de china, de loza y de cerámica pero en menor porcentaje.

En lo referente, a los recuerdos que asocia la comunidad con sus platos, el mayor número de personas desconoce o no recuerda nada, pero un bajo porcentaje de personas, relaciona la comida con recuerdos del pasado diciendo que antes eran buenos tiempos, que se comía bien y la comida era sana, también relacionan con familiares fallecidos que es en el caso del día de difuntos (2 de noviembre), en donde se preparan una variedad de alimentos como: las guaguas y caballitos de pan, la colada morada y el champuz, por ultimo también hablan de la producción de caña de azúcar que existo en el pasado, en donde existía la producción de panela y este era usado, como endulzante de sus bebidas.

Se llegó a saber que la mayoría, de la parroquia de Imbaya desconoce el significado de sus platos, pero en un porcentaje menor de los entrevistados hablan, que sus preparaciones se brindan como señal de agradecimiento, también, que forma parte de las comidas diarias y que fortalecen el cuerpo para una gran jornada de labor diaria. Pero en si la gente desconoce lo que significa las preparaciones de sus platos.

En lo relacionado a la historia que tienen sus platos, es que la mayor parte de la población de Imbaya desconoce la historia de sus platos, lo único que nombran es la existencia de plantaciones de caña de azúcar, porque de ello elaboraban panela que servía para endulzar sus bebidas pero lo nombran en porcentajes muy bajos. (Fuente: Encuesta y tabulación de datos.)



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

#### **4.4. Discusión.**

##### **Referente a las preguntas relevantes de la encuesta:**

Según los pobladores de la zona de Imbaya, los alimentos ancestrales que existían en la zona, fueron, principalmente el frejol, maíz amarillo, la caña de azúcar, tomate de árbol y en menor porcentaje; hortalizas, verduras y tubérculos, que fueron la base para preparar el mote, la sopa de verduras, el maíz para la preparación de la chicha de jora, etc. (ver marco teórico y tabulación).

Según el Recetario agro culinario del Cantón Urcuqui, vemos una similitud en el uso del maíz como alimento ancestral en el Cantón Urcuqui parroquia de Pablo Arenas, ya que la base para preparar sus alimentos también coincide que es el maíz, usado para preparar el sango, la chicha de olores y el pan de maíz. (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012, pág. 11).

Por lo tanto se puede decir que hubo una gran similitud, de producción agrícola y por ende de similares platos gastronómicos, notándose que el maíz fue el producto alimenticio de mayor importancia en el pueblo de Imbaya y pueblos aledaños.

En Imbaya en la actualidad, se produce, una gran variedad de hortalizas como lechugas, col, también tomate riñón, tubérculos, remolachas, zanahorias. Casi la mayoría son productos de ciclo corto. (Ver tabulación). En el Cantón Urcuqui, tenemos algo similar, ya que sus habitantes tienen como principal actividad la agricultura y ganadería, y los pisos climáticos van desde el clima frío hasta el subtropical, por esta razón se cultivan: papas, maíz, ocas, mellocos, morochillo, trigo, habas, cebada, fréjol, caña de azúcar, yuca, naranjilla, entre otros. Fuente: (Ministro de Cultura y Patrimonio, 2013, pág. 6).



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

El punto positivo de comparación, es que la agricultura entre estas dos parroquias es la actividad de mayor importancia ya que sus productos como sus platos elaborados tienen gran similitud.

En lo referente a técnicas de conservación, en Imbaya se usó las técnicas del secado de alimentos, guardar los alimentos en los lugares más frescos que haya en la casa, también hay gente que guarda sus alimentos en soberados que es una especie de alacena colocada en las partes altas de la cocina para que no lleguen los insectos y roedores, y en menor porcentaje la gente utiliza el método del ahumado y el salado, lo que garantizaban una mejor calidad en los alimentos, por mayor tiempo.(ver tabulación). Según el Ministerio Coordinador de Patrimonio, la conservación es esencial, la mala calidad de los alimentos tiene mucho que ver con el abuso del tiempo de almacenamiento o fuera de refrigeración, rote los alimentos para usar primero los productos más viejos, use el sistema PEPS: primeras entradas, primeras salidas; es decir, que los primeros productos que entran son los primeros que deben ser utilizados. Seguir buenas pautas de almacenamiento de los alimentos le ayudará a mantener seguros estos artículos y a preservar su calidad. También le ayudará a evitar pérdidas por el deterioro de los alimentos y a disminuir el consumo de energía para la refrigeración de los productos perecibles. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2012, pág. 27).

Los pobladores de Imbaya, ya venían utilizando técnicas de conservación, pero de una forma fácil sencilla y práctica, como es el uso de la técnica del secado al sol, en productos como carnes y granos.

En la zona de Imbaya, la temporada de cosecha se realiza todo el año ya que aquí la mayoría de productos son de ciclo corto como; hortalizas, verduras, tubérculos, etc. Pero también existe una fecha definitiva que es el mes de junio, siendo tradicionalmente la cosecha del maíz ya que aquí también se lo produce. (Ver tabulación). Hablando del maíz (*Zea mays*)



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

ha sido siempre parte de los ritos y tradiciones. Esta gramínea, originaria de América, es una planta anual de rápido crecimiento que alcanza hasta 2,5 m de altura. De su tallo erguido, rígido y sólido nacen dos o tres inflorescencias muy densas, las mazorcas. Hay siete variedades de maíz como el blanco, el morado, el amarillo, el chulpi, el canguil, el morocho y la jora (maíz germinado). El maíz blanco y harinoso es el que más se cultiva y se consume en esta provincia, que es la primera en producción de maíz suave, tanto en choclo como en grano seco. (Fuente: Ecuador culinario Provincia de Imbabura, pág. 130). Se recalca que desde tiempos inmemorables aun antes de la llegada de los españoles, el maíz ha sido el producto alimenticio más importante de nuestros pueblos.

Con lo relacionado al uso de condimentos, en la comunidad de Imbaya, se usa condimentos naturales, que realzan el sabor de los alimentos, tales como el culantro, la sal, el ajo, la cebolla blanca en comidas de sal, en bebidas existe el uso de cedrón, la canela, el limoncillo, hojas de naranja, y el uso casi nulo de condimentos artificiales. (Ver tabulación). La Agroecología es un modo de producción sostenible que garantiza la diversidad alimentaria, aportando de esta manera al patrimonio cultural culinario y que junto a la producción de alimentos orgánicos, surgen como una alternativa de vida, no solo por la calidad nutricional de sus productos sino que también mantienen los sabores tradicionales de los alimentos. Además, favorecen a que nuestras familias campesinas sigan produciendo ingredientes locales y diversos que enriquecen y contribuyen directamente a la elaboración de recetas que conforman la gastronomía ecuatoriana. Existe en la cocina ecuatoriana ciertos valores reconocidos como el aporte de la diversidad de papas, para obtener el sabor natural de los locros; de las variedades de maíz para preparar mote, tostado, chulpi y tortillas; y de los diferentes tipos de verde para preparar sopas, sangos, cazuelas, purés, empanadas, corviches, entre otros. (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2012, pág. 26)



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

Lo que se ha venido tratando y aplicando a la gastronomía de nuestros pueblos es irse por lo natural, sin el uso excesivo de productos artificiales, dándole una identidad de naturaleza pura.

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**4.5. Recetas estándar.**

**Tabla 1. Arroz con frejol**

Fecha:		18-11-2014		
Fuente:		Tabulación		
Elaborado por:		Inés Salazar, Jorge Andrango		
Tipo de preparación:		Principal (4 pax)		
Tiempo de preparación:		2 horas.		No. 1
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Frejol	1 libra	g	454	Remojado un día anterior
Arroz	1 libra	g	454	Seleccionar
Cebolla larga	1 rama	g	10	Picado fino
Hierva buena	1 cuchara	g	10	Picado fino
Carne de res	1 libra	g	454	Hecho cecina
Aceite	1/2 litro	ml	500	Para freír
Sal, pimienta	1 pisca	g	15	A gusto
<b>Procedimiento:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Seleccionar el arroz y cocinarlo, reservar.</li> <li>• Cocinar el frejol y sazonarlo con un refrito de cebolla sal y hierva buena. reservamos</li> <li>• Condimentar la carne y la freímos.</li> <li>• Servir el arroz con frejol y carne.</li> </ul>				

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**Tabla 2. Cuy Asado**

Fecha:		18-11-2014		
Fuente:		Entrevista nº5		
Elaborado por:		Inés Salazar, Jorge Andrango		
Tipo de preparación:		Principal (4 pax)		
Tiempo de preparación:		30 min.		No. 2
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Cuy	1	kg	1000	Pelado y lavado
Ajo	1 cuchara	g	10	Para adobar
Comino	1 cuchara	g	10	Para adobar
Papas	1 libra	g	454	Peladas y cocinadas
Arroz	1 libra	g	454	seleccionado
Lechuga	4 hojas	g	40	Lavada y troceada
Sal y pimienta	1 cuchara	g	15	Para sazonar
<b>Procedimiento:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Primero pelar, lavar y adobar el cuy por lo menos una hora antes y asarlo.</li> <li>• Cocinar el arroz y las papas</li> <li>• Servir el cuy acompañado de arroz, papas y una lechuga</li> </ul>				

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**Tabla 3. Chicha de jora**

Fecha:		18-11-2014		
Fuente:		Entrevista n°5		
Elaborado por:		Inés Salazar, Jorge Andrango		
Tipo de preparación:		Bebida (4 pax)		
Tiempo de preparación:		48 horas.		
				No. 3
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Maíz germinado	1 libra	g	454	molido
Panela	2	g	60	Para endulzar
Hierva luisa	1 rama	g	10	Para dar sabor
Cedrón	1 rama	g	10	Para dar sabor
Hojas de naranja	10 hojas	g	10	Para dar sabor
<b>Procedimiento:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Seleccionar el maíz y moler.</li> <li>• Preparar un fondo con las especias y las hierbas aromáticas</li> <li>• Luego incorporarla harina germinada.</li> <li>• Después poner la panela.</li> <li>• Luego rectificar el sabor y que tenga una consistencia espesa y fermentar por 48 horas bien tapado y servir.</li> <li>• Opción se puede fermentar más tiempo si se quiere un sabor más fuerte.</li> </ul>				

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**Tabla 4. Sopa de verduras (Col y Brócoli)**

Fecha:		18-11-2014		
Fuente:		Encuesta nº 3		
Elaborado por:		Inés Salazar, Jorge Andrango		
Tipo de preparación:		Sopa. (4 pax)		
Tiempo de preparación:		1 horas.		Nº4
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Col	½ unidad	g	454	Lavado y picado
Brócoli	½ unidad	g	454	Lavado y picado
Papas	1 libra	g	454	Lavada, pelada y picada
Frejol	½ libra	g	225	Lavado y cocinado para acompañar
Culantro	1 rama	g	10	Picado fino
Sal	1 cuchara	g	10	Para sazonar
<b>Procedimiento:</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavar las verduras, picar y poner a cocinar en una olla</li> <li>• Agregar las papas, frejol para darle mayor consistencia a la sopa</li> <li>• Sazonar la sopa con la sal y culantro</li> <li>• Ver que todos los ingredientes estén suaves y servir.</li> </ul>				

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**Tabla 5. Hornado con tortillas de papa**

Fecha:		18-11-2014			
Fuente:		Tabulación			
Elaborado por:		Inés Salazar, Jorge Andrango			
Tipo de preparación:		Principal (4 pax)			
Tiempo de preparación:		2 horas.		No. 5	
Hornado					
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place	
Carne de cerdo	2 libra	g	900	Adobar con los siguientes ingredientes	
Perejil	1 atado	g	15	licuar	
Comino	1 cuchara	g	15	sazonar	
Ajo	1 cuchara	g	15	licuar	
Color	1 cuchara	g	15	sazonar	
Sal	1 cuchara	g	15	sazonar	
Tortillas de papa					
Papas	1 libra	g	450	Cocinar y aplastar	
Cebolla larga	1 rama	g	10	brunoise	
Manteca de chancho	1\2 libra	g	225	Refrito con la cebolla	
Sal	1 cucharadita	g	10	sazonar	
<b>Procedimiento:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hornado: lavar bien el cerdo y adobar con un licuado de perejil, cebolla, pimenta, comino, ajo, color y sal, y llevarlo al horno por 1 hora a 180°</li> <li>• Tortillas de papas: cocinar las papas, aplastar y sazonar con sal y refrito de cebolla y hacer las tortilla, y luego dorar con manteca de cerdo.</li> <li>• Servir con lechuga y ensalada de tomate y cebolla.</li> </ul>					

