



**ESPE**  
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS  
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

**DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y  
DE COMERCIO**

**CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y  
HOTELERA**

**TRABAJO DE TITULACIÓN, PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL  
TÍTULO DE INGENIERAS EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y  
HOTELERA**

**TEMA: REGISTRO GASTRONÓMICO DE LA PARROQUIA  
RURAL DE CHUQUIRIBAMBA, PROVINCIA DE LOJA, COMO  
IMPULSO A LA ACTIVIDAD TURÍSTICA**

**AUTORAS:**

**AGUINSACA BURI, ILIANA PATRICIA**

**HERNÁNDEZ COQUE, DAYANA CAROLINA**

**DIRECTOR:**

**MSC. JÁCOME SIMBAÑA, MARCO FERNANDO**

**SANGOLQUÍ**

**2018**

## CERTIFICADO TUTOR



**DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y DE  
COMERCIO**

**CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y  
HOTELERA**

### CERTIFICACIÓN

Certifico que el trabajo de titulación, "REGISTRO GASTRONÓMICO DE LA PARROQUIA RURAL DE CHUQUIRIBAMBA, PROVINCIA DE LOJA, COMO IMPULSO A LA ACTIVIDAD TURÍSTICA" fue realizado por las señoritas Aguinsaca Buri, Iliana Patricia y Hernández Coque, Dayana Carolina; el mismo que ha sido revisado en su totalidad, analizado por la herramienta de verificación de similitud de contenido; por lo tanto cumple con los requisitos teóricos, científicos, técnicos, metodológicos y legales establecidos por la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, razón por la cual me permito acreditar y autorizar para que lo sustenten públicamente.

Sangolquí, 3 de diciembre de 2018

Firma:

  
Msc. Fernando Jácome  
C.I.: 171623989

## AUTORÍA DE RESPONSABILIDAD



### DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y DE COMERCIO

### CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

#### AUTORÍA DE RESPONSABILIDAD

Nosotras, Aguinsaca Buri, Iliana Patricia y Hernández Coque, Dayana Carolina, declaramos que el contenido, ideas y criterios del trabajo de titulación: **“Registro gastronómico de la parroquia rural de Chuquiribamba, provincia de Loja, como impulso a la actividad turística”** es de nuestra autoría y responsabilidad, cumpliendo con los requisitos teóricos, científicos, técnicos, metodológicos y legales establecidos por la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, respetando los derechos intelectuales de terceros y referenciando las citas bibliográficas.

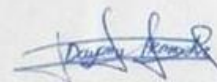
Consecuentemente el contenido de la investigación mencionada es veraz.

Sangolquí, 3 de diciembre de 2018

Firmas



Iliana Aguinsaca Buri  
C.I.: 1720352044



Dayana Hernández Coque  
C.I.: 1750822445

## AUTORIZACIÓN



### DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y DE COMERCIO

### CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

#### AUTORIZACIÓN

Nosotras, Aguinsaca Buri, Iliana Patricia y Hernández Coque, Dayana Carolina, autorizamos a la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE publicar el trabajo de titulación: "Registro gastronómico de la parroquia rural de Chuquiribamba, provincia de Loja, como impulso a la actividad turística" en el Repositorio Institucional, cuyo contenido, ideas y criterios son de nuestra responsabilidad.

Sangolquí, 3 de diciembre de 2018

Firmas

Iliana Aguinsaca Buri  
C.I.: 1720352044

Dayana Hernández Coque  
C.I.: 1750822445

## DEDICATORIA

*Dedico este trabajo a mis padres José y Dina, que siempre han buscado lo mejor para mí y han aceptado cada decisión que he tomado a lo largo de mi vida.*

*Gracias a ellos he tenido la oportunidad de conocer muchos lugares, pues casi nunca me han negado su permiso y eso denota la confianza que me tienen. Pero sin duda alguna mi madre es la que merece el mayor reconocimiento, pues nunca me ha dejado sola y me ha acompañado toda la vida con su amor y paciencia, me siento tan orgullosa de ser su hija y siempre velare por su bienestar*

*A mis hermanos José Manuel, Fernando y Jorge que a pesar de tener cada uno diferentes caminos siempre han estado apoyándome y pendientes de mí. Dios me dio el gran regalo de poderlos tener como hermanos.*

***Iliana Aguinsaca Buri***

**DEDICATORIA**

*Parece que por fin ha llegado el momento crucial,  
Para ustedes Jorge, Silvia y Helen,  
mi hermosa familia... los amo.*

***Dayana Hernández Coque.***

## AGRADECIMIENTO

*Siempre voy a estar agradecida y en deuda con mis padres por todo lo que me han dado, pero sin duda alguna siempre agradeceré infinitamente por habernos llevado a mis hermanos y a mí a vivir a España, pues allí he pasado los mejores años de mi vida.*

*A mi novio Josué por haber aparecido en mi vida, por regalarme bonitos momentos a su lado y por el apoyo incondicional que me ha brindado.*

*A mis mascotas Ginebra, Dakota, Morena y Logan por enseñarme el verdadero significado de la palabra amor, me siento tan feliz de poder ser su dueña.*

*A mis familiares y amigos que han estado siempre pendientes de mi desde el inicio de la carrera.*

*A todos los docentes que supieron brindar sus conocimientos y hacer que el amor por el turismo crezca.*

*Y Como no, agradecer a Dios y a la Virgen del Cisne por bendecirme con la familia que tengo y guiarme por este largo camino llamado vida.*

***Iliana Aguinsaca Buri***

**AGRADECIMIENTO**

*A Dios, por bendecirme con salud y vida.*

*A Jorge, mi estricto pero amoroso padre, sin ti no lo hubiera logrado, te amo  
como no tienes idea.*

*A Silvia, la mujer más hermosa y comprensible, que dicha poder llamarte  
mamá, te adoro mami.*

*A Helen, mi compañera de vida, mi hermanita y a Alisson mi hermana de  
corazón.*

*A mi enorme familia: Alfonso, María Elena, Rosaura, Miguel, Norma,  
Henry, Ronald, Sandra, Gonzalo, Alex, William, Maribel, Melany, Josué, Leonel,  
Daniel, María Belén, Jonathan, Marco y a ti Marisol. No recuerdo ningún  
momento de mi vida en los que no hayan estado presentes, por eso y mucho más....*

*¡Mil gracias!*

*Y a todas las personas que pasaron por mi vida, que de alguna forma me  
convirtieron en lo que ahora soy.*

***Dayana Hernández Coque***



## ÍNDICE DE CONTENIDOS

<b>CERTIFICADO TUTOR</b> .....	ii
<b>AUTORÍA DE RESPONSABILIDAD</b> .....	iii
<b>AUTORIZACIÓN</b> .....	iv
<b>DEDICATORIA</b> .....	v
<b>DEDICATORIA</b> .....	vi
<b>AGRADECIMIENTO</b> .....	vii
<b>AGRADECIMIENTO</b> .....	viii
<b>ÍNDICE DE CONTENIDOS</b> .....	ix
<b>ÍNDICE DE TABLAS</b> .....	xii
<b>ÍNDICE DE FIGURAS</b> .....	xiii
<b>RESUMEN</b> .....	xiv
<b>ABSTRACT</b> .....	xv
<b>CAPÍTULO I</b> .....	1
<b>MARCO TEÓRICO</b> .....	1
1. Objetivo de estudio enfoque sistémico .....	1
2. Objetivo general .....	1
3. Objetivos específicos .....	1
4. Justificación .....	2
5. Teorías de soporte .....	3
5.1 Teoría de la cultura .....	4
5.2 Difusionismo Cultural .....	8
<b>MARCO REFERENCIAL</b> .....	12
<b>MARCO CONCEPTUAL</b> .....	20
<b>MARCO LEGAL</b> .....	24
4.1 Ley Orgánica de Cultura .....	24
<b>CAPÍTULO II</b> .....	26
<b>METODOLOGÍA</b> .....	26
1.1 Enfoque de la investigación .....	26

1.2 Tipología de investigación .....	26
1.2.1 Por su finalidad Aplicada .....	26
1.2.2 Por las fuentes de información Mixto .....	27
1.2.3 Por las unidades de análisis Mixto .....	27
1.2.4 Por el control de las variables No experimental.....	27
1.2.5 Por el alcance Descriptivo.....	28
1.2.6 Recolección Bibliográfica .....	28
1.2.7 Procedimiento para la recolección de datos Varios.....	28
1.2.8 Procedimiento para tratamiento y análisis de información Síntesis.....	29
1.3 Población y muestra.....	29
1.4 Formatos de entrevista.....	31
1.5 Formato de encuesta .....	32
<b>ESTUDIO MACRO .....</b>	<b>35</b>
2.1 Gastronomía internacional .....	35
2.2 Ecuador y su gastronomía .....	38
<b>ESTUDIO MICRO.....</b>	<b>42</b>
3.1 Provincia de Loja .....	42
3.2 Cantón Loja.....	50
3.2.1 Gastronomía del Cantón.....	52
3.2.2 Hospedaje en el cantón.....	53
3.2.3 Atractivos turísticos del cantón .....	53
3.2.4 Fiestas religiosas y tradiciones del cantón .....	54
3.3 Parroquia rural Chuquiribamba .....	56
3.3.1 Actividades que se realizan en la parroquia .....	60
3.3.2 Utensilios ancestrales utilizados en la elaboración gastronómica chuquiribambence .....	62
3.3.3 Producción de horchata chuquiribambence.....	67
3.3.4 Prestadores de servicios presentes en la parroquia.....	68
<b>CAPÍTULO III.....</b>	<b>70</b>
<b>1. RESULTADOS.....</b>	<b>70</b>
1.1 Análisis de las entrevistas .....	70

1.2 Análisis de las encuestas .....	81
<b>CAPÍTULO IV</b> .....	105
<b>1. PROPUESTA</b> .....	105
1.1 Estrategias para mejorar la información gastronómica de Chuquiribamba y contribuir al desarrollo de la actividad turística.....	106
1.1.1 Fichas técnicas gastronómicas.....	106
1.2 Estrategias para el impulso de la actividad turística.....	127
1.2.1 Turismo vivencial.....	127
1.2.2 Guía para promocionar el turismo vivencial en Chuquiribamba .....	130
1.2.3 Guion para capacitación sobre atención al cliente en establecimientos destinados a A&B y Alojamiento.....	135
1.2.4 Itinerario de paquete turístico Chuquiribamba Vivencial .....	138
1.2.5 Mapa turístico de Chuquiribamba .....	141
1.3 Importancia de la gastronomía en la investigación .....	143
1.4 Propuesta para nuevos proyectos de investigación.....	145
1.5 Restricciones presentadas en la realización del proyecto de investigación .....	146
<b>CONCLUSIONES</b> .....	148
<b>RECOMENDACIONES</b> .....	150
<b>BIBLIOGRAFÍA</b> .....	152