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**Tabla 6. Cuy asado con choclo y papas**

Fecha:		18-11-2014		
Fuente:		Encuesta		
Elaborado por:		Jorge Andrango		
Tipo de preparación:		Principal (4 pax)		
Tiempo de preparación:		1 horas.		Nº 6
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Cuy	1 unidad	g	454	Lavado y adobado
Choclos	4 unidad	g	400	Enteros
Papas	1 libra	g	454	Lavadas y con cascara.
Carbón	1 funda			Para asar el cuy
Comino	1 cuchara	g	10	Para adobo.
Sal	1 cuchara	g	10	Para sazonar
<b>Procedimiento:</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pelar el cuy, lavar y adobar, luego lo poner asar al cuy. hasta que este doradito, reservar.</li> <li>• Cocinar las papas y los choclos.</li> <li>• Servir el cuy acompañado de las papas, choclo y una salsa de su preferencia.</li> </ul>				

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**Tabla 7. Arroz de cebada**

Fecha:		18-11-2014		
Fuente:		Encuesta		
Elaborado por:		Jorge Andrango		
Tipo de preparación:		Sopa. (4 pax)		
Tiempo de preparación:		1 hora.		N° 7
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Arroz de cebada	1 libra	g	454	Lavado
Col	½ unidad	g	200	Lavado y picado
Papas	1 libra	g	454	Lavada, pelada y picada en cuadritos.
Frejol	½ libra	g	225	Lavado
Culantro	1 rama	g	10	Picado fino
Sal	1 cuchara	g	10	Para sazonar
<b>Procedimiento:</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocinar en una olla la cebada</li> <li>• Agregar las papas, frejol para darle mayor consistencia a la sopa</li> <li>• Sazonar la sopa con la sal y culantro</li> <li>• Ver que todos los ingredientes estén suaves y servimos.</li> </ul>				

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**Tabla 8. Hervidos de mora**

Fecha:		18-11-2014		
Fuente:		Encuesta		
Elaborado por:		Jorge Andrango		
Tipo de preparación:		Bebida (4 pax)		
Tiempo de preparación:		1 horas.		N° 8
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Mora	½ libra	g	225	Lavado y licuado.
Azúcar	1 libra	g	454	Para endulzar.
Licor	½ litro	MI	225	Puntas
<b>Procedimiento:</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Con la mora, preparar un jugo y luego lo hervimos.</li> <li>• Después de hervir el jugo servir acompañado del puro, bien caliente.</li> </ul>				

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**Tabla 9. Chicha de arroz**

Fecha:		18-11-2014		
Fuente:		Encuesta		
Elaborado por:		Jorge Andrango		
Tipo de preparación:		Bebida (4 pax)		
Tiempo de preparación:		12 horas		N° 9
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Arrocillo	1 libra	g	454	Lavado
Bancos de dulce	4 unidades	g	400	Para endulzar
Piña	1 unidad	g	450	Lavada, pelada y picada
Guanábana	1 unidad	g	300	Lavado y despulpar
Limoncillo, cedrón, canela, clavo de olor.	1 rama	g	200	Para aromatizar
Esencia de vainilla	1 cuchara	g	10	Para aromatizar.
<b>Procedimiento:</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocinar el arroccillo, con las yerbas aromáticas, ya bien cocinado el arroz, lo licuar y reservar.</li> <li>• Luego le incorporar los dulces y la fruta licuada.</li> <li>• Dejar fermentar por 12 horas y servir bien fría.</li> </ul>				

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**Tabla 10. Pollo al jugo**

Fecha:		18-11-2014			
Fuente:		Encuesta			
Elaborado por:		Jorge Andrango			
Tipo de preparación:		Principal. (4 pax)			
Tiempo de preparación:		1 hora		N° 10	
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place	
Pollo	½ unidad	g	800	Lavado y troceado	
Cebolla paiteña	2 unidades	g	200	Lavado y picado brunoise	
Tomate	2 unidades	g	454	Lavada, concase	
Ajo	½ cabeza	g	15	Brunoise fino	
Culantro	1 rama	g	10	Picado fino	
Sal	1 cuchara	g	10	Para sazonar	
<b>Procedimiento:</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• En una sartén sofreír el ajo con un poco de aceite, y luego poner la cebolla y el tomate.</li> <li>• En el sofrito anterior poner el pollo troceado con un poco de agua.</li> <li>• Una vez que el pollo este cocinado, sazonar con sal y pimienta, servir con arroz y papas.</li> </ul>					

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**Tabla 11. Quinua de sal**

Fecha:		18-11-2014		
Fuente:		Encuesta		
Elaborado por:		Jorge Andrango		
Tipo de preparación:		Sopa. (4 pax)		
Tiempo de preparación:		1 hora		N° 11
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Quinua	½ libra	g	225	Lavado y remojado
Brócoli	½ unidad	g	200	Lavado y picado
Papas	1 libra	g	454	Lavada, pelada y picada
Frejol	½ libra	g	225	Lavado y cocinado para acompañar
Culantro	1 rama	g	10	Picado fino
Sal	1 cuchara	g	10	Para sazonar
<b>Procedimiento:</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavar las verduras y las picar y poner a cocinar en una olla, con la quinua.</li> <li>• Agregar las papas, frejol para darle mayor consistencia a la sopa</li> <li>• Sazonar la sopa con la sal y culantro</li> <li>• Ver que todos los ingredientes estén suaves y servir.</li> </ul>				

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**Tabla 12. Fritada**

Fecha:		18-11-2014		
Fuente:		Encuesta		
Elaborado por:		Jorge Andrango		
Tipo de preparación:		Principal. (4 pax)		
Tiempo de preparación:		1 hora		N° 12
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Carne de cerdo	1 libra	g	454	Lavado y troceada
Cebolla larga	½ unidad	g	454	Lavado y picado
Ajo	1 libra	g	454	Lavada, pelada y picada
Achote, comino	1 cuchara	g	20	Para sazonar
Culantro	1 rama	g	10	Picado fino
Sal	1 cuchara	g	10	Para sazonar
<b>Procedimiento:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavar la carne trocearla y sancocharla con las yerbas y los condimentos en una paila de bronce.</li> <li>• Luego que se ha evaporado el agua, poner el achote y la salpimentar.</li> <li>• Luego que la carne este en su punto, es decir doradita, se puede servir con papas y mote.</li> </ul>				

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**Tabla 13. Pollo frito**

Fecha:		18-11-2014		
Fuente:		Encuesta		
Elaborado por:		,Jorge Andrango		
Tipo de preparación:		Principal. (4 pax)		
Tiempo de preparación:		1 hora		N° 13
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Pollo	½ unidad	g	800	Lavado y troceado
Aceite	½ litro	ml	225	Para freír
Sal	10	g	10	Para sazonar
Pimienta	10	g	10	Para sazonar
<b>Procedimiento:</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavar el pollo y trocearlo.</li> <li>• Luego condimentar el pollo, y reservar.</li> <li>• En un sartén poner el aceite, y cuando este caliente colocar el pollo a freír, cuando este dorado y cocido, se puede servir con arroz y papas fritas.</li> </ul>				

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**Tabla 14. Maíz tostado**

Fecha:		18-11-2014			
Fuente:		Encuesta			
Elaborado por:		Jorge Andrango			
Tipo de preparación:		Entrada (4 pax)			
Tiempo de preparación:		½ hora			N° 14
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place	
Maíz	1 libra	g	454	Bien seco	
Manteca de cerdo	½ libra	g	225	Para tostar	
Cebolla larga	1 unidad	g	15	juliana	
Sal	1 cuchara	g	10	Para sazonar	
<b>Procedimiento:</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• En una paila. poner la manteca, cuando este ya caliente poner maíz.</li> <li>• Se debe menear con una cuchara constantemente.</li> <li>• Cuando esté a punto de dorarse poner la cebolla larga y después de unos 5 min. lo sacar y servir con un poco de sal.</li> </ul>					

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**Tabla 15. Empanadas de queso y plátano**

Fecha:		18-11-2014		
Fuente:		Encuesta		
Elaborado por:		Jorge Andrango		
Tipo de preparación:		Entrada (4 pax)		
Tiempo de preparación:		1 hora		N° 15
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place
Harina	1 libra	g	454	Cernida
Queso	½ unidad	g	250	Picado para el relleno.
Plátano	2 unidades	g	40	Pelado y picado en dados pequeños, para relleno.
Aceite	½ litro	g	225	Para freír
Levadura	1 cuchara	g	15	Para elevar la masa.
Sal	1 cuchara	g	10	Para sazonar
<b>Procedimiento:</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparar la masa junto con la sal, la levadura y un chorrito de aceite y le dejar reposar un momento.</li> <li>• Preparar las empanadas rellenas con plátano o con el queso.</li> <li>• Luego las freír en una paila, sacar una vez que estén crujientes y poner en papel absorbente.</li> <li>• Se puede servir con café o la bebida de su preferencia.</li> </ul>				



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**CAPÍTULO V**

**5. PROPUESTA.**

**5.1. Introducción.**

La parroquia de Imbaya está situada a 8 km de la ciudad de Ibarra, situándola en un lugar estratégico en donde interactúan; el clima, tierra, agua, como también la mano del hombre agrícola. Todas estas variables esenciales de la vida, la convierten en tierras fértiles y productoras, llevándola a catalogarse como una de las principales productoras ya que contribuye a una producción amplia de alimentos de ciclo corto, (verduras, hortalizas, leguminosas, tubérculos, etc.), que son comercializadas en la provincia de Imbabura en especial en la ciudad de Ibarra.

Sabiendo de la variedad de productos alimenticios que ahí se da los habitantes de la parroquia han enriquecido su gastronomía dando un realce a los productos que ellos mismo lo producen, y en si también esto conlleva también a crear un mejor entorno; con hermosos paisajes, lugares de esparcimiento, buena infraestructura (parque, iglesia, parada de tren, lugares para alimentarse, etc.). En la cual se convierte en un atractivo tentador para los turistas locales, nacionales e internacionales.

Par resaltar y dar a conocer la riqueza gastronómica como también turística de la parroquia de Imbaya, existe muchos medios para promocionarlo, pero nosotros hemos visto que la mejor manera de promocionar este lugar es mediante trípticos y banners que son herramientas de difusión, que guiarán y enfocarán la esencia misma de la gastronomía y lugares turísticos de la parroquia de Imbaya al potencial visitante. Elegimos estas herramientas porque son medios informativos más accesibles, económicos y comprensibles.

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

Los trípticos se harán un tiraje de 100 unidades las mismas que serán entregados de forma personal en las terminales terrestres de las ciudades más importantes de la provincia de Imbabura.

Los banners se hará un tiraje de 2 y se los colocara en lugares estratégicos de Ibarra 1 ira en la terminal terrestre y el otro en la planta central de la UTN, lo hacemos en la ciudad de Ibarra por ser la capital misma de la provincia y por tal existe más afluencia de personas.

**5.2. Ruta turística.**

<b>NOMBRE DE LA RUTA:</b> Ruta gastronómica y turística de la parroquia de Imbaya cantón Antonio Ante		
<b>DATOS INFORMATIVOS:</b> Esta ruta tendrá una duración de 7 horas divididas en 6 puntos entre turísticos y gastronómicos detallados a continuación.		
<b>LONGITUD:</b> 0° 22' 13,06" de latitud norte y 78°09' 1,09" de longitud oeste.	<b>UBICACIÓN:</b> Ubicada en el extremo noroeste del cantón a 8 km. De la Ciudad de Ibarra.	<b>TIEMPO:</b> 25 a 30min.
<b>MAPA: Grafico 5. diseño de ruta</b>		
<b>CARACTERÍSTICAS:</b>		
Partida.		