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1</b> <i>Valores de la muestra</i> .....	30
<b>Tabla 2</b> <i>Datos generales de la provincia de Loja</i> .....	42
<b>Tabla 3</b> <i>Atractivos turísticos de la provincia de Loja</i> .....	44
<b>Tabla 4</b> <i>Comidas típicas y tradicionales de la provincia de Loja</i> .....	47
<b>Tabla 5</b> <i>Parroquias rurales del cantón Loja</i> .....	50
<b>Tabla 6</b> <i>Parroquias urbanas del cantón Loja</i> .....	50
<b>Tabla 7</b> <i>Población por parroquias</i> .....	51
<b>Tabla 8</b> <i>Platos típicos del cantón Loja</i> .....	52
<b>Tabla 9</b> <i>Atractivos turísticos del Cantón</i> .....	54
<b>Tabla 10</b> <i>Fiestas religiosas y tradiciones de cada parroquia</i> .....	55
<b>Tabla 11</b> <i>Datos generales de la parroquia Chuquiribamba</i> .....	56
<b>Tabla 12</b> <i>Bienes arqueológicos</i> .....	58
<b>Tabla 13</b> <i>Patrimonio cultural inmaterial</i> .....	58
<b>Tabla 14</b> <i>Género</i> .....	81
<b>Tabla 15</b> <i>Edad</i> .....	83
<b>Tabla 16</b> <i>Interés por la gastronomía</i> .....	85
<b>Tabla 17</b> <i>Características atractivas</i> .....	87
<b>Tabla 18</b> <i>Antecedentes históricos</i> .....	89
<b>Tabla 19</b> <i>Realización de registro gastronómico</i> .....	91
<b>Tabla 20</b> <i>Afluencia de turistas</i> .....	93
<b>Tabla 21</b> <i>Importancia del turismo</i> .....	95
<b>Tabla 22</b> <i>Relevancia gastronómica</i> .....	97
<b>Tabla 23</b> <i>Pérdidas de formas de preparación</i> .....	99
<b>Tabla 24</b> <i>Platos más relevantes en la parroquia</i> .....	101
<b>Tabla 25</b> <i>Bebidas más relevantes en la parroquia</i> .....	103
<b>Tabla 26</b> <i>Inventario de actividades para el turismo vivencial</i> .....	128
<b>Tabla 27</b> <i>Capacitación atención al cliente en lugares destinados a A&amp;B</i> .....	135
<b>Tabla 28</b> <i>Capacitación atención al cliente en lugares destinados a alojamiento</i> .....	136

## ÍNDICE DE FIGURAS

<b>Figura 1.</b> División política de la provincia de Loja.....	43
<b>Figura 2.</b> Mapa de ubicación de barrios Chuquiribamba .....	57
<b>Figura 3.</b> Vajilla de barro .....	62
<b>Figura 4.</b> Tiesto de barro .....	63
<b>Figura 5.</b> Molino de piedra.....	64
<b>Figura 6.</b> Cedazo antiguo .....	64
<b>Figura 7.</b> Cucharas de palo.....	65
<b>Figura 8.</b> Rallador antiguo.....	66
<b>Figura 9.</b> Chuspa para café.....	66
<b>Figura 10.</b> Mortero .....	67
<b>Figura 11.</b> Horchata lojana.....	68
<b>Figura 12.</b> Género.....	81
<b>Figura 13.</b> Edad de los encuestados .....	83
<b>Figura 14.</b> Interés por la gastronomía .....	85
<b>Figura 15.</b> Características atractivas.....	87
<b>Figura 16.</b> Antecedentes históricos .....	89
<b>Figura 17.</b> Realización de registro gastronómico.....	91
<b>Figura 18.</b> Afluencia de turistas .....	93
<b>Figura 19.</b> Importancia del turismo .....	95
<b>Figura 20.</b> Relevancia gastronómica .....	97
<b>Figura 21.</b> Pérdida de formas de preparación.....	99
<b>Figura 22.</b> Platos más relevantes en la parroquia .....	101
<b>Figura 23.</b> Bebidas más relevantes en la parroquia.....	103
<b>Figura 24.</b> Logan turismo vivencial .....	131
<b>Figura 25.</b> Slogan turismo vivencial .....	131
<b>Figura 26.</b> Folleto turismo vivencial (anverso) .....	133
<b>Figura 27.</b> Folleto turismo vivencial (reverso).....	134
<b>Figura 28.</b> Itinerario turismo vivencial (anverso).....	139
<b>Figura 29.</b> Itinerario turismo vivencial (reverso) .....	140
<b>Figura 30.</b> Mapa turístico Chuquiribamba .....	142

## **RESUMEN**

En la actualidad la gastronomía se ha convertido en un factor importante a la hora de generar experiencia en los viajeros, ya que permite acercarse a la realidad cultural de los pueblos, así mismo, en muchos de los casos es la principal motivación para conocer un determinado lugar. Es por ello que esta investigación tiene como objetivo la realización de un registro gastronómico que abarque los platos y bebidas más representativos de la parroquia rural Chuquiribamba, con la finalidad de darle la respectiva importancia a la gastronomía del lugar y de esa manera influenciar en el impulso de la actividad turística. Para el sustento de la investigación se utilizó la teoría de la Cultura y la del Difusionismo cultural, permitiendo así la adecuada recolección de información debido a que las técnicas ancestrales gastronómicas presentes en el lugar forman parte del patrimonio cultural. Como propuesta, se presentan fichas técnicas gastronómicas que conforman el registro, las cuales tienen información detallada de cada una de las preparaciones existentes en la zona, toda la información hará que la parroquia se diferencia del resto y que utilice sus saberes ancestrales gastronómicos para el aumento de la demanda turística, de igual forma se diseñó un folleto que abarca los aspectos más relevantes de la gastronomía chuquiribambence.

### **PALABRAS CLAVE:**

- **GASTRONOMÍA**
- **REGISTRO GASTRONÓMICO**
- **CULTURA**
- **TURISMO**
- **ACTIVIDAD TURÍSTICA**

## **ABSTRACT**

Nowadays gastronomy has become an important factor when it comes to generating experience in travelers, since it allows to approach the cultural reality of the people, likewise, in many of the cases it is the main motivation to know a certain place. That is why this research aims to make a food record that covers the most representative dishes and drinks of the Chuquiribamba rural parish, in order to give the respective importance to the local cuisine and thus influence the momentum of tourism activity. For the sustenance of the research, the theory of Culture and Cultural Diffusionism was used, thus allowing the adequate collection of information due to the fact that the ancestral gastronomic techniques present in the place are part of the cultural heritage. As a proposal, gastronomic technical sheets that make up the record are presented, which have detailed information on each of the preparations in the area, all the information will make the parish different from the rest and use its gastronomic ancestral knowledge for the increase of the tourist demand, in the same way a brochure was designed that covers the most relevant aspects of chuquiribambence gastronomy.

### **KEYWORDS:**

- **GASTRONOMY**
- **GASTRONOMIC REGISTRY**
- **CULTURE**
- **TOURISM**
- **TOURIST ACTIVITY**

## CAPÍTULO I

### MARCO TEÓRICO

#### 1. Objetivo de estudio enfoque sistémico

Como respuesta al continuo cambio que se ha venido dando con el pasar del tiempo en la elaboración y preparación de los platos que conforman la gastronomía de la parroquia, la presente investigación busca profundizar los distintos cambios que hoy en día se refleja en la gastronomía Chuquiribambence, lo anteriormente expuesto se sustentará bajo un enfoque cultural analizado por varios autores; siendo Friedrich Ratzel (1882) el más importante, y contextualizado en un enfoque etnometodológico; desarrollado por Harold Garfinkel (1967), en donde también se buscará la participación e intervención de los pobladores quienes serán los principales involucrados en el desarrollo de la investigación. (Espinal, Gimeno, & González, s.f)

#### 2. Objetivo general

Realizar un registro gastronómico para documentar los platos más representativos de la parroquia, con el propósito de brindar la importancia histórica a la gastronomía de la misma como impulso a la actividad turística de Chuquiribamba, Provincia de Loja.

#### 3. Objetivos específicos

- Recopilar información relevante que permita identificar el desarrollo de la actividad gastronómica de la parroquia rural Chuquiribamba, cantón Loja, provincia de Loja.
- Analizar la evolución experimentada por la gastronomía de la parroquia a través de herramientas de recolección de datos dirigidas a la población con el fin de identificar los aspectos culturales más representativos.



- Diseñar las estrategias de mejora para la divulgación de la información gastronómica, la misma que permitirá una mejor gestión y desarrollo de la actividad turística en la parroquia.

#### **4. Justificación**

El Ecuador se ha centrado en convertir la actividad turística en una de sus principales fuentes de ingreso, por ende, considera importante abarcar la mayor parte de los atractivos turísticos con los que se cuenta, dándole principal importancia a todos los lugares (parroquias rurales, comunidades, pueblos, entre otros), que en un pasado desconocían de la actividad turística o tenían el menor contacto posible con la misma, generando un aislamiento en aspectos culturales, sociales, políticos y económicos. En vista a esta situación en los últimos años se ha evidenciado un incremento en el ámbito turístico en los lugares anteriormente mencionados.

La actividad turística abarca varios aspectos como alojamiento, recreación, y alimentos y bebidas, siendo estos en conjunto el sistema que garantiza al turista la satisfacción de ejecutar esta práctica, es por ello que se considera a la gastronomía como uno de los elementos diferenciadores a la hora de realizar turismo, pues se convierte en un servicio de gran importancia para la persona.

Es así que la problemática principal que se ha identificado en la presente investigación, es el desconocimiento generalizado tanto de autoridades, prestadores de servicios y de la población, sobre los cambios que se han producido en la gastronomía de la parroquia rural Chuquiribamba, ubicada en la provincia de Loja, esta escasez de información hace que la comunidad ignore como propio al factor gastronómico dentro del desarrollo de la misma. Pese a los esfuerzos del Gobierno Autónomo Descentralizado de Chuquiribamba (GADCH) para posicionarla en el escenario turístico, existen limitantes que no han permitido realizar estudios referentes a la gastronomía o bien no se considera relevante al factor cultural dentro del desarrollo turístico.

El registro sobre la gastronomía del lugar y los cambios que estos han sufrido, no se han desarrollado de manera idónea, lo cual imposibilita o tiene su impacto negativo en el turismo. El trabajo realizado por el GADCH está orientado principalmente a la potencialización de la actividad turística dentro de la parroquia, sin embargo, se evidencia que la información referente a la parte gastronómica no es suficiente para tomar decisiones oportunas y que las mismas sean utilizadas de una forma especializada en el desarrollo de la actividad.

## **5. Teorías de soporte**

El presente desarrollo de la investigación se basa en la teoría de la cultura y la teoría del difusionismo cultural, ambas enfocadas a tratar sobre aspectos relacionados a la sociedad como tal, dando relevancia a la historia, cambios y modificaciones que ha sufrido la gastronomía, en este caso la de parroquia rural Chuquiribamba de la provincia de Loja.

En el trabajo se nombra en primer lugar a la teoría de la cultura, en la cual se hace mención a aspectos de desarrollo de una sociedad en particular y aspectos o situaciones que se convierten en factores diferenciadores de las otras culturas, haciendo que cada comunidad sea única, por lo tanto, la gastronomía cumple un rol importante dentro de la teoría, debido a que cada pueblo tiene sus propias características culinarias, las mismas que han ido sufriendo alteraciones debido al contacto con diferentes culturas, generando así una nueva manera de elaboración, presentación y degustación de los alimentos característicos de cada zona.

En un segundo plano se hace mención a la teoría del difusionismo cultural, la cual tiene una conexión directa con la teoría antes mencionada; esta teoría hace hincapié a las aportaciones que cada cultura ha ido generando en otras, dando como resultado una nueva forma de aceptar dichos cambios en función de sus necesidades, en este caso nuevas adaptaciones en el ámbito

gastronómico cultural, ya sea el uso de nuevos ingredientes, nuevas técnicas o simplemente el dejar de lado la elaboración ancestral a la que estaban acostumbrados, convirtiéndose así en un nuevo estilo de vida para las generaciones futuras.

La parroquia rural Chuquiribamba ubicada a 49.2km de la capital de Loja, tiene gran importancia dentro de la provincia, ya que en el año 2013 se convirtió en la primera parroquia rural en conseguir el reconocimiento de patrimonio cultural de la nación por el Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura (INPC) , gracias a que la mayoría de sus construcciones datan de la década de los 80, las cuales hasta el día de hoy no registran ningún tipo de modificación, proyectándose así como una fuerte opción para la realización del turismo. Es así que la investigación se ha centrado en uno de los ejes esenciales que conforman el sistema turístico, como lo es la gastronomía, la cual sigue conservando aspectos ancestrales que han logrado sobrevivir a los cambios e influencias culturales externas.

### 5.1 Teoría de la cultura

La teoría de la cultura nace y se remonta hace mucho tiempo atrás, es decir desde los inicios de la civilización, debido a la gran importancia que tiene el hecho de conocer aspectos básicos y generales del desarrollo de una sociedad o civilización en particular, así como también los factores que hacen que esa sociedad se desarrolle de una manera diferente a otra, es por ello que la teoría planteada permitirá abarcar todos los pilares fundamentales de una sociedad. (Enguix, 2010)

Un claro exponente de esta teoría, es sin duda el antropólogo Edward B. Tylor, quien afirma que “la cultura o civilización en sentido etnográfico amplio, es aquel todo complejo que incluye aspectos como el conocimiento, el arte, la moral, las creencias, las costumbres, y cualesquiera otros

hábitos o capacidades que el hombre ha adquirido en cuanto ha sido miembro de una sociedad en particular” (Enguix, 2010)

Al hablar de teoría cultural, un aspecto relevante que mencionaba Tylor era en cuanto a “hábitos y capacidades adquiridos” es decir que el autor afirmaba que existe una diferencia entre lo “natural” y lo “cultural”, al hablar de aspectos naturales se hace hincapié a aspectos que son de manera generalizadas y que se pueden encontrar fácilmente en otros lugares, sin embargo al hablar de aspectos “culturales”, Tylor menciona que el hombre se desenvuelve en un entorno que le permite adquirir ciertos hábitos que solo se dan en ese lugar, es eso lo que llena de riqueza cultural a un individuo y permite diferenciarlo del resto, el hábito cultural que adquiere esa persona será transmitido a futuras generaciones y por ende el aspecto cultural irá cambiando dependiendo de las circunstancias. (Catanbria, 2017 )

Cada miembro de la sociedad adquiere de forma particular el hábito o capacidad, esto es lo que garantiza la evolución del ser humano a desarrollarse en el entorno en el que se encuentra, Tylor lo define como “miembro de la sociedad”. Por consiguiente, es acertado afirmar que dentro de la teoría de la cultura intervienen varios aspectos como lo son la sociedad en particular, los hábitos y capacidades que se desarrollan, y los aspectos y costumbres que poseen. (Enguix, 2010)

Tylor relacionaba todos los aspectos de una sociedad, como fundamentales para entender la cultura, ya que todo se correlacionaba e interactuaba entre sí, de tal manera que definían características innatas de ese lugar, cada aspecto por mas irrelevante que sea se debe abarcar y tomar en cuenta para conocer exactamente el desarrollo y evolución de ese lugar. Por ende, dentro del proceso de investigación la aplicación de esta teoría, nos permitirá aplicar un estudio a cada aspecto que forman parte de la sociedad a ser analizada. (Catanbria, 2017 )

Entre las características que tiene la cultura, está el ser un conocimiento social compartido, a pesar de que no todos tengamos los mismos conocimientos y que los manifestamos de diferente modo. Otra característica importante es que el conocimiento es distribuido, teniendo una estrecha relación con los procesos mentales, el entorno que nos rodea, el trabajo en equipo, entre otras. Este tipo de conocimiento implica que el comportamiento de las personas, va a depender de la sociedad a la que pertenezca, aunque para esta otra sociedad el comportamiento sea diferente, aquí implica las diferentes relaciones étnicas, la clase a la que se pertenece, el género, entre otra infinidad de características que poseemos las personas. (Sautú, 2016)

La cultura no solo nos convierte en miembros de un determinado grupo social o en un conocimiento compartido, sino que tiene una similitud de características, entre las que más resaltan:

- **Aprendida:** Pues es una herencia social, ya sea el método por el que se haya transmitido (consciente, inconsciente, directo o indirecto) todos tenemos las mismas posibilidad y habilidad, más allá de no pertenecer a un mismo círculo o comunidad.
- **Simbólica:** El comportamiento de la humanidad está ligada desde un principio a la utilización de diferentes tipos de símbolos.
- **Integrada.** Siendo el resultado de la interrelación entre los diferentes elementos culturales (Gómez, 2011)

Sin embargo, son varios los parámetros que no permiten tener una definición apropiada para el concepto de cultura, puesto que, en el momento de aplicar el sentido común, lo que se consigue es bloquear el camino hacia la comprensión del concepto. Entre las tres cosas que impiden desarrollar la definición están:

- La cultura no tiene relación con los saberes espirituales. Para conseguir un concepto antropológico de cultura, se debe dejar de lado el pensar que la cultura sea un conjunto de creencias o ideologías.
- La cultura no pertenece a un determinado grupo de personas por haber pintado, escrito libros, dirigido películas, haber sido diseñador de modas o bailarín. Este concepto exige que todos los seres humanos son agentes de cultura.
- La cultura, no son grupos humanos, países, ni cuerpos sociales. En un concepto antropológico la cultura es propiedad de las acciones sociales y no de aquellos que la ponen en práctica. (Calduch, 2003)

Ningún sujeto de forma individual será considerado agente de cultura, pues son las personas en conjunto quienes serán agentes culturales. Esto lleva a considerar que ninguna de las cosas que se conocen son cultura por si solas, sino que se convierten en cultura al ser un proceso de la interacción entre un determinado grupo de personas. Ahora bien, la cultura no es un producto o un objeto, pues no se puede considerar como mercancía, es así que pasa a convertirse en patrimonio, que en muchos casos este patrimonio pasa a ser de unos pocos, en el momento en el que se le da exclusividad. (Parra, 2014)

La cultura no está en los objetos, pues las personas confunden que la literatura, el cine, artistas, son cultura, de hecho, la sociedad se ha encargado de jerarquizar las formas culturales, un claro ejemplo es la distinción que se le ha dado a la “alta cultura” de la “cultura popular, pues la primera abarca la música clásica y el arte contemporáneo y la otra en todas aquellas obras realizadas por personas que no pertenecen a un círculo social conocido. Por ello se dio la distinción de los

estatus sociales, en donde se establecía la distribución del poder dependiendo del nivel socioeconómico al que se pertenecía (Van, 2012)

## 5.2 Difusionismo Cultural

Para empezar, el difusionismo también es conocido como historicismo, el cual busca una explicación histórica para las similitudes existentes entre culturas. Da especial énfasis al contacto cultural y el intercambio, es así que el progreso de las culturas es el resultado de intercambios. Tras producirse el contacto entre culturas, estos intercambios se adaptan a la nueva cultura que los recibe en calidad de préstamo cultural, que se refiere al intercambio de elementos culturales entre culturas, las cuales adaptan a su forma de vida todos aquellos elementos beneficiosos, los cuales en muchas de las ocasiones los modifican en función de sus necesidades. (Lerma, 2006)

El difusionismo surge a partir de tres escuelas. La inglesa, alemana y norte americana, cada una de ellas con diferentes puntos de vista y con sus respectivos representantes. Existen tres puntos fundamentales en la difusión:

- Contacto directo: Los factores culturales de las sociedades se pueden transferir a las sociedades cercanas, para después expandirse de forma progresiva
- Contacto por intermediario: Las sociedades tienen influencia de terceros, es decir, los comerciantes a donde van dejan sus rasgos culturales, propias de su sociedad original a las sociedades vecinas.
- Difusión por estímulo: Los elementos de las sociedades vecinas ayudan a la creación o progresos de la sociedad local.

El difusionismo surge a partir de tres escuelas. La inglesa, alemana y norte americana, cada una de ellas con diferentes puntos de vista y con sus respectivos representantes. (Domínguez, Gallardo, Gómez, & Alcaría, 2011)

#### Escuela inglés

Surge en el siglo XX, siendo el antropólogo y anatomista Grafton E. Smith de origen inglés, su principal representante. Desarrolló la teoría de la difusión de la cultura, en la que explica que casi todas las similitudes socio-culturales de interés para los antropólogos habían sido descubiertas en una sola ocasión, en Egipto, desde donde se difundieron al resto del mundo. Grafton E. Smith recibió la ayuda de su compañero William James Perry, que también defendió el pensamiento de Smith, los dos se interesaron en la antigua civilización egipcia.