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

8:00. Terminal de Ibarra, Abordando un bus de la Coop. Tras. Urcuqui con destino a la parroquia de Imbaya, la duración del viaje es aproximadamente de 25 a 30 min.

8:30. **Patio y Jardín.** En este local tenemos la oportunidad de observar la variedad de orquídeas que ahí se cultivan como también de adquirir cualquiera de ellas a unos precios módicos dependiendo de la variedad. Otra opción que este lugar tiene es de ofrecer comida gourmet o al estilo tradicional, en una variedad de platos a ofrecer, en precios de entre 3 dólares en adelante. La permanencia en este lugar es de 1 hora y 30 min.

10:00. **Parque de Imbaya,** siendo ya las 10 am. una buena hora para el relax y el esparcimiento con la familia o amigos, en este lugar, puedes observar, una variedad de flora que embellece a este parque y en especial tomarse fotos en el monumento dedicado a la producción de caña de azúcar.

11:45. **Las fritada de Imbaya,** en donde puedes degustar lo mejor de la comida tradicional de Imbaya, en donde su especialidad son las fritadas de carne de cerdo con precios desde 2 dólares en adelante, permanecía, 45 min.

13:00. **Asadero de doña julia,** localizándose en el mismo sentido de la vía a Urcuqui, caminando únicamente 3 min. En este lugar tienes también la oportunidad de probar una variedad de asados, pero su especialidad son las papas asadas, que son una maravilla en el lugar, con precios cómodos desde los 2 dólares en adelante, permanencia 1 hora.

14:00. **Iglesia de Imbaya,** en donde puedes ver la arquitectura aplicada a esta clase de recintos, un buen lugar para meditar, observar arte religioso y ser parte misma de las manifestaciones religiosas de la localidad. Permanencia 1 hora.

15:00. **Parada del tren,** que está ubicada a 3 minutos de la iglesia, siendo ya casi las 3 de la tarde, ahí tendrás la oportunidad de observar el cruce de el tren que en estos tiempos es más frecuente, por su rehabilitación reciente, puedes tomarte fotos como caminar y jugar al equilibrio por las mismas vías del tren. Tiempo de permanencia 30 min.

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**5.3. Componentes gastronómicos y turísticos.**

**5.4. Gastronómicos.**

**5.4.1. Patio, jardín y restaurante el Orquidiario:**

Ubicado en la parroquia Imbaya 100 metros antes del pueblo. Es un Restaurante de comida típica, fusionada con lo contemporáneo, también aparte de ser un restaurante, es una especie de vivero de orquídeas las mismas que realzan la belleza de este lugar.



**5.4.2. Fritada de Imbaya:**

La mejor comida tradicional de Imbaya, en donde su especialidad son las fritadas de carne de cerdo. Su infraestructura es moderada y básica para el disfrute de su clientela, que las reconocen como las mejores del sector, en lo referente a fritadas



**5.4.3. Asadero de Doña Julia:**

Localizando en el mismo sentido de la vía a Urcuqui, caminando únicamente 3 min. En este lugar tienes también la oportunidad de probar una variedad de asados, pero su

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

especialidad son las papas asada, su infraestructura es moderna con toques antiguos.



## **5.5. Turísticos.**

### **5.5.1. Parque de Imbaya:**

El parque cuenta con zonas de descanso y jardinería, áreas de juegos infantiles y escenario para eventos, un parque muy lindo, en la que realza su monumento central, que evoca a los trabajadores de las molindas en tiempos más antiguos, un lugar lindo para visitar y hacerse fotos con la familia.



### **5.5.2. Parada del tren:**

Es una especie de parada, ya que el tren en realidad no se detiene en Imbaya únicamente cruza por el pueblo , pero no deja de ser muy importante para generar turismo y poder realizar varias actividades de recreación en familia, como tomarse fotos, caminar por las vías, etc.



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**5.5.3. Iglesia de la parroquia de Imbaya:**

En el programa de fiesta se destaca la celebración eucarística. San Luis Gonzaga fue un jesuita italiano, beatificado por el Papa Paulo V el 19 de octubre de 1605 y canonizado el 13 de diciembre de 1726 por Benedicto XIII. Él es considerado como el patrono de la juventud, su fiesta se celebra el 21 de junio, es una fachada contemporánea, un lugar lindo para visitar.



**5.6. Paradas estratégicas:**

- La parada estratégica que tenemos en la parroquia de Imbaya es la “parada de la vía Urcuqui”, es un punto estratégico porque es la vía principal que cruza la parroquia de Imbaya en la que podemos movilizarnos a otros sectores aledaños como Ibarra o Urcuqui.
- El parque de la parroquia de Imbaya es otra parada estratégica ya que es un lugar con mucho afluente de personas, en las cuales podemos obtener más información sobre la ruta propuesta.

Ver fotos en anexos

Elaborado: Inés Salazar, Jorge Andrango.



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

## **5.7. Impactos**

### **5.7.1. Análisis de Impactos**

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

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

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

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

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

Para cada ámbito o área 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.





**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

<b>Indicador</b>	<b>Análisis</b>
- Afluencia de turismo nacional y receptivo	Valoración alto positivo ya que con la promoción y difusión de los lugares turísticos y gastronómicos, se espera que exista un alto flujo de turistas a la parroquia de Imbaya, ya que el objetivo del proyecto es reactivar estas plazas de desarrollo, para la parroquia.
- Diversificación de destinos turísticos	Valor medio positivo, porque en la parroquia existen pocos lugares a visitar, pero el proyecto propondrá nuevas alternativas de turismo, básicamente relacionado al turismo gastronómico. La diversificación de destinos turísticos alineados a las políticas estatales, permitirán que ésta actividad sea un eje primordial en la economía del país.
- Incremento de la actividad turística	Con un valor alto positivo, las rutas y la promoción a implementarse, esperamos que el sector tenga la oportunidad de difundir de mejor manera sus productos y así se incrementen los ingresos de los actores involucrados en el proyecto.
- Difusión y promoción del sector	Tiene un valor alto positivo, porque con la difusión a realizarse y el compromiso de los actores, se espera reactivar el turismo, la misma que también es reforzada por parte del ministerio de turismo y la comunidad misma.
- Involucramiento del sector	Se le otorga un valor medio positivo, porque esperamos que la implementación del proyecto llegue a beneficiar a la comunidad y también despierte un mayor interés en los miembros de la parroquia a proyectos nuevos de similar proyección.

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**5.7.3. Socio cultural.**

INDICADORES \ NIVELES/IMPACTO	- 3	- 2	- 1	0	1	2	3	
- Identidad cultural.						x		
- Costumbres							x	
- Familia							x	
- Nutrición					x			
- Participación comunitaria					x			
- Historia gastronómica					x			
<b>TOTAL</b>					3	2	6	11
<p><math>\Sigma = 11</math></p> <p>Nivel de Impacto Socio-Cultural = <math>\Sigma 11</math></p> <p>Número de indicadores = 5</p> <p style="text-align: center;"><math>\Sigma = 2.2</math></p> <p><b>El impacto socio-cultural tuene un valor de 2.2, medio positivo, en si en lo que se refiere a sus tradiciones como también historia de su gastronomía, es una información valiosa que ha otorgado la comunidad en la encuesta, pero el punto negativo, es que no todos en la comunidad están interesados en este tipo de proyectos lo que le da una falencia al proyecto.</b></p>								



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

<b>Indicador</b>	<b>Análisis</b>
- Identidad cultural.	Tiene un valor medio positivo, porque un menor número de personas, desconoce sobre el origen de sus fiestas, sus manifestaciones culturales, dejando vacíos de identidad a las futuras generaciones, pero el proyecto espera difundir, valorar y reafirmar su identidad.
- Costumbres	Calificación de un valor alto positivo, sus costumbres están en vigencia, como es en el caso de sus fiestas y la alimentación, pero no son celebradas por la totalidad de sus pobladores, para lo cual esperamos con este proyecto valore sus costumbres y tradiciones.
- Familia	Un valor alto positivo, ya que se considera que la alimentación y la familia deben estar relacionadas directamente, por tal razón esperamos con este proyecto reafirmar los lazos fraternales entre familia y comunidad.
- Nutrición	Al aplicar el proyecto esperamos que la nutrición en Imbaya, genere un nivel de calidad mejor en los habitantes, por tal razón se le asigna un valor, bajo positivo, ya que sus pobladores no tienen una costumbre de alimentación de calidad 100% nutricional.
- Participación comunitaria	Se le da un valor bajo positivo, porque la presencia y la participación de la comunidad fue poco notoria, sus miembros tuvieron poco interés en involucrarse en estos proyectos, esperamos con este proyecto despertar el interés y la participación total de los miembros de la parroquia, en proyectos similares.
- Historia gastronómica	Con un valor bajo positivo, ya que los actores desconocen en su mayoría la procedencia e historia de sus platos, lo que denota un desconocimiento de ello, con la ejecución del proyecto se difundirá el valor de su historia gastronómica, recopilada en el contexto socio cultural, del proyecto.

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**5.7.3. Económico.**

INDICADORES \ NIVELES/IMPACTO	- 3	- 2	- 1	0	1	2	3	
- Generación de micro empresa							x	
- Reactivación de la producción agrícola							x	
- Mayores ingresos para empresarios del sector							x	
- Desarrollo de la parroquia.							x	
- Oferta y demanda de productos.							x	
- Uso de tecnología en el sector agrícola						x		
<b>TOTAL</b>						<b>2</b>	<b>15</b>	<b>17</b>
<p><math>\Sigma = 17</math></p> <p>Nivel de Impacto Económico = <math>\Sigma 17</math></p> <p>Número de indicadores = 6</p> <p style="text-align: center;"><math>\Sigma = 2.8</math></p> <p><b>El impacto económico, tiene un valor de 2.8, alto positivo, es viable, ya que al aplicar el proyecto, tanto empresa como los propios proveedores de estas empresas del ámbito turístico como gastronómico, saldrán beneficiados ya que se incrementarán sus ganancias por el alto auge de turistas a este lugar llamado Imbaya.</b></p>								



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

<b>Indicador</b>	<b>Análisis</b>
- Generación de micro empresa	Con un valor alto positivo, el proyecto espera promocionar las microempresas del sector alimenticio y turístico, y también generara nuevos negocios, a la par con el incremento de la demanda.
- Reactivación de la producción agrícola	Tiene un valor alto positivo, la creación de futuras microempresas, demandaran mayor productos agrícolas al sector, involucrando al agricultor satisfacer la demanda del sector gastronómico y turístico, en auge.
- Mayores ingresos para empresarios del sector	Se le asigna un valor alto positivo, lo que el proyecto espera es mejorar tanto la oferta turística y gastronómica, así como mejorar los ingresos para los empresarios del sector; pero a la vez el proyecto permitirá fomentar la actividad empresarial del sector, ya que a mayor demanda, mayor producción trayendo mayores ingresos a los empresarios.
- Desarrollo de la parroquia.	Se le otorga un valor alto positivo, esperamos la generación de nuevos negocios, como la demanda de más productos, lo que generara más plazas de trabajo, y el trabajo mismo traerá, progreso y desarrollo a la parroquia.
- Oferta y demanda de productos	Dándole un valor alto positivo, la creación de nuevos negocios en el ámbito alimenticio., generara una mayor demanda de los productos propios del sector y en si esperamos que la producción sea aprovechada, ofertada y consumida, por todos.
- Uso de tecnología en el sector agrícola	Se le suma un valor medio positivo, se espera que con una mayor demanda de productos, provocara en el agricultor la implementación de nuevas tecnologías, para en si agilizar de mejor manera la producción.

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**5.7.4. Educativo.**

INDICADORES	NIVELES/ IMPACTO							
	- 3	- 2	- 1	0	1	2	3	
- Mayores conocimientos							x	
- Investigación							x	
- Capacitación						x		
- Implementación.						x		
- Normas.						x		
<b>TOTAL</b>						<b>6</b>	<b>6</b>	<b>12</b>
<p><math>\Sigma = 12</math></p> <p>Nivel de Impacto Educativo = <math>\frac{\Sigma 12}{5}</math></p> <p>Número de indicadores = 5</p> <p style="text-align: center;"><math>\Sigma = 2.4</math></p> <p><b>El impacto educativo tiene un valor de 2.4, medio positivo, si bien la información como también los conocimientos que se llegó a obtener en esta investigación, son importantes, porque es un legado de saberes que se debe fomentar en la comunidad y en proyectos similares, pero por existir personas que no tienen interés en este proyecto, no es acogido en su totalidad el valioso conocimiento.</b></p>								



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

<b>Indicador</b>	<b>Análisis</b>
- Mayores conocimientos	Se le asigna un valor alto positivo, el proyecto en su investigación revelara nuevos conocimientos como es en el caso de los conocimientos ancestrales, que se los recopiló para poder aplicarlos a las prácticas gastronómicas contemporáneas.
- Investigación	Con un valor alto positivo, este proyecto generara una amplia investigación, en diferentes ámbitos; como; gastronomía, costumbres, tradiciones, etc., así daremos la importancia que esta investigación obtuvo, para el buen uso y beneficio de los comuneros.
- Capacitación	Se le otorga un valor medio positivo, existen falencias en algunos sectores, como es el caso de lo gastronómico, en donde no existe una buena manipulación de alimentos, esperamos tomen en serio las autoridades y se canalice por medio de los estudiantes, futuros capacitaciones a los comuneros como también a los futuros emprendedores.
- Implementación	Tiene un valor medio positivo, el proyecto, espera implementar, los conocimientos adquiridos en la investigación, y aporten a la solución de los problemas existentes, en especial en la difusión de los sectores tanto gastronómicos como turísticos.
- Normas	Se le suma un valor medio positivo, porque las normas son esenciales en la organización de cualquier empresa. Por lo tanto este proyecto espera encaminar y dar a conocer al sector gastronómico, para que sean difundidas y aplicadas a la vez.

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**5.7.5. Informe de impactos.**

IMPACTOS	NIVELES							
	-3	-2	-1	0	1	2	3	
- TURÍSTICO							x	
- SOCIO CULTURAL						x		
- ECONÓMICO							x	
- EDUCATIVO						x		
<b>TOTAL</b>						<b>4</b>	<b>6</b>	<b>10</b>
<p><math>\Sigma = 10</math></p> <p>Nivel de Impacto, sumatoria = <math>\Sigma 10</math></p> <p>Número de impactos = 4</p> <p style="text-align: center;"><math>\Sigma = 2.5</math></p>								

Este proyecto es en un 90% viable a razón de que tenemos un resultado de 2.5 puntos, favorable a ejecutarse según las referencias dadas, y los resultados analizados que le da un valor positivo a una ejecución exitosa.

Mediante el análisis de los impactos se puede apreciar que el impacto turístico es más relevante y favorable ya que la difusión propuesta por el mismo proyecto en los medios de comunicación, internet, radio, televisión y prensa escrita tendrá más acogida y se le conocerá más a la parroquia de Imbaya llegando a oídos de los visitantes tanto locales como nacionales y esto tendrá beneficio para la población e incrementaran los ingresos de las diferentes actividades comerciales que realicen los habitantes de la



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

comunidad , en especial en las áreas turísticas y gastronómicas , que es en donde la investigación está enfocada, pero no todo se encamina por las sendas de éxito, porque este proyecto también tiene su punto negativo, es decir una leve falencia, que vendrían siendo los pocos habitantes de Imbaya, que no tienen interés por este tipo de proyectos ya que los ven como algo no ejecutable , por nombrar lo negativo , pero este proyecto según el análisis de impactos se encamina por una vialidad de desarrollo económico, directa o indirectamente, dentro y fuera de la comunidad de Imbaya.



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

## **CONCLUSIONES**

- En conclusión se llegó, a obtener un inventario de varias preparaciones propias de la parroquia de Imbaya, pero lo que más consumen los habitantes de Imbaya son: el hornado con tortillas de papa, arroz con frejol, carne y ensalada, cuy asado, sopa de verduras, chicha de jora, los mismos que están recopilados en fichas técnicas para dar un mayor entendimiento al lector, aclarando también que la mayoría de estos productos alimenticios se los obtiene en el mismo sector, ya que en su mayoría ellos mismo los cultivan, convirtiendo a la agricultura en una actividad importante en el sector, con una producción tanto para consumo local como para otros sectores aledaños. (Ver capítulo IV en fichas técnicas y tabulación).
- Se creó una ruta gastronómica y turística, elaborada en una forma clara y ordenada de todo lo que se puede visitar y hacer en la parroquia de Imbaya, la misma que esta enriquecida con mapas, fotos, redacción, etc. buscando de mejor manera guiar al visitante de todos los lugares que puede ver y visitar en Imbaya. En conclusión se espera dar a conocer al potencial visitante la infraestructura turística y gastronómica de la parroquia de Imbaya, a la vez convertirla en punto clave para reafirmar y llevara a un alto nivel la gastronomía y el turismo en la parroquia, destacando lugares estratégicos que el turista puede visitar, principalmente la ruta del tren que es un potencial turístico a explotar, en lo referente a lo gastronómico el turista puede visitar las fritadas de Imbaya que son típicas de la parroquia, todo esto lo promueve la ruta planteada, en este proyecto. (Ver capítulo V en ruta turística y componentes turísticos).
- Se concluye, que según los resultados que refleja el análisis de impactos al turístico le asigna un puntaje de 2.7, interpretándole como favorable en su ejecución, ya que indica que al ejecutar el proyecto este



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

tendrán un alto desempeño y desarrollo en la comunidad, como lo demuestra el análisis general de impactos, ya que todo se relaciona con el turismo, es decir está involucrado directa o indirectamente el pueblo de Imbaya, en donde le permitirá obtener mayores ingresos y lo que conlleva a su vez un desarrollo tanto turístico como gastronómico, pero un punto negativo que destaca es la falta de interés que tiene una minoría de la comunidad a este tipo de proyectos, dándole una leve falencia a este proyecto. (Ver capítulo V en impactos e informe de impactos).



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**RECOMENDACIONES.**

- Se debería difundir los conceptos aquí archivados, haciendo una especie de folleto con todos los conceptos que aquí se profundizó, y luego ser difundidos por medios digitales, "internet" con acceso para el público en general y así se amplió el conocimiento relacionado a la gastronomía y al turismo, que se desarrolla en la parroquia de Imbaya.
- Crear un espacio en los periódicos locales para promocionar, de forma continua la variedad de platos que se elaboran y se consumen, también los lugares turísticos que se puede visitaren en la parroquia de Imbaya. con el fin dar a conocer y también reactivar esta actividad, la misma que si esta sube a un alto nivel de eficacia y calidad en su promoción, también lo hará y se ampliara su economía.
- Se recomienda poner en ejecución y difundir el proyecto de forma inmediata, tanto local como internacionalmente, por el medio más común en la actualidad que es el internet, creando una página exclusiva de todo lo que ofrece la parroquia de Imbaya para que los ámbitos tanto gastronómicos y turísticos evolucionen eficazmente y tengan el desarrollo esperado, y a su vez también se quiere dar a conocer la ruta ferroviaria ya que el gobierno lo rehabilito en el año 2012, la misma que cruza en su totalidad por puntos estratégicos de la comunidad, lo cual se lo puede aprovechar para beneficiar más el turismo en la comunidad.
- Se deberían crear proyectos similares ya que los resultados que arrojó el análisis de impactos en este proyecto nos da claras señales de que proyectos de esta índole garantiza una vialidad positiva en el desarrollo, tanto turístico y gastronómico en las comunidades.



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**ANEXOS**

**ANEXO 1 Entrevista**

**ENTREVISTA<sup>1</sup> LEVANTAMIENTO DEL INVENTARIO GASTRONÓMICO**

Fuente

Fecha

Lugar

Elaborado por

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

---

<sup>1</sup> Evidencia en audio o video, imagen



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**ANEXO 2 Entrevista contexto socio cultural**

**ENTREVISTA CONTEXTO SOCIO CULTURAL**

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



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**Anexo 3. Formato de Receta Estándar**

**FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR**

Fecha:					Foto
Fuente:					
Elaborado por:					
Tipo de preparación:					
Tiempo de preparación:					No. de ficha
Ingredientes	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en place	
Procedimiento					



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**Anexo 4. Ficha para Inventario de Atractivos Turísticos**

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD CARRERA DE GASTRONOMÍA			
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
<b>1. DATOS GENERALES</b>			
Encuestador:			Fecha:
Supervisor evaluador:			No. Ficha
Nombre del atractivo:			
Propietario:			
Categoría:		Tipo:	Subtipo
<b>2. UBICACIÓN:</b>			
	LONGITUD:		LATITUD:
Provincia:		Cantón:	Localidad
Calle:		Número:	Trasverasal
<b>3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO</b>			
Nombre del poblado:			distancia(km):
<b>4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO</b>			
Altura (m.s.n.m.):			Temperatura (°C):
1	Tamaño:		
2	Calidad del Agua:		



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

3	Flora y Fauna:	
4	Descripción del paisaje:	
5	Descripción de sus riberas:	
6	Islas existentes	
7	Actividades varias:	
8	Puentes y puertos:	
9	Navegabilidad:	
10	Rápidos:	
11	Cañones:	
12	Vados:	
<b>5. USOS (simbolismo)</b>		
<b>ESTADO DE CONSERVACIÓN</b>		
1	Alterado	
2	No alterado	
3	Conservado	
4	En proceso de deterioro	
5	Causas del deterioro	
6.	Ha sido declarado patrimonio	Nombre
	Si	Fecha
	No	Categoría
<b>6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO</b>		



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

Tipo	Subtipo	Estado de las vías			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				
		bueno	Regular	Malo		Diaria	Semanal	Mensual	Eventual	Ninguna
Terrestre	Asfalto				Bus					
	Lastrado				Automóvil					
	Empedrado				4x4					
	Sendero				Tren					
Acuático	Marítimo				Barco					
	Fluvial				Bote					
					Canoa					
					Otros					
					Avión					
					Avioneta					
					Helicóptero					
<b>7. FACILIDADES TURÍSTICAS</b>										
Ruta de buses desde la población más cercana										
Desde	Hasta		Frecuencia		Distancia					
	Lujo		Primera		Segunda		Tercera		Cuarta	
Servicios	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas
Alojamiento										
Alimentación										
Esparcimiento										



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

Tarifa promedio										
por hotel \$										
Promedio días										
Tarifa promedio										
en alimentación										
estadía hotel										
Infraestructura básica										
Agua										
Energía										
Alcantarillado										
<b>8. TURISMO</b>										
Tipo de turistas que recibe el turista					Tiempo promedio que permanece el turista en la zona			Formas de viajar del turista		
Local										
Provincial										
Nacional										
Internacional										
Indique si cuenta con										
Agencia de viajes				Almacenes de artesanía			Correo		Fax, fono, internet	
Señale si el atractivo turístico se difunde										
Local										



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

Provincial

Nacional

Internacional

Observaciones

Dibujar ruta



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

		<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD CARRERA DE GASTRONOMÍA</b>				
<b>FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURISTICOS</b>						
<b>1. DATOS GENERALES</b>						
Encuestador:	Inez Salazar, Jorge Andrango	Fecha:	17/06/2014			
Supervisor evaluador:	Carlos Aguinaga	No. Ficha	Nº1			
Nombre del atractivo:	Patio y jardín (Orquideario)					
Propietario:						
Categoría:		Tipo:		Subtipo		
<b>2. UBICACIÓN:</b>						
	A 100m de Ibarra	LONGITUD:		LATITUD:		
PROVINCIA	Imbabura	Cantón:	Antonio Ante	Localidad	Imbaya	
CALLE	Via Urcuqui	Número:		Trasversal		
<b>3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO</b>						
Nombre del poblado:	Parroquia de Imbaya			distancia(km)	1 1/2	
<b>4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO</b>						
Altura (m.s.n.m.):			Temperatura (°C):	24°C		
1	Tamaño:					
2	Calidad del Agua:	Potable				
3	Flora y Fauna:	bosque secundario				
4	Descripción del paisaje:	posee diversidad de matices y un ambiente acogedor.				
5	Descripción de sus riberas:					
6	Islas existentes					
7	Actividades varias:	venta de orquideas y restaurante				
8	Puentes y puertos:	puente de imbaya				
9	Navegabilidad:					
10	Rápidos:					
11	Cañones:					
12	Vados:					