Para defender su tesis los dos argumentan que la gran similitud de los elementos arqueológicos se encontraba en varios lugares del mundo. De igual forma, para esta escuela la cultura universal era el resultado de la difusión egipcia, volviéndose famosa porque carecía de métodos científicos, la tesis fue aceptable, pero la manipulación de la información no, debido a que la misma era dudosa y con un alto grado de inseguridad. Además de que no fue considerada como un método de explicación única de las similitudes culturales. (Lerma, 2006)

#### Escuela Alemana

Escuela alemana de los círculos culturales, también conocida como la escuela Histórico - Cultural de Viena, es una de las escuelas que mayor influencia ha ejercido de forma directa o indirecta entre los demás autores. Su idea básica es que los hombres crearon una serie de complejos culturales que con el tiempo empezaron a transmitir a otros pueblos. (Martinez, 2006)



Su principal representante es el antropogeógrafo Friedrich Ratzel (1844 – 1904), el cual mediante sus estudios afirmaban la idea de que “existe una conexión histórica entre los elementos culturales en su totalidad”. Según Ratzel la cultura es un préstamo y no una invención o creación. Así pues, este autor menciona que un objeto se había inventado una sola vez en una sociedad en particular y a partir de ese lugar se expandía y se trasladaba a través de diferentes pueblos. De tal manera que, al producirse un contacto entre dos culturas, se establece un intercambio de rasgos asociados que pasan a formar parte de la cultura que los ha tomado en calidad de préstamo. (Abenza, 2003)

A partir de los estudios realizados por Ratzel, nacen nuevos exponentes o representantes que incursionan en temas de investigación relacionados al difusionismo, los cuales se basan en las ideas de este autor. Tal es el caso de Fritz Graebner (1877 – 1954), quien definió el concepto de “círculo cultural” como un grupo o asociado de cultural que poseen características similares entre ellas. Graebner se basaba en dos criterios para sustentar sus estudios; criterio de forma o criterio de cualidad y criterio de cantidad. (Martinez, 2006)

“Criterio de forma o criterio de cualidad” se basaba en el hecho de aquellas semejanzas perceptibles entre dos elementos culturales que no sean producto de la naturaleza de esos objetos, del material, ni de la función que cumplen, sino más bien estos deben tenerse por resultado de la difusión, sin que sea obstáculo la distancia que pueda separar los dos casos. (Abenza, 2003)

“Criterio de cantidad” la probabilidad de una relación histórica entre dos elementos semejantes aumenta el número de elementos adicionales entre los que pueden advertirse semejanzas; es decir, “varias semejanzas prueban más que una sola”. (Abenza, 2003)

## Escuela Norteamericana

El mayor representante de esta escuela es el antropólogo y lingüista norteamericano de origen alemán Franz Boas (1858 – 1942) quien fue especialista en cuanto a costumbres de los pueblos indígenas de Norteamérica. Este autor admite la posibilidad de la aparición de los mismos inventos en culturas diferentes, distinguen círculos de difusión con céntricos y destacan que un rasgo sólo surge después de cierta adquisición de técnicas que lo hacen posible. (Palerm, 1997)

Boas criticó las teorías del evolucionismo, afirmando que para cualquier hipótesis planteada hay que verificarla con datos etnográficos seguros, en este método histórico su objeto de estudio son las culturas en su singularidad. Los seguidores de esta escuela limitaron el campo de la antropología afirmando que la cultura es tan compleja que no es posible poseer un conocimiento universal. Por lo cual se inclinaron por estudiar áreas delimitadas y pequeñas convirtiendo a los resultados de estudios en datos más confiables. (Palerm, 1997)

## MARCO REFERENCIAL

De la búsqueda en diferentes bases de datos e investigaciones previas sobre la teoría de la cultura, se han encontrado referencias de otros autores, que también incursionan en el tema, tal es el caso de:

Según Adolf Bastian (1826- 1905); etnógrafo, antropólogo y famoso viajero alemán, atribuyó a las semejanzas existentes entre lugares muy distantes entre sí, como cualidades psicológicas comunes a todos los seres humanos, es decir la "unidad psíquica de la humanidad", que permite a los hombres pensar con independencia en mitos y rituales parecidos. (Cortés, 2015)

Bastian buscaba una documentación amplia de los pueblos naturales como base para una psicología comparada de la humanidad, es decir, en su teoría los fenómenos culturales como el pensamiento del hombre social se convierte en el objeto de su investigación. Su idea central era la de una unidad psicológica de todos los hombres, independientemente de las distancias en espacio, del contexto social, así como de las condiciones políticas o históricas. Por lo tanto, se interesaba más por investigar las semejanzas culturales que las diferencias. Su concepto estaba basado en el que todas las culturas se presentan de la misma manera, es decir, que forman un complejo del pensamiento válido para la humanidad entera. (Rebok, 2002)

Según el contemporáneo Friedrich Ratzel (1844-1904), antropogeógrafo y también viajero alemán, se opuso radicalmente a las teorías presentadas por Adolf Bastian, pues para Ratzel la mayor parte de los hombres carece de inventiva, por lo tanto, los utensilios fueron inventados en unos cuantos lugares, extendiéndose desde ahí a todo el mundo por medio de las migraciones; también buscó semejanzas entre objetos hallados en sitios muy distantes entre sí, pero no presentó

pruebas de esa migración que se extendió por el mundo. A esta teoría se le denominó Difusionismo. (Cortés, 2015)

Ratzel insistía que en cada caso en particular era importante probar que las semejanzas interculturales no se debían a migraciones o a otros fenómenos en contacto. Friedrich Ratzel también menciona en el primer tomo de su obra “Völkerkunde” que, debido a su ubicación aislada, América tiene que tener las claves para los problemas más grandes de la antropología, que en aquella época se consideraban como la pregunta de la evolución del hombre, su punto de partida, migraciones realizadas, parentescos entre pueblos etc. Esto fue reafirmado en el VII Congreso Internacional de Americanistas que tuvo lugar en el año 1888 en Berlín, presentando en el discurso introductorio como la cuestión principal de los americanistas, «investigar los vínculos de la población y de las culturas del Viejo y del Nuevo Mundo, así como averiguar su punto de partida y las migraciones del ser humano». (Rebok, 2002)

Friedrich Ratzel centra su interés en las condiciones climáticas en las que viven los distintos pueblos. Según él, la mayoría de las tribus que viven en las regiones tropicales, solamente han podido desarrollar una cultura inferior porque estaban «debilitados bajo la exuberancia de la naturaleza». Sin embargo, en otro momento, puso en cuestión el nivel cultural de las altas civilizaciones, diciendo que solamente han sido presentaciones exageradas y equívocas de los conquistadores. (Rebok, 2002)

Según Leo Frobenius (1873-1938); antropólogo alemán, al tratar sobre difusionismo sostuvo que los "complejos culturales", es decir, las combinaciones de objetos y formas de comportamiento se difundieron en conjunto, pues no encontró otra razón para justificar su asociación. Atribuyó a un origen común toda la cultura de dos regiones muy distantes: el África

occidental y Oceanía. No obstante, los evolucionistas de los siglos XVIII y XIX se esforzaron por reducir las historias particulares de la totalidad de las culturas y sociedades humanas en un esquema único de desarrollo que se identificó con la idea misma de progreso. (Alonso F. G., 2009)

La unidad mental de la humanidad sirvió para explicar la identidad de la evolución sociocultural: las mismas causas debían producir efectos semejantes en el hombre, independientemente de su ubicación espacial o temporal. Las semejanzas culturales entre pueblos geográficamente próximos o bien, relacionados por su historia, es resultado de los orígenes comunes. Sin embargo, la falta de sincronía en el desarrollo evolutivo se explicó por atrasos y adelantos de factores múltiples del medio ambiente, por la carencia y abundancia de ciertos recursos, por el aislamiento, (Cortés, 2015)

Frobenius probó así que existían semejanzas no sólo entre los elementos aislados de la cultura, sino también entre complejos culturales e incluso entre círculos culturales completos, de manera que hemos de contar no sólo de las migraciones los elementos culturales individuales aislados, sino también los círculos culturales completos. (Harris, 2001)

Según Edward Tylor (1832 – 1917); antropólogo inglés, reconoció la importancia de los procesos de difusión cultural y puso a prueba un método para diferenciar las semejanzas atribuibles a la difusión de aquellas que pueden interpretarse como producto de la invención independiente. Para lo cual comparo un juego típico entre dos lugares distantes, llegando a la conclusión de que el juego no se pudo haber inventado de forma independiente, sino que tuvo que existir una comunicación previa entre los dos lugares. Sin embargo, esta hipótesis no fue aceptada por carecer de elementos que probasen la ruta geográfica del contacto. (Cortés, 2015)

En las obras de Tylor se menciona también la hipótesis de la "invención independiente", basada en el paralelismo y la convergencia cultural, éstas eran consideradas como fenómenos normales que se explicaban por la unidad de la mente humana y la similitud de las influencias que recibía de su medio ambiente. El problema real consistía en que los evolucionistas del siglo XIX y principios del siglo XX eran incapaces de integrar el fenómeno de la difusión cultural a la teoría de la evolución unilineal. Para esto era necesario partir de una crítica radical de las influencias de evolución darwinianas en la Antropología (Cortés, 2015)

Según Elliot Smith y James Perry; antropólogos ingleses, aplicaron a nivel mundial, la estrategia de explicar las diferencias y las semejanzas culturales apoyándose en combinaciones de migraciones, adiciones perdidas y mezclas de rasgos. Smith expuso que Egipto era la fuente de todas las civilizaciones, y basó su hipótesis en los siguientes postulados: 1. El hombre es poco inventivo, por lo que la cultura surge en circunstancias favorables y casi nunca de forma independiente. 2. Esas circunstancias sólo existían en el Antiguo Egipto, por consiguiente, la difusión se dio por la navegación. 3. La civilización se da en forma natural a zonas marginales. (Meggers, 1985)

Elliot Smith y Perry aplicaron este criterio al encontrar en todo el mundo la "organización dual" que deriva de Egipto, y consideraron que la división de la comunidad en mitades unidas está relacionada con cualquier significación dada al número dos. En todos los casos de extinción de uno de los tres clanes exogámicos quedan dos clanes, como un fenómeno secundario que se debe a un desarrollo independiente. La India, Indonesia, Oceanía y Norteamérica representan la forma más antigua de organización social dual, junto con un sistema de clanes totémicos, aunque culturalmente eran diferentes de la gente común. (Cortés, 2015)

El grupo dominante se dividía en dos partes: la parte superior era dirigida por los Hijos del Sol, quienes se encontraban de un extremo a otro del mundo en conexión con la civilización arcaica y estaban relacionados con el cielo, al que iban al morir. La otra parte dominante la integraban los nobles, quienes eran la autoridad civil del Estado, realizaban las operaciones guerreras y estaban relacionados con el mundo subterráneo de los muertos, como lo estaban asimismo los del pueblo en común. La división social del Estado era universal en todas las civilizaciones arcaicas y las comunidades muy apartadas adquirieron su cultura de una misma fuente. Los australianos decían que su organización les fue dada por seres maravillosos relacionados con el cielo. En Norteamérica los héroes culturales son los hijos gemelos del Sol. El único lugar donde hay vestigios de estas civilizaciones es Egipto, por lo que se entiende que la civilización se extendió por todo el mundo. (Rebok, 2002)