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

5. USOS	(simbolismo)									
ESTADO DE CONSERVACIÓN										
1	Alterado									
2	No alterado									
3	Conservado	*								
4	En proceso de deterioro									
5	Causas del deterioro									
6.	Ha sido declarado patrimonio					Nombre				
	Si					Fecha				
	No	x				Categoría				
6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
Tipo	Subtipo	Estado de las vías			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				
		bueno	Regular	Malo		Diaria	Semanal	Mensual	Eventual	Ninguna
Terrestre	Asfalto	*			Bus	x				
	Lastrado				Automóvil	x				
	Empedrado				4x4					
	Sendero				Tren		x			
Acuático	Marítimo				Barco					
	Fluvial				Bote					
					Canoa					
					Otros					
					Avión					
					Avioneta					
					Helicóptero					



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

7. FACILIDADES TURÍSTICAS										
Ruta de buses desde la población más cercana										
Desde	Ibarra	Hasta	Inbaya	Frecuencia Diaria		Distancia			1. 1/2	
	Lujo		Primera		Segunda	x	Tercera		Cuarta	
Servicios	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas
Alojamiento										
Alimentación	x									
Esparcimiento										
Tarifa promedio por hotel \$		5								
Promedio días										
Tarifa promedio en alimentación										
estadía hotel										
Infraestructura básica										
Agua	x									
Energía	x									
Alcantarillado	x									
8. TURISMO										
Tipo de turistas que recibe el turista			Tiempo promedio que permanece el turista en la zona			Formas de viajar del turista				
Local	*		1 día			bus, automovil				
Provincial	x		1 día			bus, automovil				
Nacional	x									
Internacional										
Indique si cuenta con										
Agencia de viajes		Almacenes de artesanía			Correo		Fax, fono, internet			
Señale si el atractivo turístico se difunde										
Local	x									
Provincial	x									
Nacional										
Internacional										

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

Observaciones	Para llegar a esta ruta , tenemos la facilidad de que sus vías estan en estado exelente lo que veneficia al traslado del turista.						
Dibujar ruta							



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS
CARRERA DE GASTRONOMÍA

Formulario de FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURISTICOS. Incluye campos para datos generales (encuestador, supervisor, nombre del atractivo), ubicación (provincia, cantón, localidad, calle), centros urbanos cercanos, y características físicas (altura, temperatura, tamaño, calidad del agua, flora y fauna, etc.).



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

5. USOS	(simbolismo): Simbolo dedicado a las molindas que antes habia (trapiche)									
ESTADO DE CONSERVACIÓN										
1	Alterado									
2	No alterado									
3	Conservado	*								
4	En proceso de deterioro									
5	Causas del deterioro									
6.	Ha sido declarado patrimonio					Nombre				
	Si					Fecha				
	No	x				Categoría				
6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
Tipo	Subtipo	Estado de las vias			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				
		bueno	Regular	Malo		Diaña	Semanal	Mensual	Eventual	Ninguna
Terrestre	Asfalto	*			Bus	x				
	Lastrado				Automóvil	x				
	Empedrado				4x 4					
	Sendero				Tren		x			
Acuático	Marítimo				Barco					
	Fluvial				Bote					
					Canoa					
					Otros					
					Avión					
					Avioneta					
					Helicóptero					



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

7. FACILIDADES TURÍSTICAS										
Ruta de buses desde la población más cercana										
Desde	Ibarra	Hasta	Urcuqui	Frecuenciai	Diaria	Distancia	1.1/2			
	Lujo		Primera		Segunda	x	Tercera		Cuarta	
Servicios	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas
Alojamiento										
Alimentación	x									
Esparcimiento										
Tartifa promedio										
por hotel \$										
Promedio días										
Tarifa promedio										
en alimentación										
estadía hotel										
Infraestructura básica										
Agua	x									
Energía	x									
Alcantarillado	x									
8. TURISMO										
Tipo de turistas que recibe el turista		Tiempo promedio que permanece el turista en la zona			Formas de viajar del turista					
Local	*	2 a 3 horas			bus, automovil					
Provincial	x				bus, automovil					
Nacional	x									
Internacional										
Indique si cuenta con										
Agencia de viajes		Almacenes de artesanía			Correo		Fax, fono, internet			
Señale si el atractivo turístico se difunde										
Local	x									
Provincial										
Nacional										
Internacional										

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

Observaciones	Este punto de la ruta es un lugar estrategico ya que es transversal con la via principal de Imbaya.					
Dibujar ruta						



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

		UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE			
		FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD			
		CARRERA DE GASTRONOMÍA			
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS					
<b>1. DATOS GENERALES</b>					
Encuestador:	Ines Salazar, Jorge Andrango	Fecha:	17/06/2014		
Supervisor evaluador:	Carlos Aguinaga	No. Ficha	Nº3		
Nombre del atractivo:	Iglesia de la parroquia de Imbaya				
Propietario:					
Categoría:		Tipo:		Subtipo	
<b>2. UBICACIÓN:</b>					
PROVINCIA	Imbabura	Cantón:	Antonio Ante	Localidad	Imbaya
CALLE	Antonio Ante	Número:		Trasverasal	linea ferrea
<b>3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO</b>					
Nombre del poblado:	Parroquia de Imbaya	distancia(km)	1 1/2		
<b>4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO</b>					
Altura (m. s. n. m.):		Temperatura	16°c alta, 18°c baja		
1	Tamaño:				
2	Calidad del Agua:	Potable			
3	Flora y Fauna:				
4	Descripción del paisaje:				
5	Descripción de sus riberas:	Pequeñas Elevaciones			
6	Islas existentes				
7	Actividades varias:				
8	Puentes y puertos:				
9	Navegabilidad:				
10	Rápidos:				
11	Cañones:				
12	Vados:				



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

5. USOS	(simbolismo): Devocion Catolica									
ESTADO DE CONSERVACIÓN										
1	Alterado									
2	No alterado									
3	Conservado	*								
4	En proceso de deterioro									
5	Causas del deterioro									
6.	Ha sido declarado patrimonio					Nombre				
	Si					Fecha				
	No	x				Categoría				
6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
Tipo	Subtipo	Estado de las vías			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				
		bueno	Regular	Malo		Diaria	Semanal	Mensual	Eventual	Ninguna
Terrestre	Asfalto	*			Bus	x				
	Lastrado				Automóvil	x				
	Empedrado				4x4					
	Sendero				Tren		x			
Acuático	Marítimo				Barco					
	Fluvial				Bote					
					Canoa					
					Otros					
					Avión					
					Avioneta					
					Helicóptero					



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

7. FACILIDADES TURÍSTICAS										
Ruta de buses desde la población más cercana										
Desde	Ibarra	Hasta	Urcuqui	Frecuencia	Diaria	Distancia	1.1/2			
	Lujo		Primera		Segunda	x	Tercera	Cuarta		
Servicios	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas
Alojamiento										
Alimentación	x									
Esparcimiento										
Tarifa promedio										
por hotel \$										
Promedio días										
Tarifa promedio										
en alimentación										
estadia hotel										
Infraestructura básica										
Agua	x									
Energía	x									
Alcantarillado	x									
8. TURISMO										
Tipo de turistas que recibe el turista			Tiempo promedio que permanece el turista en la zona			Formas de viajar del turista				
Local	*		2a3 horas			bus, automovil				
Provincial	x		2a3 horas			bus, automovil				
Nacional	x									
Internacional										
Indique si cuenta con										
Agencia de viajes		Almacenes de artesanía			Correo		Fax, fono, internet			
Señale si el atractivo turístico se difunde										
Local	x									
Provincial										
Nacional										
Internacional										

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

Observaciones	La iglesia de Imbaya, su fachada arquitectonica tiene acabados tanto modernos y antiguo , lo que es un lugar imprencindible de visitar por los turistas.									
Dibujar ruta										



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

	<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE</b> <b>FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD</b> <b>CARRERA DE GASTRONOMÍA</b>	
<b>FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS</b>		
<b>1. DATOS GENERALES</b>		
Encuestador:	Ines Salazar, Jorge Andrango	Fecha: 17/06/2014
Supervisor evaluador:	Carlos Aguinaga	No. Ficha N°4
Nombre del atractivo:	Parada del tren	
Propietario:		
Categoría:	Tipo:	Subtipo
<b>2. UBICACIÓN:</b>		
PROVINCIA	Imbabura	Cantón: Antonio Ante
CALLE	Antonio Ante	Localidad Imbaya
		Trasversal Parroquia de Imbaya
<b>3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO</b>		
Nombre del poblado:	Parroquia de Imbaya	distancia(km) 1 1/2
<b>4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO</b>		
Altura (m.s.n.m.):		Temperatura (°C): 16°c alta, 18°c baja
1	Tamaño:	
2	Calidad del Agua:	Potable
3	Flora y Fauna:	
4	Descripción del paisaje:	
5	Descripción de sus riberas:	El pueblo de Imbaya
6	Islas existentes	
7	Actividades varias:	
8	Puentes y puentes:	
9	Navegabilidad:	
10	Rápidos:	
11	Cañones:	
12	Vados:	



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

5. USOS	(simbolismo): Fomentar el turismo									
ESTADO DE CONSERVACIÓN										
1	Alterado									
2	No alterado									
3	Conservado	*								
4	En proceso de deterioro									
5	Causas del deterioro									
6.	Ha sido declarado patrimonio								Nombre	
	Si								Fecha	
	No	x							Categoría	
6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
Tipo	Subtipo	Estado de las vías			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				
		bueno	Regular	Malo		Diaria	Semanal	Mensual	Eventual	Ninguna
Terrestre	Asfalto	*			Bus					
	Lastrado				Automóvil					
	Empedrado				4x4					
	Sendero				Tren		x			
Acuático	Marítimo				Barco					
	Fluvial				Bote					
					Canoa					
					Otros					
					Avión					
					Avioneta					
					Helicóptero					



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

7. FACILIDADES TURÍSTICAS									
Ruta de buses desde la población más cercana									
Desde	Ibarra	Hasta	Urcuqui	Frecuencia	Diaria	Distancia	1.1/2		
	Lujo		Primera	*	Segunda	x	Tercera		Cuarta
Servicios	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.
Alojamiento									
Alimentación									
Esparcimiento									
Tarifa promedio por hotel \$									
Promedio días									
Tarifa promedio en alimentación estadia hotel									
Infraestructura básica									
Agua	x								
Energía	x								
Alcantarillado	x								
8. TURISMO									
Tipo de turistas que recibe el turista			Tiempo promedio que permanece el turista en la zona			Formas de viajar del turista			
Local	*			2a3 horas		bus, automovil			
Provincial	x			2a3 horas		bus, automovil			
Nacional	x								
Internacional									
Indique si cuenta con									
Agencia de viajes		Almacenes de artesanía			Correo		Fax, fono, internet		
Señale si el atractivo turístico se difunde									
Local	x								
Provincial	*								
Nacional									
Internacional									





**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

		<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE</b>					
		<b>FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD</b>					
		<b>CARRERA DE GASTRONOMÍA</b>					
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS							
<b>1. DATOS GENERALES</b>							
Encuestador:	Ines Salazar, Jorge Andrango					Fecha:	17/06/2014
Supervisor evaluador:	Carlos Aguinaga					No. Ficha	Nº5
Nombre del atractivo:	Asadero doña Julia						
Propietario:							
Categoría:	Tipo:			Subtipo			
<b>2. UBICACIÓN:</b>							
PROVINCIA	Imbabura		Cantón:	Antonio Ante		Localidad	Imbaya
CALLE	Antonio Ante		Número:			Trasversal	
<b>3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO</b>							
Nombre del poblado:	Parroquia de Imbaya					distancia(km)	1 1/2
<b>4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO</b>							
Altura (m.s.n.m.):			Temperatura (°C):			16°calta, 18°c baja	
1	Tamaño:						
2	Calidad del Agua:	Potable					
3	Flora y Fauna:						
4	Descripción del paisaje:						
5	Descripción de sus riberas:						
6	Islas existentes						
7	Actividades varias:						
8	Puentes y puertos:						
9	Navegabilidad:						
10	Rápidos:						
11	Cañones:						
12	Vados:						