Según William Schmidt y Fritz Graebner, antropólogos alemanes, definieron dentro del concepto de difusionismo el término de visión “cultural policéntrica”, ya que afirmaban que una misma innovación pudo haber sido inventada o descubierta en varios lugares, independientemente. A estos lugares los llamaron como “Círculos culturales”. Schmidt y Graebner sostenían que además de que toda cultura innovadora también es una cultura expansionista, y que esto constituye el proceso principal que explica el desarrollo de la civilización. En efecto, al expandirse las culturas, tarde o temprano llegaban a interrelacionarse, por lo que resulta del todo imposible encontrar grupos sin mezclas o sin influencias de otros lugares. Aunque Schmidt y Graebner no aceptaban el difusionismo monocéntrico, estaban de acuerdo en que, cuanto más sofisticado es un avance, menos probabilidades hay de que éste haya sido inventado varias veces aisladamente. (Cortés, 2015)

Graebner inició sus investigaciones en Oceanía, donde reconoció seis estratos sucesivos denominados: tasmanio, proto-australiano, totémico, el de mitades, el melanesio del arco y el polinesio, y estableció que el primero y el último quedaban geográficamente circunscritos. En Australia el complejo totémico es peculiar en las áreas central y oriental, pero Graebner encontró elementos del complejo cultural que probablemente se debieron a "movimientos secundarios". (Cortés, 2015)

Por otra parte, Schmidt distinguió cuatro faces o grados mayores de círculos culturales, a los que denominó: primitivo, primario, secundario y terciario. En cada uno de estos grados distingue varios círculos; así, en el primer grado están los cazadores recolectores: a) el círculo central o exógamo, con hordas exógamas y familias monógamas de los pueblos de África y Asia; b) el círculo ártico, exógeno con igualdad sexual correspondiente a los esquimales, samoyedos, etc., y c) el círculo antártico que son exógamos con tótems de sexo correspondiente a los bosquimanos, tasmanios, etcétera. (Antimo & Maldonado, 1995)

En el primer grado existen tres círculos culturales: 1. Nómadas ganaderos, patriarcales; 2. cazadores superiores, exógamos, 3. horticultores sedentarios, exógamos y matrilineales. El segundo grado, lo conforman: 1. Los sistemas patrilineales de India, Asia, etc. y 2. los sistemas matrilineales libres correspondientes a China meridional, Indonesia, Melanesia, etc. El tercer grado corresponde a las altas civilizaciones de Asia, Europa y América. Sin embargo, esta clasificación corresponde al modelo evolucionista del siglo XIX para la realización de reconstrucciones evolutivas aplicadas a sistemas socioculturales. (Antimo & Maldonado, 1995)

Según Evans Pritchard (1902 – 1973); antropólogo inglés, centro su crítica del difusionismo en el hecho obvio de que la cultura es a menudo prestada y de que no emerge de manera espontánea



debido a ciertas potencialidades sociales comunes y a la naturaleza humana común. El objetivo fundamental de los difusionistas no es otro que explicar la forma en que se propagan las culturas o algunos rasgos de éstas. (Pritchard, 1980)

Según Henry Morgan (1818 – 1881); etnólogo norteamericano, centra su estudio en el aspecto en que el difusionismo debe ser entendido como una reacción contra el evolucionismo cultural. (Cortés, 2015)

Según William Rivers (1864 – 1922); antropólogo inglés, autor de la publicación “The History of Melanesian Society”, fracasó al organizar la etnografía de Oceanía sobre la base de los principios nomotéticos, por lo que buscó la explicación a través de contrastes entre las culturas melanesia y polinesia en términos complejos originales que se habían difundido a través de sucesivas oleadas de inmigrantes. Para la distribución de rasgos oceánicos, Rivers supuso que los casos que no se ajustaban eran producto de la desaparición accidental de rasgos característicos del complejo original, o bien de la llegada de pequeños grupos de inmigrantes cuya presencia física ya no podía detectarse. (Korsbaek, 2014)

En otro contexto para la investigación se deberá conocer sobre temas e investigaciones previas sobre la etnometodología, herramienta en la cual basaremos el desarrollo del estudio. Entre la base de datos encontradas tenemos al siguiente autor:

Según Harold Garfinkel; sociólogo norteamericano, Al investigar acerca de las deliberaciones de los miembros de un jurado, Garfinkel se interesó en los procedimientos de razonamiento a los cuales llamó “métodos” a través de los cuales fueron tomadas decisiones colectivas y se cumplieron veredictos. Tales “métodos” no estaban basados en un conocimiento

especializado o en tipos particulares de pensamiento lógico o legal; más bien, fueron expresados sobre la base del conocimiento de sentido común diario. (Firth, Etnometodología, 2010)

La invención de Garfinkel del término “etnometodología” marcó el inicio de un programa de estudios dirigido a socavar las imperantes preocupaciones del funcionalismo estructural mediante explicaciones “científicas” acerca de cómo es constituido y mantenido el orden social. Constituyéndose así en una propuesta básica de la sociología que ofrece una perspectiva particular acerca de la naturaleza. (Bravo, 2017)

Garfinkel dio comienzo a un ataque frontal a la suposición de una realidad externa, objetiva, cuya existencia puede ser conocida y descrita independientemente de la mediación humana. Él propuso que los miembros no están simplemente en un escenario social “objetivo”; sino que, más bien, ellos, en efecto, hacen esos escenarios. Y es a través del hacer que el orden, sentido, racionalidad y estabilidad de las actividades sociales se cumple y se hace posible. (Firth, 2010)

La etnometodología se enfoca en “el conocimiento que un miembro tiene de sus asuntos corrientes, de sus propias iniciativas organizadas, donde tal conocimiento es considerado por nosotros como parte del escenario que también hace observable” (Garfinkel 1974: 17). De modo que la etnometodología se refiere a un método que la gente posee. Es un conocimiento de los asuntos cotidianos que puede ser revelado en forma de razonamientos prácticos. (Firth, 2010)

## MARCO CONCEPTUAL

### **Etnometodología**

Sostiene que es el estudio de cómo las “prácticas” o los “métodos” son usados por los miembros al actuar de manera contingente, en circunstancias particulares y concretas, para crear y sustentar el orden social, lo que permite una revaloración fundamental y un entendimiento detallado de la naturaleza de ese orden. Tal “orden” es creado y conocido, no sobre la base de una matriz externa u “objetiva”, sino de manera endógena —desde el interior de actividades temporalmente ordenadas. (Firth, Etnometodología, 2010)

### **Difusionismo**

“Es el círculo cultural o área geográfica, zona donde se dan elementos culturales semejantes difundidos a partir de un centro o foco en el que tienen su origen. Se pueden distinguir tres escuelas: la inglesa, la norteamericana y la alemana.” (Ortíz & Sánchez, 1994)

### **Gastronomía**

Es un arte tan difícil, que el perfecto gastrónomo no existe. Éste no sólo debería tener un paladar y gusto refinado, sino conocer todo sobre los alimentos, sus características y diferencias; combinaciones, diversos procedimientos para prepararlos y presentarlos; la historia del buen comer, los mejores restaurantes y proveedores; los principales autores de libros gastronómicos y los grandes cocineros; las características de las diversas cocinas en el mundo; en fin: todo lo referente al arte culinario. (Monroy, 2004)

## **Cultura**

“Es la característica y el conocimiento de un grupo particular de personas, y abarca el idioma, la religión, la gastronomía, los hábitos sociales, la música y las artes.” (Casanova, 2017)

## **Patrimonio Cultural**

Es el conjunto de bienes, materiales e inmateriales, que son identificados por una sociedad concreta como portadores de valores culturales propios de la comunidad. Son bienes tangibles e intangibles que tienen un alto contenido simbólico, lo que les hace merecedores de una especial protección no sólo relacionada con su conservación sino también con el uso que se pueda hacer de ellos. (Velasco, 2009)

## **Gestión turística del patrimonio cultural**

“Es la aplicación de conocimientos específicos para la adecuación de bienes de patrimonio cultural en recursos turísticos.” (Velasco, 2009)

## **Préstamo cultural**

“Es el que se presenta entre dos lenguas de cultura del mismo nivel, y se circunscribe a términos especializados y a realidades culturales de nueva aparición.” (Castillo M. , 2006)

## **Plan de desarrollo turístico local**

Es un Instrumento guía que sirve para reunir, sistematizar y procesar información de las comunidades involucradas en la actividad turística local; a fin de plantear y desarrollar estrategias de gestión turística. Considera oferta, demanda, competencias, tendencias de mercado y características del territorio. Permite también la evaluación del potencial turístico territorial en el corto, mediano y largo plazo. (Mincetur, 2015)

## **Cultura organizacional**

Es un grupo complejo de valores, tradiciones, políticas, supuestos, comportamientos y creencias esenciales que se manifiesta en los símbolos, los mitos, el lenguaje y los comportamientos y constituye un marco de referencia compartido para todo lo que se hace y se piensa en una organización. Por ser un marco de referencia, no atiende cuestiones puntuales, sino que establece las prioridades y preferencias acerca de lo que es esperable por parte de los individuos que la conforman. (Universidad Nacional de la Plata, 2007)

## **La evolución cultural**

“Es la transformación a lo largo del tiempo de elementos culturales de una sociedad, los cuales también cambian a las personas.” (Muelas, 2017)

## **El desarrollo turístico**

Puede definirse específicamente como la provisión y el mejoramiento de las instalaciones y servicios idóneos para satisfacer las necesidades del turista, y definido de una manera más general, puede también incluir los efectos asociados, tales como la creación de empleos o la generación de ingresos. (Varisco, 2008)

## **Destino turístico**

Se denomina destino turístico a una zona o área geográfica ubicada en un lugar lejano y que es visitada por el turista, cuenta con límites de naturaleza física, de contexto político y de percepción por parte del mercado. Desde el punto de vista empresarial, tanto estratégico como organizativo, el perímetro del destino lo constituyen las relaciones que se edifican entre el conjunto de unidades productivas que participan en la actividad turística. (Nello, Campos, & Sosa, 2015)

### **Imagen del destino turístico**

Es la percepción del turista sobre el destino, que es apreciada a partir de la influencia del marketing sobre un lugar determinado, por ello la creación de los productos debe orientarse a los turistas y a los residentes para reforzar la imagen del mismo y su sostenibilidad en el tiempo.

(Rodríguez M. , 2012)

### **Círculos culturales**

“Círculos culturales o también conocidos como Kulturkreise, son complejos de rasgos culturales que han perdido su inicial unidad geográfica y se presentan dispersos por todo el mundo.”