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

5. USOS	(simbolismo): Papas asada cocina tradicional									
ESTADO DE CONSERVACIÓN										
1	Alterado									
2	No alterado									
3	Conservado	*								
4	En proceso de deterioro									
5	Causas del deterioro									
6.	Ha sido declarado patrimonio					Nombre				
	Si					Fecha				
	No	x				Categoría				
6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
Tipo	Subtipo	Estado de las vías			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				
		bueno	Regular	Malo		Diaria	Semanal	Mensual	Eventual	Ninguna
Terrestre	Asfalto	*			Bus	x				
	Lastrado				Automóvil	x				
	Empedrado				4x4					
	Sendero				Tren		x			
Acuático	Marítimo				Barco					
	Fluvial				Bote					
					Canoa					
					Otros					
					Avión					
					Avioneta					
			Helicóptero							



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

7. FACILIDADES TURÍSTICAS										
Ruta de buses desde la población más cercana										
Desde	Ibarra	Hasta	Urcuqui	Frecuencia	Diaria	Distancia	1.1/2			
	Lujo		Primera		Segunda	x	Tercera		Cuarta	
Servicios	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas
Alojamiento										
Alimentación	x		x							
Esparcimiento										
Tarifa promedio										
por hotel \$										
Promedio días										
Tarifa promedio										
en alimentación										
estadia hotel										
Infraestructura básica										
Agua	x									
Energía	x									
Alcantarillado	x									
8. TURISMO										
Tipo de turistas que recibe el turista			Tiempo promedio que permanece el turista en la zona			Formas de viajar del turista				
Local	*		2a3 horas			bus, automovil				
Provincial	x		2a3 horas			bus, automovil				
Nacional	x									
Internacional										
Indique si cuenta con										
Agencia de viajes		Almacenes de artesanía			Correo		Fax, fono, internet			
Señale si el atractivo turístico se difunde										
Local	x									
Provincial										
Nacional										
Internacional										



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

Observaciones	Un lugar tentador en donde se puede degustar de comida tradicional, en especial las papas asadas, pero su atención es en la tarde apartir de las 3 pm.									
Dibujar ruta										



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

		UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS								
1. DATOS GENERALES								
Encuestador:	Ines Salazar, Jorge Andrango					Fecha:	17/06/2014	
Supervisor evaluador:	Carlos Aguinaga					No. Ficha	Nº6	
Nombre del atractivo:	Fritadas de Imbaya							
Propietario:								
Categoría:	Tipo:					Subtipo		
2. UBICACIÓN:								
PROVINCIA		Imbabura		Cantón:	Antonio Ante		Localidad	Imbaya
CALLE		Antonio Ante		Número:			Trasversal	
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO								
Nombre del poblado:	Parroquia de Imbaya					distancia(km):		
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO								
Altura (m.s.n.m.):			Temperatura (°C):		16°c alta, 18°c baja			
1	Tamaño:							
2	Calidad del Agua:	Entubada						
3	Flora y Fauna:							
4	Descripción del paisaje:							
5	Descripción de sus riberas:							
6	Islas existentes							
7	Actividades varias:							
8	Puentes y puertos:							
9	Navegabilidad:							
10	Rápidos:							
11	Cañones:							
12	Vados:							



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

5. USOS	(simbolismo): Comida Tradicional									
ESTADO DE CONSERVACIÓN										
1	Alterado									
2	No alterado									
3	Conservado	*								
4	En proceso de deterioro									
5	Causas del deterioro									
6.	Ha sido declarado patrimonio					Nombre				
	Si					Fecha				
	No	x				Categoría				
6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
Tipo	Subtipo	Estado de las vías			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				
		bueno	Regular	Malo		Díaria	Semanal	Mensual	Eventual	Ninguna
Terrestre	Asfalto	*			Bus	x				
	Lastrado				Automóvil	x				
	Empedrado				4x4					
	Sendero				Tren		x			
Acuático	Marítimo				Barco					
	Fluvial				Bote					
					Canoa					
					Otros					
					Avión					
					Avioneta					
					Helicóptero					



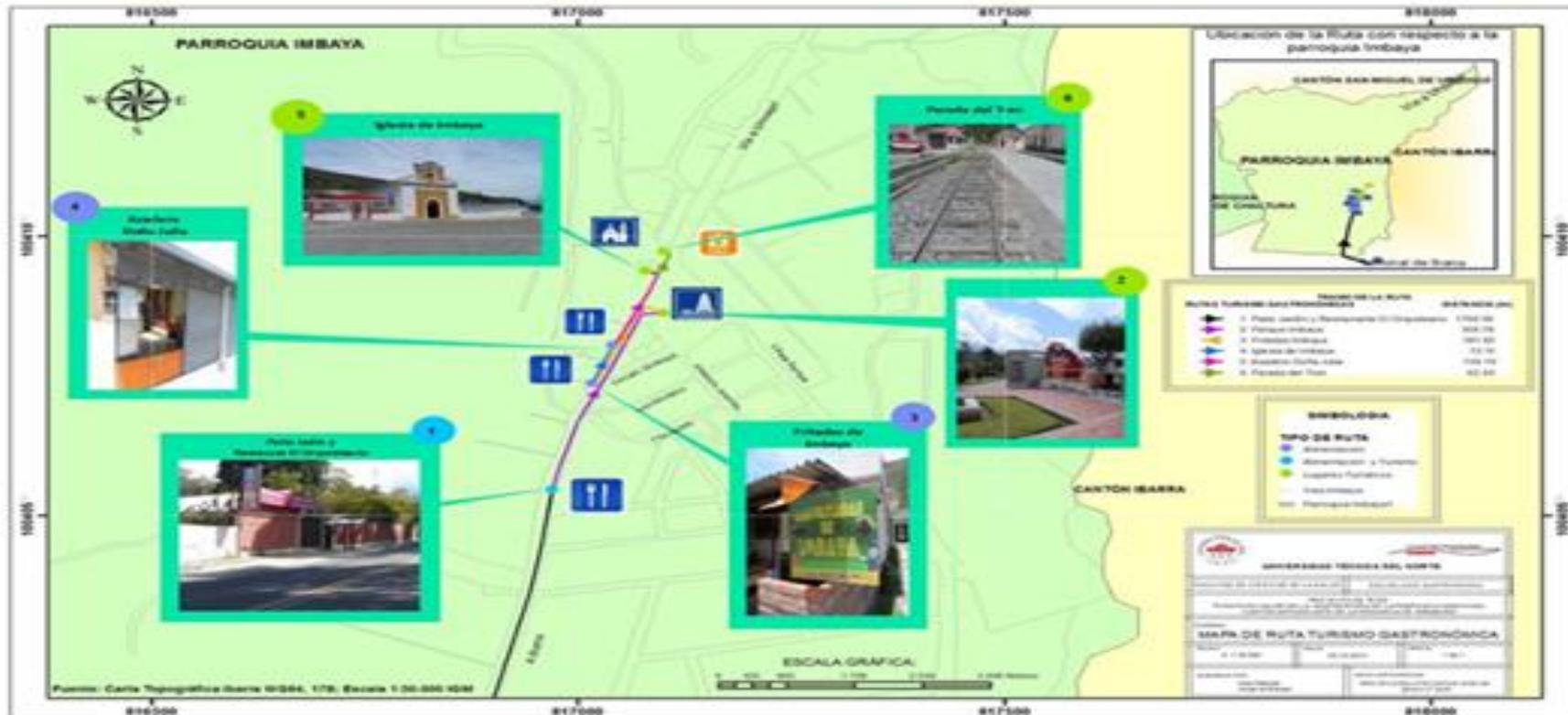
**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

7. FACILIDADES TURÍSTICAS									
Ruta de buses desde la población más cercana									
Desde	Ibarra	Hasta	Urcuqui	Frecuencia	Diaria	Distancia		1.1/2	
	Lujo		Primera		Segunda		Tercera		Cuarta
Servicios	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.
Alojamiento									
Alimentación	x								
Esparcimiento									
Tarifa promedio por hotel \$									
Promedio días									
Tarifa promedio en alimentación estadia hotel									
Infraestructura básica									
Agua	x								
Energía	x								
Alcantarillado	x								
8. TURISMO									
Tipo de turistas que recibe el turista			Tiempo promedio que permanece el turista en la zona			Formas de viajar del turista			
Local	*		2a3 horas			bus, automovil			
Provincial	x		2a3 horas			bus, automovil			
Nacional	x								
Internacional									
Indique si cuenta con									
Agencia de viajes		Almacenes de artesanía			Correo		Fax, fono, internet		
Señale si el atractivo turístico se difunde									
Local	x								
Provincial									
Nacional									
Internacional									

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

Observaciones	Este punto de la ruta es el mas tentador, porque aquí se encuentran las mejores fritadas de la localidad, referente a la comida tradicional.							
Dibujar ruta								

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**





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



**Anexo 5 Imbaya**

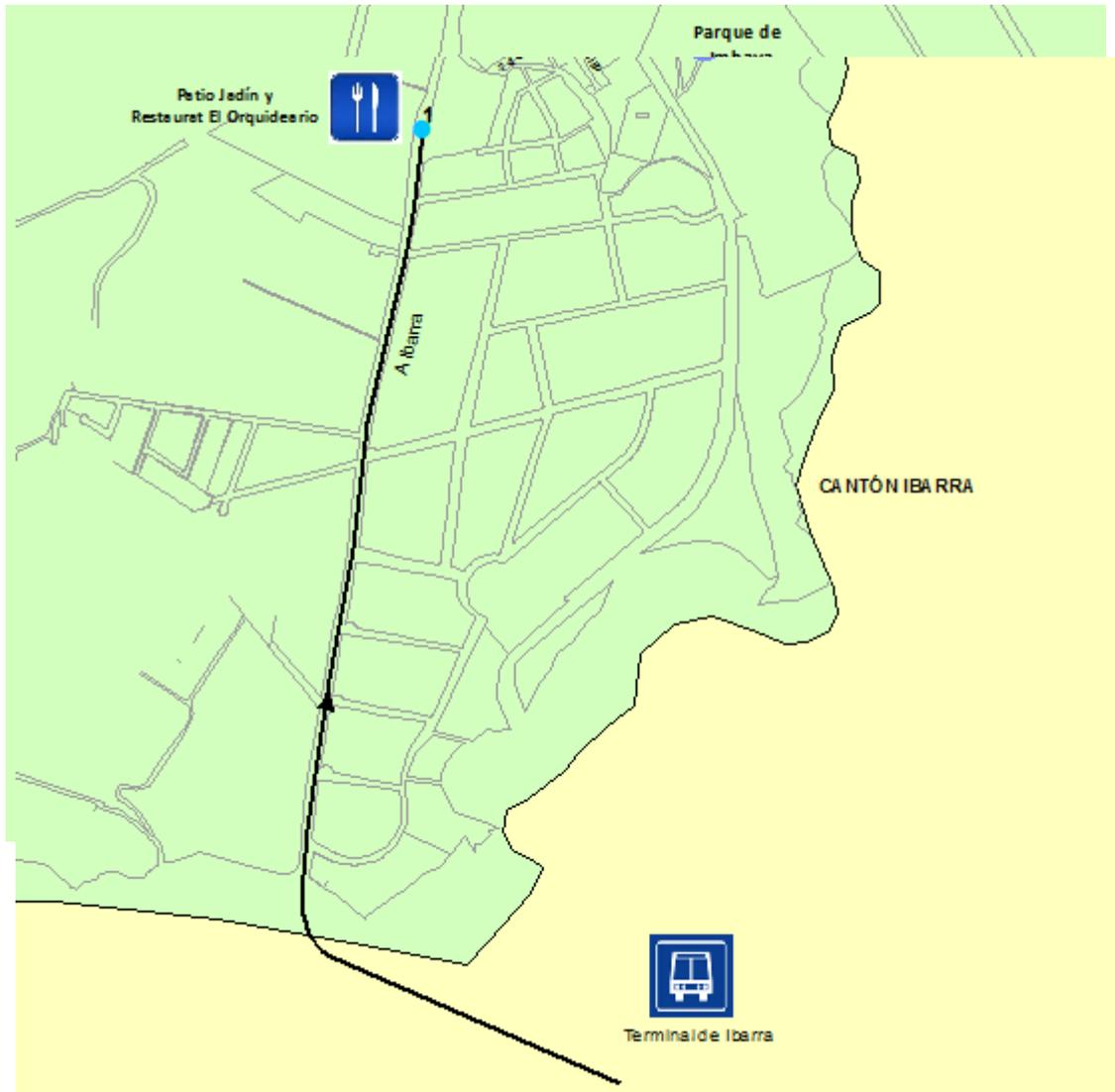




**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

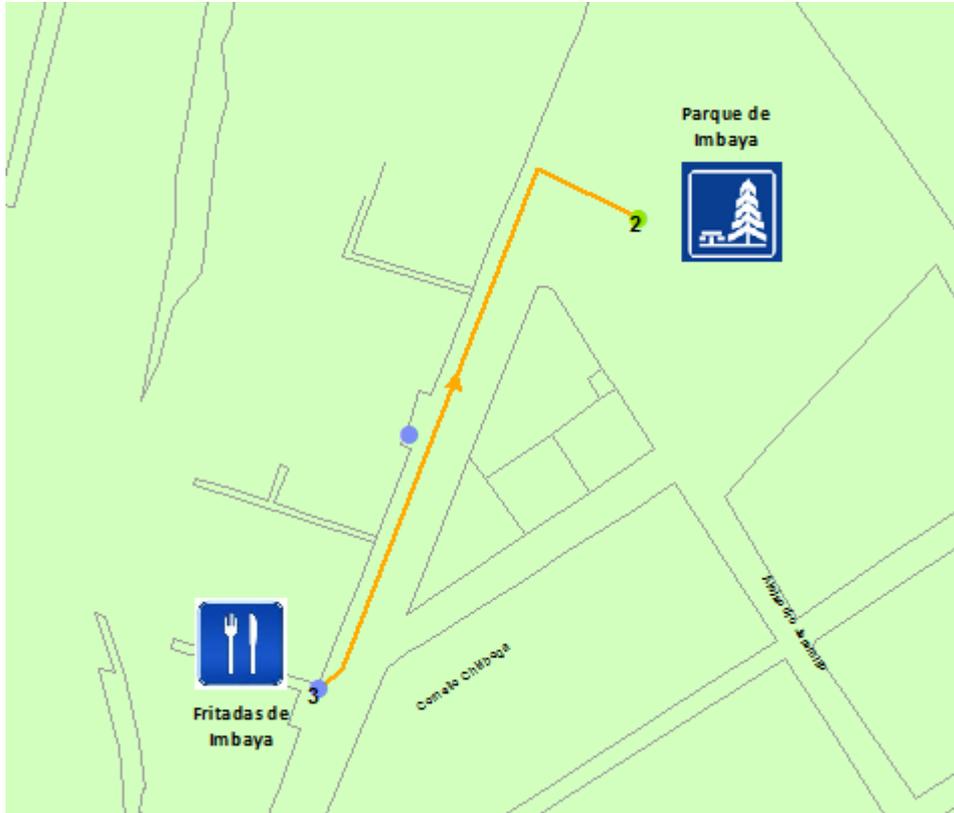


**Anexo 6. Ubicación de los atractivos turísticos y gastronómicos**





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



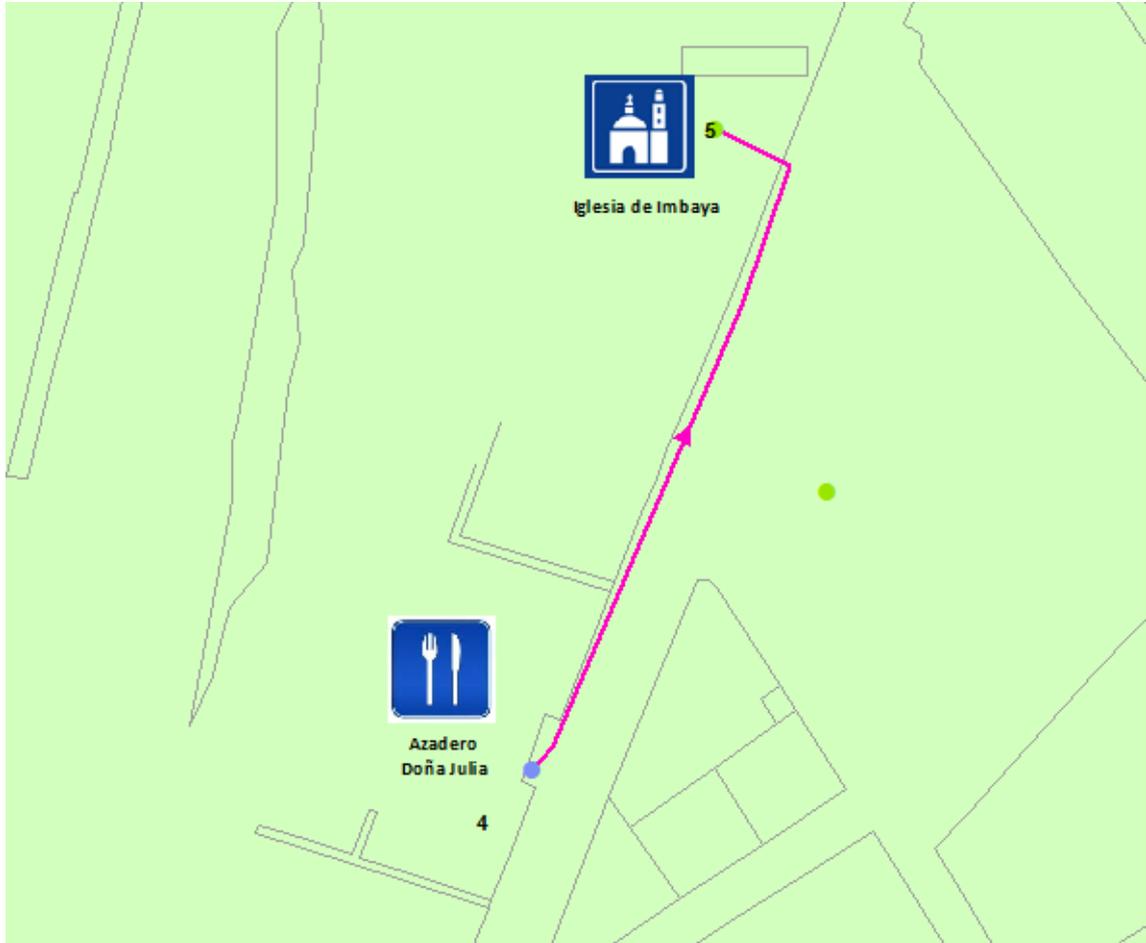


**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**



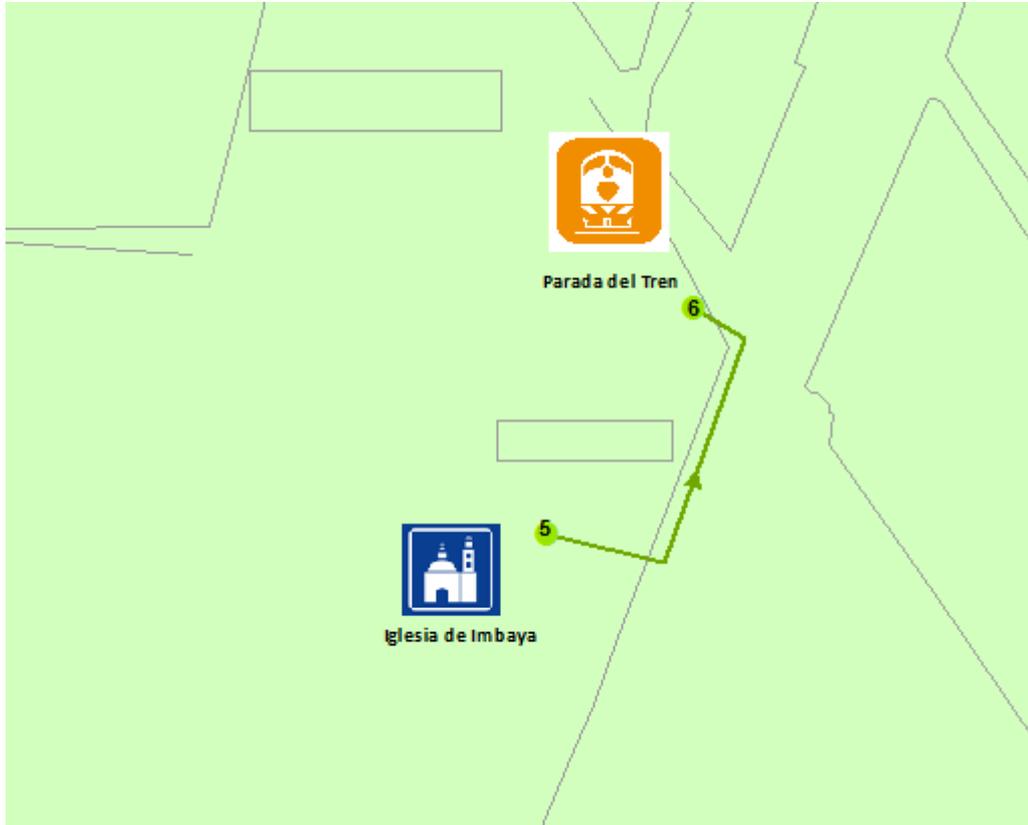


**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**





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





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



**Anexos 7. Atractivos turísticos y gastronómicos de Imbaya**

**IMBAYA**





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





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





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





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



**Anexo 8. Tríptico**



*"La parroquia de Imbaya abarca una infinidad de manifestaciones culturales, que involucran al sector gastronómico, turístico."*

Luz Salazar  
Jorge Andacano



**Ruta gastronómica y turística de la parroquia de Imbaya cantón Antonio Ante**

**2015**



**Ruta gastronómica y turística de la parroquia de Imbaya cantón Antonio Ante**

La parroquia de Imbaya está situada a 8 km de la ciudad de Ibarra, situándola en un lugar estratégico en donde interactúan; el clima, tierra, agua, como también la mano del hombre agrícola.

Todas estas variables esenciales de la vida la convierten en tierras fértiles y productoras, llevándola a catalogarse como una de las principales productoras ya que contribuye a una producción amplia de alimentos de ciclo corto, (verduras, hortalizas, leguminosas, tubérculos, etc.), que son comercializadas en la provincia de Imbabura en especial en la ciudad de Ibarra.

**GASTRONOMÍA**

**Restaurante y restaurante en Cotacachi**

Ubicado en la parroquia de Imbaya a 100 metros antes del pueblo. Se un Restaurante de comida típica, fusionada con lo contemporáneo, también aparte de ser un restaurante, es una especie de vivero de orgullo de las mismas que realzan la belleza de este lugar.



**Estada de Imbaya**

La mejor comida tradicional de Imbaya, en donde su especialidad son las fritadas de carne de cerdo. Su infraestructura es moderna y básica para el disfrute de su clientela, que las reconocen como las mejores del sector, en lo referente a fritadas.



**Estada de Cacha Juma**

Localizado en el mismo sentido de la vía a Cotacachi caminando únicamente 3 min. En este lugar tiene también la oportunidad de probar una variedad de asados, pero su especialidad son las pepas asada, su infraestructura es moderna con toques antiguos.



**Lugares Turísticos**

**Parque de Imbaya**

El parque cuenta con zonas de recreación y deportiva, áreas de juegos infantiles y es perfecto para evocar un parque muy lindo, en la que realiza su monumento central, que evoca a los trabajadores de las mineras y hacen fotos con la familia.



**Parada del tren**

Es una especie de parada, ya que el tren en realidad no se detiene en Imbaya únicamente pasa por el pueblo, pero no deja de ser muy importante para generar turismo y poder realizar varias actividades de recreación en familia, como tomarse fotos, caminar por las vías, etc.