(Abenza, 2003)

### **Registro gastronómico**

Es un reconocimiento de una determinada situación que se considera de relevancia. El término puede referir a un número extenso de circunstancias que tienen en común el hecho de dejar asentado un determinado fenómeno con sus particularidades específicas con la finalidad de que exista un conocimiento al respecto para terceros o para un control. (Editorial, 2013)

## MARCO LEGAL

### 4.1 Ley Orgánica de Cultura

Esta ley es la que va a regir la investigación debido a que en sus artículos manifiesta que es imprescindible salvaguardar el patrimonio cultural de los pueblos y promover su recuperación, investigación y puestas en valor. También hace alusión a que hay que impulsar a la valoración de los saberes ancestrales, pues es un deber del Estado el proteger el patrimonio cultural y natural de la nación

La ley responde a varios principios, uno de ellos es el buen vivir, el cual busca un equilibrio justo entre la sociedad y la naturaleza; otro principio es la integralidad y complementariedad del sector cultural, con el que se quiere buscar una cooperación entre todos los sectores (agricultura, tecnología, salud, economía, ciencia, turismo, ambiente, educación...); y la soberanía cultural que defiende el patrimonio cultural y la memoria social por sobre todas las cosas, debido a la amenaza existente que hay con otras culturas ajenas u lejanas, pues el temor es que estas influyan de forma negativa a los pueblos, comunidades, comunas, colectivos y nacionalidades. (Nacional, 2016)

Las técnicas gastronómicas ancestrales se encuentran dentro del patrimonio intangible o inmaterial, dentro título VII del subsistema de la memoria social y el patrimonio cultural en el capítulo 4, art 52 la presente ley define al patrimonio intangible como “todos los valores, conocimientos, saberes, tecnologías, formas de hacer, pensar y percibir el mundo, y en general las manifestaciones que identifican culturalmente a las personas, comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades que conforman el Estado intercultural, plurinacional y multiétnico ecuatoriano”. De igual forma el art 54 hace referencia a los bienes y objetos que pertenecen al patrimonio cultural

de la nación, como es de conocimiento la Parroquia Chuquiribamba tuvo que pasar por un largo proceso para cumplir con las once consideraciones expuestas en este artículo y verificadas una a una por el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC). (Nacional, 2016)

Por otro lado, en el capítulo 8 del régimen especial del patrimonio cultural nacional inmaterial, art 80 del reconocimiento de las manifestaciones culturales habla sobre las manifestaciones culturales aceptadas en el país y dentro del ítem c y e se hace referencia a las técnicas artesanales tradicionales, pues son reconocidas por el estado como propias de cada pueblo, a su vez también se le da el valor a los territorios de patrimonio agro biodiverso que cada comunidad tiene, pues forman parte de su forma de vida siempre y cuando sus usos y conocimientos estén relacionados con la naturaleza. (Nacional, 2016)



## **CAPÍTULO II**

### **METODOLOGÍA**

#### **1.1 Enfoque de la investigación**

##### Cualitativo

El enfoque de la investigación es de tipo cualitativo, puesto que para la obtención de la información se procedió a realizar encuestas y entrevistas a los pobladores de la parroquia, así como también a las autoridades de la misma. Ya que son los pobladores los actores principales en la investigación, sus saberes ayudaron a que la información obtenida haya sido verídica y haya servido para el correcto desarrollo de la misma; Las entrevistas y encuestas fueron aplicadas no solo a la población de adultos mayores que acudían a los talleres de inclusión que brinda el GADCH, sino que también a los miembros del mismo los cuales cuentan con datos históricos-culturales del lugar y a los miembros del municipio de la provincia de Loja que laboran en la parroquia. (Rodríguez, Gil, & García, 1996)

#### **1.2 Tipología de investigación**

##### 1.2.1 Por su finalidad Aplicada

La investigación tiene una finalidad aplicada, puesto que para la búsqueda de resultados se utilizaron estudios y conocimientos ya existentes, con el fin de aplicar los mismos en su contexto y desarrollo, pues lo que se desea es que los resultados obtenidos sean organizados y que en ningún momento se pretenda la creación de nuevos campos de investigación o nuevos conocimientos, ya que el tipo de finalidad aplicada se orienta a resolver un problema de la vida cotidiana y eso es lo que se aspira con esta investigación. (Vargas, 2009)

### 1.2.2 Por las fuentes de información Mixto

Con la realización de entrevistas directamente a los pobladores la investigación pasa a ser de campo, puesto que existe un contacto directo con los hechos y la participación de los mismos han ayudado al correcto desarrollo del estudio y a cumplir con los objetivos que se plantearon. De igual manera, para hacer que la investigación sea más precisa, confiable y verídica, se utilizó una fuente documental, la cual fue extraída de artículos e investigaciones previamente publicados. Los documentos más relevantes para esta investigación se encontraron en el GAD de la parroquia. (Mejía, 2017)

### 1.2.3 Por las unidades de análisis Mixto

El levantamiento de la información es mixto, puesto que se desarrolló en la Parroquia rural Chuquiribamba, de la provincia de Loja, que es el lugar en el que se centró el estudio. Las encuestas y entrevistas fueron aplicadas a las personas con participación más activa dentro de la parroquia y también a las autoridades del Gobierno Autónomo Descentralizado parroquial, siendo este último el que cuenta con la información histórico-cultural necesaria para el desarrollo de la investigación. Así como también las unidades de análisis fueron estudios e investigaciones previamente realizados, que sirvieron como guía para la creación de un perfecto esquema investigativo. (López, 1996)

### 1.2.4 Por el control de las variables No experimental

El control de las variables dentro de la investigación fue de forma no experimental, debido a que las variables implementadas no fueron manipuladas ni directa ni indirectamente, puesto que los fenómenos observados se fueron dando en un contexto natural. La información recopilada de

las diferentes bases de datos, corresponden a especialistas en el tema y la misma no sufrió cambios, sino que dichos datos e información fueron adaptados al tema central de la investigación y ayudó a la recolección de datos precisos y de igual forma a la correcta entrega de los resultados. (Bernal, 2010)

#### 1.2.5 Por el alcance Descriptivo

El alcance del estudio realizado es descriptivo ya que se buscó especificar las características o perfiles de los pobladores de la parroquia que fueron sometidos al análisis, los mismos nos han servido para el desarrollo de la investigación, puesto que nos dieron las pautas e información necesaria para la correcta orientación de la misma. Dicho estudio pretendió medir y recoger información de manera independiente sobre las variables a las que se hizo referencia. (Bernal, 2010)

#### 1.2.6 Recolección Bibliográfica

Por último, se utilizó la bibliografía, instrumento de gran importancia, puesto que la investigación partió de un ámbito histórico, que se encuentra recopilado en varios libros, revistas e internet, elaborado por varios autores que realizaron investigaciones en la parroquia. (Bernal, 2010)

#### 1.2.7 Procedimiento para la recolección de datos Varios

Se utilizó dos técnicas la documental y la de campo. La documental ya que se debe tener un sustento teórico de todo lo que se va a presentar en la investigación, para la cual se utilizaron citas bibliográficas, libros, fichas de los atractivos turísticos recopiladas por las autoridades del GAD parroquial de Chuquiribamba, entre otros. (Bernal, 2010)

Mientras que la técnica de campo más importante que se llevó a cabo fue la encuesta, para la cual fue esencial la visita y convivencia prolongada con las personas del lugar; con el propósito principal de palpar la realidad de la parroquia, a los cuales se les aplicó las preguntas pertinentes, con el fin de la correcta elaboración y desarrollo de la investigación. (GAD C. , 2017)

#### 1.2.8 Procedimiento para tratamiento y análisis de información Síntesis

Tras haber concluido con los instrumentos de recolección previamente señalados, la información obtenida ha sido procesada mediante el programa estadístico SPSS, el cual nos brindó una correcta y acertada interpretación de los datos ingresados, mediante gráficos y análisis estadísticos.

### **1.3 Población y muestra**

En el censo realizado por el INEC en el 2010, menciona que la parroquia de Chuquiribamba posee una población total de 3000 habitantes de los cuales el 17% corresponde a las personas mayores de 65 años. Para la presente investigación se aplicó la fórmula de la muestra para población finita, dirigida únicamente al porcentaje que representa a los residentes de la tercera edad. (INEC, 2010)

De igual forma se tomó en cuenta para la recolección de información, la participación de las autoridades y personal administrativo que forma parte del Gobierno Autónomo Descentralizado de la Parroquia de Chuquiribamba.

### Datos para el cálculo de la muestra

**N**= Tamaño de la población

**n**= Tamaño de la muestra

**z**= Nivel de confianza -95%

**p**= Probabilidad a favor -50%

**q**= Probabilidad en contra -50%

**e**= Margen de error -5%

**Tabla 1**

*Valores de la muestra*

Valores de la muestra	
Parámetro	Valor
N	510
z	1.96
p	0.5
q	0.5
e	0.05

Fórmula

$$n = \frac{z^2 * p * q * N}{e^2(N - 1) + z^2 * p * q}$$

$$n = \frac{1.96^2 * 0.5 * 0.5 * 510}{0.05^2(510 - 1) + 1.96^2 * 0.5 * 0.5}$$

n= 219.36

n= **220**

#### 1.4 Formatos de entrevista

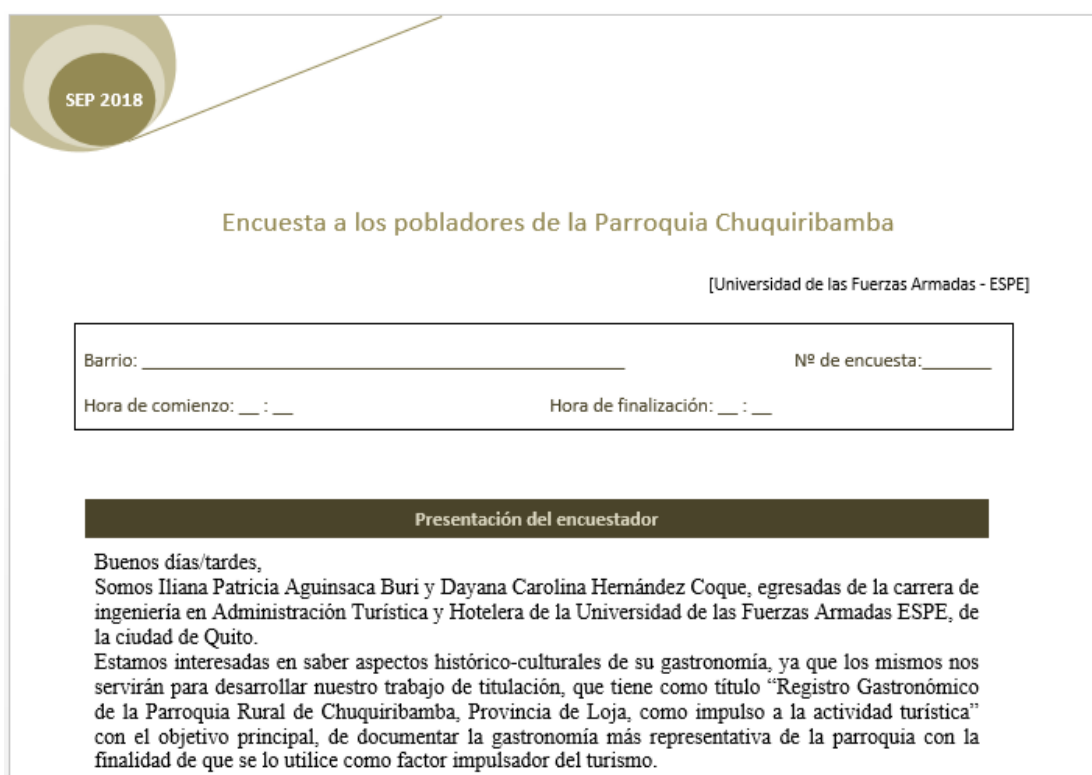
Las entrevistas también fueron aplicadas al personal del GAD parroquial de Chuquiribamba, con la finalidad de obtener información sobre la importancia que tiene la parroquia dentro de la provincia y el potencial turístico que podría llegar a conseguir con la presente investigación. Para ello fueron elegidos miembros más representativos del GAD y del municipio que laboran en la parroquia.

<b>ENTREVISTA DIRIGIDA AL PERSONAL ADMINISTRATIVO DEL GAD PARROQUIAL CHUQUIRIBAMBA</b>
<b>FECHA:</b>
<b>TEMA:</b> <b>REGISTRO GASTRONÓMICO DE LA PARROQUIA RURAL DE CHUQUIRIBAMBA, PROVINCIA DE LOJA, COMO IMPULSO A LA ACTIVIDAD TURÍSTICA</b>
<b>CARGO:</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Para usted ¿Qué representa el turismo dentro del desarrollo de la Parroquia?</li> <li>2. ¿Qué tan relevante es el turismo para el Gobierno Autónomo Descentralizado?</li> <li>3. Según su punto de vista, ¿Por qué cree que el ámbito gastronómico no se ha desarrollado o no se le ha dado la debida importancia dentro de la parroquia?</li> <li>4. Con la realización de estudios e investigaciones que se enfoquen directamente al ámbito gastronómico, ¿Cómo cree usted que podría beneficiar al desarrollo de la gastronomía?</li> <li>5. ¿Qué valor agregado cree usted que la influencia de otras culturas ha aportado en el desarrollo de la gastronomía?</li> <li>6. ¿Podría usted mencionar según su criterio que plato o bebida representa de manera directa a la parroquia?</li> <li>7. ¿Cree conveniente que la parroquia potencialice a un solo plato o bebida que la represente, o es importante abarcar de manera general a toda la gastronomía?</li> </ol>

## 1.5 Formato de encuesta

El instrumento más importante utilizado en el estudio, fue la encuesta, ya que lo que se necesitó fue información directa, la cual fue aplicada a las personas de la tercera edad que acuden a los talleres de inclusión que ofrece el GADCH los días miércoles y domingos, este grupo de personas han vivido desde su infancia en el lugar y conocen de la gastronomía del mismo, la cual ha sido transmitida de generación en generación. (GAD C. , 2017)

El propósito de la encuesta fue determinar el conocimiento que posee la población con respecto al origen histórico de la gastronomía de su parroquia. Para ello, en primer lugar se realizaron encuestas piloto a un “grupo privilegiado”, para los cuales se les aplicó una encuesta con preguntas abiertas, con el resultado de dichas encuestas se obtuvo las pautas para realizar encuestas con preguntas cerradas. (Bernal, 2010)



SEP 2018

**Encuesta a los pobladores de la Parroquia Chuquiribamba**

[Universidad de las Fuerzas Armadas - ESPE]

Barrio: \_\_\_\_\_ Nº de encuesta: \_\_\_\_\_

Hora de comienzo: \_\_ : \_\_ Hora de finalización: \_\_ : \_\_

**Presentación del encuestador**

Buenos días/tardes,  
Somos Iliana Patricia Aguinsaca Buri y Dayana Carolina Hernández Coque, egresadas de la carrera de ingeniería en Administración Turística y Hotelera de la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, de la ciudad de Quito.  
Estamos interesadas en saber aspectos histórico-culturales de su gastronomía, ya que los mismos nos servirán para desarrollar nuestro trabajo de titulación, que tiene como título “Registro Gastronómico de la Parroquia Rural de Chuquiribamba, Provincia de Loja, como impulso a la actividad turística” con el objetivo principal, de documentar la gastronomía más representativa de la parroquia con la finalidad de que se lo utilice como factor impulsador del turismo.

### Perfil del encuestado

Edad ..... Género  Masculino  Femenino

1.- En una escala del 1 al 5, dónde 5 es "muy interesante" y 1 es "nada interesante"

- Muy interesante  
 Medianamente interesante  
 Interesante  
 Poco interesante  
 Nada interesante

2.- ¿Cuál o cuáles de las siguientes características le atraen de su gastronomía?

- Presentación     Preparación     Sabor     Precio     Otra

Otra (por favor, especifique)

3.- ¿Conoce usted algún antecedente histórico de la gastronomía de su parroquia?

- Si     No     Si contesto si (por favor, especifique cual) \_\_\_\_\_

4.- ¿Estaría interesado en la realización de un registro gastronómico de la parroquia donde habita?

- Si tengo interés     Medianamente interesado     Poco interés     No tengo interés



5.- A partir del reconocimiento obtenido por parte del Instituto de Patrimonio Cultural en el año 2013 ¿Ha notado mayor número de afluencia de turista que visiten la parroquia?

- Sí, Mucho       Normal       Escaso       Menos que antes

6.- Que grado de importancia considera Ud. Que tiene el ámbito turístico en el desarrollo local de la parroquia?

- Muy importante  
 Medianamente Importante  
 Importante  
 Poco importante  
 Nada importante

7.- ¿Qué tan relevante podría llegar a ser para usted, que la gastronomía de la parroquia sea tomada en cuenta para potencializar el turismo del sector?

- Muy relevante  
 Relevante  
 Poco relevante  
 Nada relevante  
 Desconoce



## Encuesta a los pobladores de la Parroquia Chuquiribamba

[Universidad de las Fuerzas Armadas - ESPE]

8.- ¿Que forma de preparación piensa Ud. que se está perdiendo en la hora elaborar un plato?

9.- ¿Qué plato/s considera usted que tiene más relevancia y que represente a toda la parroquia?

10.- ¿Qué bebida/s considera usted que tiene más relevancia y que represente a toda la parroquia?

***Muchas gracias por su amabilidad y por el tiempo dedicado a contestar esta encuesta***

## ESTUDIO MACRO

### 2.1 Gastronomía internacional

Son varios los países que se han ganado a pulso el ser reconocidos por su gastronomía, tanto así que son muchos los turistas que los visitan exclusivamente para degustar los platillos que tanto identifican a estos lugares, por otro lado, estos se han encargado de la creación de rutas y de ofertas gastronómicas únicas, pues son conscientes que tienen las condiciones, el conocimiento, la preparación y el potencial para hacer que los visitantes acudan y vivan la experiencia inigualable que la comida puede transmitir. Entre los países que destacan por su actividad gastronómica a nivel mundial se encuentran:

#### España

Cuenta con un alto potencial culinario, puesto que es el quinto país en el ranking mundial en obtención de estrellas Michelin, (un tipo de calificación que se le otorga a los restaurantes, por su servicio de calidad, la presentación y creatividad de sus platos) con un total de 195. Por otro lado, también tiene la fama de haber tenido por varios años consecutivos al mejor restaurante del mundo, llamado “El Bulli”, ubicado en Cataluña que consiguió 3 estrellas Michelin. Así también, este país en su oferta gastronómica incluye varias rutas de vino y de jamón, y asimismo rutas enfocadas a las ya famosas tapas españolas. (Alonso J. , 2017)

#### Francia

Sin duda alguna la comida francesa es de las que más información existe a lo largo de la historia, pues se popularizó en la edad media debido a los grandes banquetes que se servían en las fiestas de las personas más adineradas; con el pasar del tiempo tras la revolución francesa se empezó a abrir gran variedad de restaurantes a los cuales las clases más bajas podían acudir. Pero sin

duda alguna algo que en la actualidad su gente presume es comida gourmet, ya que para ellos la presentación del plato es algo fundamental y de buena costumbre que heredaron de sus antepasados. Por otro lado, tiene la fama de ser el segundo país con más estrellas Michelin (615); entre sus preparaciones más conocidas están, el omelette, el foie gras, la ratatouille, entre otros, así también es conocido por sus famosos quesos y salsas. (Nación, 2017)

### Japón

Japón ha llegado a convertirse en una de las potencias mundiales gastronómicas más importantes, se corona en el primer lugar en obtención de estrellas Michelin con un total de 783 hasta la actualidad, sus preparaciones a base de pescado son conocidas y demandadas en todo el mundo. Tiene un gran listado de preparaciones, entre las que destacan el shushi, el teppan, el sukiyaki, sopa de miso, tempura, entre otras. Su capital, Tokio se convierte en el destino gastronómico indiscutible del mundo, ya que alberga más de 226 restaurantes con el reconocimiento de la estrella Michelin, los cuales no son exclusivamente de comida japonesa, sino que más de 50 son de comida europea. (Dwyer, 2015)

### Italia

Es uno de los más países referentes en el ámbito gastronómico, conocido por la elaboración de exquisitas salsas de tomate, de la variedad de pastas hechas con harina de trigo, de la utilización del ajo y del aceite de oliva. Actualmente tiene el honor de tener el mejor restaurante del mundo la “Osteria Franciscana” en la ciudad de Módena. Entre sus platos más representativos están la pizza, el risotto, la lasaña, entre otros. La comida italiana tiene influencias de las cocinas griegas, romanas y árabes, así también la colonización de los españoles a América hizo que se introdujeran nuevos

ingredientes al continente, como la papa, el tomate y los pimientos, los cuales son muy utilizados en la comida italiana. (Castillo T. , 2017)

## México

La UNESCO declaró a la gastronomía mexicana en el año 2010 como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, reconocimiento que ayudó a impulsar la actividad turística del país, ya que los mexicanos se sienten orgullosos y se identifican con sus preparaciones, pues estas guardan historia y muchas de sus preparaciones siguen manteniendo las técnicas ancestrales de antaño, es por ello que el seguir manteniendo su esencia ancestral ayudó a que tenga este reconocimiento. Sus platos más conocidos a nivel mundial son, los tacos, los burritos, las enchiladas, el pozole, entre otros, así también el tequila se convierte en la bebida más representativa del país. (México, 2017)