**Iglesia de la parroquia de Imbaya**

En el programa de fiesta se dedica la celebración religiosa. San Luis Gonzaga fue un jesuita italiano, beatificado por el Papa Paulo VI el 15 de octubre de 1900 y canonizado el 13 de diciembre de 1920 por Benedicto XV. Es considerado como el patrono de la juventud, su fiesta se celebra el 21 de junio, es una fecha de contemporánea, un lugar lindo para visitar.



**Parada estratégica**

La parada estratégica que tenemos en la parroquia de Imbaya es la "parada de la vía" Imbaya, es un punto estratégico porque es la vía principal que cruza la parroquia de Imbaya en la que podemos movilizar a otros sectores y a ellos como Ibarra o Cotacachi.

El parque de la parroquia de Imbaya es una parada estratégica ya que es un lugar con mucho ambiente de personas, en la que es posible obtener más información sobre la ruta propuesta.

**Anexo 9. Banner**

**“Ruta Gastronómica y Turística  
de la parroquia de Imbaya Cantón Antonio Ante**

**Autores:** Inéz Salazar ,Jorge Andrango

Universidad Técnica del Norte UTN. Ibarra Ecuador

**INTRODUCCIÓN**

La parroquia de Imbaya está situada a 8 km de la ciudad de Ibarra, situándola en un lugar estratégico en donde interactúan; el clima, tierra, agua, como también la mano del hombre agrícola. Todas estas variables esenciales de la vida la convierten en tierras fértiles y productoras, llevándola a catalogarse como una de las principales productoras ya que contribuye a una producción amplia de alimentos de ciclo corto, (verduras, hortalizas, leguminosas, tubérculos, etc.), que son comercializadas en la provincia de Imbabura en especial en la ciudad de Ibarra.

**OBJETIVO**

**Objetivo General**

- Puesta en valor de la Gastronomía de la Parroquia Imbaya del Cantón Antonio Ante de la provincia de Imbabura.

**Específicos.**

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

**RESULTADOS ESPERADOS**

**Pregunta directriz de la investigación**

¿La implementación de técnicas ancestrales y la difusión de la ruta gastronómica, valorizara la gastronomía de la parroquia de Imbaya Cantón Antonio Ante Provincia de Imbabura como patrimonio cultural e inmaterial del Ecuador?

**Resultados:**

La parroquia de Imbaya abarca una infinidad de manifestaciones culturales, que involucran al sector gastronómico y turístico, por todo eso se llevo a obtener y saber lo siguiente:

En la preparación de los alimentos, interviene toda la comunidad, en las que más actúan son las mujeres, pero también lo hace el comité de fiestas y la junta parroquial.

El conocimiento se lo trasmite de generación a generación.

En lo referente, a los recuerdos que asocia la comunidad con sus platos, el mayor número de personas desconoce o no recuerda nada, pero un bajo porcentaje de personas, relaciona la comida con recuerdos del pasado diciendo que antes eran buenos tiempos.

En definitiva , se obtuvo un compendio de recetas estándar , archivados en el documento, también se desarrollo una ruta turística y gastronómica de la parroquia de Imbaya

**MATERIALES Y MÉTODOS**

Quantitativo – Comparativo dentro del periodo 2014-2015  
Muestra de 395.

Instrumentos de levantamiento de datos  
**(Observación- Entrevista – Cuestionario  
- Fichas de inventario – Video – Grabadora)**

**Bibliografía:**

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

Caiza, B. Á. (14 de noviembre de 2013). *Comida exótica en Imbabura*. Obtenido de <http://elcomunicadorpucesi.blogspot.com/2012/04/comida-exotica-en-imbabura-la-cocina.html>

Díaz, A. (2009). *Análisis de la gastronomía ancestral típica y tradicional en el Cantón Antonio Ante para fomentar el turismo gastronómico*. Ibarra: s.e.

Díaz, A. (2009). *Análisis de la gastronomía ancestral típica y tradicional en el Cantón Antonio Ante*. Ibarra: s.e.

De Antonio Montecinos Torres, D. G. (10 de noviembre de 2013). *Rutas Gastronómicas: Definición y Diseño*. Obtenido de <http://www.excelenciasgourmet.com/noticia/rutas-gastronomicas-definicion-y-diseño>

GARUFI, L. J. (s.f.). *VALORIZACIÓN DEL PATRIMONIO CULINARIO REGIONAL EN EL TURISMO*. Obtenido de [http://www.agro.uba.ar/sites/default/files/turismo\\_publicaciones/GARUFI.pdf](http://www.agro.uba.ar/sites/default/files/turismo_publicaciones/GARUFI.pdf)

Guadalufo. (2010). *Patrimonio Socio-Cultural, folclórico y gastronómico*. Obtenido de [http://www.edukanda.es/mediaweb/data.zip/1074-page\\_07.htm](http://www.edukanda.es/mediaweb/data.zip/1074-page_07.htm)

José, B. M. (2014). *Unidad educativa "La Inmortalidad Concepción"*. Obtenido de <http://www.slideshare.net/melissamajomaspala/platos-tipicos-de-imbabura>

MALDONADO, P. A. (2011). *ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA*. QUITO.

Maldonado, S. A. (2011). *ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA*. Ibarra.

Mehrdad Nafsan, Y. C. (2011). *Modernism Cuisine: El arte y la ciencia de la cocina*. Italia: Taschen.

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

Palacios, L. R. (18 de febrero de 2010). *El patrimonio: nociones, concepto y teorías*. Obtenido de <http://www.monografias.com/trabajos75/patrimonio-nociones-concepto-teorias-2.shtml>

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

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

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

Turismo, M. d. (2009). *Planidetur 2020*. Quito: Banco Interamericano de Desarrollo.

UNID. (2009). *Historia de la gastronomía*. Quito: E.S.



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



**BIBLIOGRAFÍA**

(ASALE), A. d. (2011). *Diccionario de la lengua española*.

ABC, D. (2015). *DEFINICIONES*.

Baray, H. L. (1991). *INTRODUCCIÓN A LA METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN*.

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

Caiza., B. Á. (14 de noviembre de 2013). *Comida exótica en Imbabura*.  
Obtenido de  
<http://elcomunicadorpucesi.blogspot.com/2012/04/comida-exotica-en-imbabura-la-cocina.html>

Diaz, A. (2009). *análisis de la gastronomía ancestral típica y tradición en el cantón antonio ante para fomentar el turismo gastronómico*. Ibarra: s.e.

Diaz, A. (2009). *Análisis de la gastronomía ancestral, típica y tradicional, en el Cantón Antonio Ante*. Ibarra: s.e.

*Diccionario de la lengua española*. (2005).

Dr. Antonio Montecinos Torres, D. G. (10 de noviembre de 2013). *Rutas Gastronómicas: Definición y Diseño*. Obtenido de  
<http://www.excelenciasgourmet.com/noticia/rutas-gastronomicas-definicion-y-diseno>

Dr. Posso Yépez Miguel Ángel. (2004). *Metodología para el Trabajo de Grado (Tesis y Proyectos)*. Ibarra.

EL GRAN LIBRO DE LA COCINA ECUATORIANA. (s.f.). En *El gran libro de la Cocina Ecuatoriana*, Círculo de Lectores.

Flores, C. (17 de noviembre de 2003). *Monografias.com*. Obtenido de  
<http://www.monografias.com/trabajos14/patrimonio/patrimonio.shtml>

G, D. M. (Abril de 2007). *promonegocios.net*. Obtenido de  
<http://www.promonegocios.net/mercadotecnia/cultura-concepto.html>



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



- GARUFI, L. J. (s.f.). *VALORIZACION DEL PATRIMONIO CULINARIO REGIONAL EN EL TURISMO*. Obtenido de <http://www.agro.uba.ar/sites/default/files/turismo/publicaciones/GARUFI.pdf>
- Guadalinfo. (2010). *Patrimonio Socio-Cultural, folclórico y gastronómico*. Obtenido de [http://www.edukanda.es/mediatecaweb/data/zip/1074/page\\_07.htm](http://www.edukanda.es/mediatecaweb/data/zip/1074/page_07.htm)
- Historia, M. d. (2007). *Patrimonio Cultural Inmaterial*. Bogotá, Colombia.
- Jose., B. M. (2014). *Unidad educativa "La Inmaculada Concepcion"*. Obtenido de <http://www.slideshare.net/melissamajoisapaola/platos-tipicos-de-imbabura>
- MALDONADO, P. A. (2011). *ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA*. QUITO.
- Maldonado, S. A. (2011). *"ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA*. Ibarra.
- Marlon Floril Rodríguez (1), S. F. (s.f.). *"PROPUESTA DE CREACIÓN DE UNA RUTA*. Obtenido de <http://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/16192/1/PROPUESTA%20DE%20CREACI%C3%93N%20DE%20UNA%20RUTA%20GASTRON%C3%93MICA%20EN%20EL%20CANT%C3%93N%20SANTA%20ROSA%20DE%20LA%20PROVINCIA%20DE%20EL%20ORO%20A%20TRAVES%20DEL%20AN%C3%81LISIS%20E%20INVENTARI>
- Mauricio. (octubre de 2010). *gastronomia de imbabura*. Obtenido de Dulces: los refrescantes y típicos helados de crema o frutas, acompañado de las tradicionales "cosas finas" (suspiros, mojicones, panuchas, rosquetes) elaborados a base de harina de maíz, complementan su banquete gastronómico en esta rica y productiva región
- Ministerio Coordinador de Patrimonio. (2012). *RECETARIO AGROCULINARIO DEL CANTÓN URCUQUÍ Y PARROQUIA DE SALINAS - CANTÓN IBARRA*.
- Ministerio de Cultura de Patrimonio. (2012). *Manual para Emprendedores, Culinarios Patrimoniales*. Quito: Eurídice.



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



- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2012). *MANUAL PARA EMPRENDEDORES*. Quito: Eurídice.
- Ministerio de Turismo del Ecuador. (2012). *Ecuador Culinario Saberes y sabores*. Quito: AI DIGITAL.
- Ministro de Cultura y Patrimonio. (2013). *POR EL SENDERO DE LOS SABERES Y SABORES*. Quito: Claudia Ruiz Chagna.
- Myhrold Nathan, Y. C. (2011). *Modernist Cuisine. El arte y la ciencia de la cocina*. Italia: Taschen.
- Oliveira, S. (20 de Febrero de 2011). *La Gastronomía como atractivo turístico primario de un destino*. Obtenido de EBSCO:  
<http://support.epnet.com/contact/askus.php>
- Palacios, L. R. (18 de febrero de 2010). *El patrimonio: nociones, concepto y teorías*. Obtenido de  
<http://www.monografias.com/trabajos75/patrimonio-nociones-concepto-teorias/patrimonio-nociones-concepto-teorias2.shtml>
- Patrimonio cultural inmaterial de la Humanidad*. (11 de Abril de 2014). Obtenido de  
[http://es.wikipedia.org/wiki/Patrimonio\\_cultural\\_inmaterial\\_de\\_la\\_Humanidad](http://es.wikipedia.org/wiki/Patrimonio_cultural_inmaterial_de_la_Humanidad)
- patrimonio gastronomico*. (s.f.). Obtenido de  
<http://rosahelenamaciamejia.galeon.com/>
- Posso, Y. M. (2013). *Proyectos, tesis, y marco lógico*. Quito Ecuador: Noción Imprenta.
- Que es patrimonio tangible y intangible*. (s.f.). Obtenido de  
<https://mx.answers.yahoo.com/question/index?qid=20081017103732AAvd3zB>
- Rodrigo, V. D. (1988). *Monografía de Ibarra*. Ibarra, Imbabura, Ecuador: Ediciones Culturales Imbabura.
- Torres, A. M. (2012). *Planificación del Turismo Gastronómico Sostenible*. México: CEGAHO.



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



Turismo, M. d. (2009). *Plandetur 2020*. Quito: Banco Interamericano de Desarrollo.

UNID. (2009). *Historia de la gastronomía*. Quito: E.S.

WIKIPEDIA. (2015). <https://es.wikipedia.org/wiki/>.

*Wikipedia la enciclopedia libre*. (04 de abril de 2014). Obtenido de <http://es.wikipedia.org/wiki/Cultura>