## Perú

La gastronomía peruana se ha ido abriendo puertas en el mercado internacional, en este año el restaurante “Central” ubicado en la ciudad de Lima fue elegido como el mejor restaurante Latinoamericano y quedó en la sexta posición en el ranking de los 50 mejores restaurantes del mundo, por otro lado, el restaurante “Maido”, conocido por fusionar la comida peruana con japonesa, también se encuentra ubicado en la capital peruana, quedó en séptimo lugar y ha ido avanzando poco a poco en esta importante lista. Perú tiene su plato estrella, el ceviche, no obstante, sus preparaciones se destacan por la utilización de productos frescos e insumos indígenas. (Observador, 2018)

## **2.2 Ecuador y su gastronomía**

La gastronomía ecuatoriana se ha visto enriquecida por la pluriculturalidad, su clima, su gente, su ubicación geográfica, la variedad de especias y productos, entre otros, que hacen que en general sus platos y bebidas contengan en sí un sabor único y diferente. Así como el conocimiento de sus habitantes en cada una de sus cuatro regiones; Costa, Sierra, Amazonía e Insular, hace que la gastronomía tenga una preparación distinta y única dependiendo de los gustos y necesidades que los mismos requieran. Asimismo, la herencia indígena y europea ha cimentado un sincretismo que se centra en la sazón y creatividad constantemente renovada por las nuevas generaciones de cocineros y comensales. (Vistazo, 2018)

A través de una muestra culinaria, se puede conocer en sí la esencia de un pueblo, su estilo de vida, su cultura y conocer un destino turístico a profundidad. En el caso de Ecuador, cada provincia se caracteriza por una variedad de platos y bebidas, que representan la riqueza de su tierra y la cultura de su gente. Esta situación crea un escenario en donde el país pueda lograr posicionarse como un potencial destino culinario a nivel internacional, generando así una nueva manera de realizar turismo, que beneficie al país y a todos quienes formen parte de esta modalidad, así como también a los turistas que lo practiquen. (MINTUR, 2013)

### **Costa**

Está ubicada en las planicies occidentales, bañada por las calientes aguas del Océano Pacífico. Poseedora de innumerables atractivos, hermosas playas y paisajes, alberga en su totalidad vestigios arqueológicos de importantes culturas precolombinas milenarias, así como la calidez de su gente, convierte a esta zona en una de las mejores opciones para el disfrute del turista que decida

visitarla. La presencia de la población afroamericana con su envidiable ritmo y chispeante creatividad, hacen que su cultura tenga características que la distinguen inmersamente de las demás, y su gastronomía no es la excepción. Debido a su situación geográfica, en esta zona es posible deleitarse con la mejor comida marítima y costanera en todas sus presentaciones, los mejores ceviches, cazuelas, y mariscos en todo tipo de preparación. (Moreno, 2014)

## **Sierra**

La zona interandina, rodeada por grandes valles y elevaciones comprende la zona más agrícola del país. La cosmovisión andina hace que las comunidades de la sierra preparen alimentos que llevan consigo un gran valor y significado cultural. Entre los alimentos andinos que además constituyen productos nativos está la papa, el chocho, mote, melloco, maíz; siendo este el producto con más antigüedad entre los pueblos, y el cual los habitantes veneran mucho al considerarlo un producto descendiente del sol, existiendo así festividades gastronómicas que hacen referencia y se relacionan a este producto. (Moreno, 2014)

Adicionalmente, es claro reconocer que las comunidades de la región preparan bebidas elaboradas a base de maíz fermentado, como lo son la chicha de jora, la chicha del yamor. Las cuales son consumidas en festividades y ceremonias de fechas especiales, ya que para algunas culturas aun representan una forma de culto a los dioses antiguos. Sin duda alguna la región se caracteriza de entre las demás, por relacionar su gastronomía con aspectos culturales y ancestrales, logrando así que las personas que consuman estos platos generen un vínculo con el espíritu de la comunidad. Esta forma de conexión genera que el turismo gastronómico sea aún más novedoso para el turista. (MINTUR, 2013)

## **Amazonía**

La Amazonia ecuatoriana, rodeada por frondosa selva y caudalosos ríos, convierten a esta zona en una de las más cotizadas para realizar nuevas modalidades de turismo, llamando así la atención de los turistas que decidan visitarla. Aquí existe la oportunidad de convivir entre comunidades que tienen una conexión y un respeto por la naturaleza en donde ellos habitan, la misma que les brinda todo para poder sobrevivir, donde animales, aves, insectos, plantas, y demás conviven en armonía entre sí. (Moreno, 2014)

En esta zona existe gran variedad de especias, productos, frutas exóticas y sobre todo animales, por lo tanto, a diferencia de las demás regiones y provincias del país, esta zona es conocida por ofrecer una cultura gastronómica exótica, poco conocida entre turistas extranjeros e inclusive entre turistas nacionales. Entre sus productos exóticos tenemos sus frutos como el arazá, borjón, chonta, entre otros. Además, es común entre los habitantes consumir y preparar platos en base a animales exóticos como el mono, tortuga, guanta, chontacuro, hormigas culonas, serpientes. (Vallejo, 2013)

## **Insular**

En medio del Océano Pacífico, aproximadamente a mil millas hacia el occidente del continente americano, se encuentran las maravillosas y misteriosas Islas Encantadas, las que fueron refugio de filibusteros y en la actualidad se consideran como un lugar que atrae a miles de turistas extranjeros, biólogos marinos y todo tipo de científicos, que se encuentran atraídos por la singular belleza de este lugar, así como la majestuosidad de su flora y fauna; tanto terrestre como marina.

El nombre de Islas Galápagos se lo debe a una de las especies que habita en el lugar: las gigantescas tortugas Galápagos, únicas en el mundo.

Por tratarse de una zona de tanta importancia para la humanidad, las visitas a este lugar están reguladas por el Estado y es posible realizarse únicamente a través de operadores turísticos que estén regulados y autorizados a realizar la actividad dentro de las islas. (Moreno, 2014) En esta región se vive un ambiente de conservación que combinan con el agradable clima de las llanuras, playas y suelos. Debido a su ubicación geográfica aquí es posible degustar de deliciosa comida preparada con productos procedentes del mar en todas sus presentaciones, lo cual deleita el paladar del turista que degusta de la gastronomía de esta región. (MINTUR, 2013)



## ESTUDIO MICRO

### 3.1 Provincia de Loja

Loja; ciudad ilustre, culta, cuna de músicos y poetas, se encuentra en el sur de la cordillera ecuatoriana. Esta provincia destaca de entre las demás por ser poseedora de una prodigiosa naturaleza y una gran importancia histórica y cultural para el país. Cuenta con un proyecto de regeneración urbana, y como muestra de esa labor posee un centro histórico totalmente rejuvenecido, pese al paso del tiempo, la contaminación y al daño al que está expuesto a diario, convirtiéndola así en un destino a ser visitado por nacionales y extranjeros. (Vistazo, 2018)

**Tabla 2**

*Datos generales de la provincia de Loja*

<b>NOMBRE</b>	<b>LOJA</b>
<b>FECHA DE FUNDACIÓN</b>	18 DE NOVIEMBRE 18
<b>CAPITAL</b>	LOJA
<b>APELATIVOS</b>	“CIUDAD CASTELLANA” “CAPITAL MUSICAL DEL ECUADOR” “CENTINELA DEL SUR” “CIUDAD ECOLÓGICA” “DOS VECES UNIVERSITARIA”
<b>GENTILICIO</b>	LOJANO-LOJANA
<b>EXTENSIÓN TERRITORIAL</b>	11.065,59KM2
<b>LÍMITES</b>	AL NORTE: EL ORO Y AZUAY AL SUR: PERÚ AL ESTE: ZAMORA CHINCHIPE AL OESTE: PERÚ
<b>Nº DE HABITANTES</b>	511.184

CONTINÚA 

<b>DIVISIÓN POLÍTICO ADMINISTRATIVA</b>	16 CANTONES 24 PARROQUIAS URBANAS 76 PARROQUIAS RURALES
<b>CANTONES QUE LA CONFORMAN</b>	LOJA, CALVAS, CATAMAYO, CELICA, CHAGUARPAMBA, ESPINDOLA, GONZANAMA, MACARÁ, PALTAS, PUYANGO, SARAGURO, SOZORANGA, ZAPOTILLO, PINDAL, QUILANGA Y OLMEDO
<b>CLIMA</b>	17°C - 27°C
<b>COORDENADAS GEOGRÁFICAS</b>	4°03'S 79°39'O
<b>ALTITUD</b>	1318 m s.n. m.

Fuente: (GAD L. , 2013)



*Figura 1.* División política de la provincia de Loja

Fuente: (Mapas, s.f)

La oferta turística de Loja se encamina al equilibrio entre la naturaleza y cultura; ya que la ciudad es reconocida por su variedad de pisos climáticos, diferenciándose en total 21 ecosistemas, que generan en ella una diversidad de paisajes, lo cual hace que la provincia sea un potencial destino turístico a ser visitado por personas amantes de la naturaleza. Son muchos los científicos que han visitado la provincia, llegándola a bautizar con el nombre de “Nudo botánico y jardín botánico del Ecuador.” De igual forma llama la atención a todos aquellos que gusten de la cultura e historia, pues en sus calles, monumentos e iglesias se pueden evidenciar como era la Loja de antaño. Sin lugar a duda se convierte en un lugar idóneo que merece ser visitado. (Aguirre, Aguirre, & Muñoz, 2017)

Cada cantón es diferente, todos cuentan con sus atractivos turísticos y naturales, los cuales hacen que la provincia sea llamativa para todo tipo de turistas, no obstante, el turismo cultural es el más demandado, seguido del turismo religioso y en tercer lugar el ecoturismo. La accesibilidad se convierte en un gran aliado de Loja., pues la mayoría de sus vías cuentan con asfalto, esto hace que se pueda acceder a la mayoría de los atractivos turísticos sin ningún problema. A continuación, se presenta una tabla en la que se detalla los atractivos que más destacan en los cantones, no obstante, esta lista no abarca todos los atractivos existentes en la provincia, pues su lista es mucho más extensa. (Loja M. d., 2014)

**Tabla 3**

*Atractivos turísticos de la provincia de Loja*

<b>Atractivo</b>	<b>Cantón</b>	<b>Atractivo</b>	<b>Cantón</b>
Santuario “Nuestra Señora de la Nube”	Calvas	Centro Recreacional Municipal “Víctor Manuel Palacio”	Catamayo
Iglesia “La Merced”	Calvas	Centro Recreacional “Eliseo Arias Carrión”	Catamayo
Iglesia matriz de Cariamanga	Calvas	Mirador la Cruz	Catamayo

CONTINÚA 

Iglesia de Ahuaca del Carmen	Calvas	Trapichillo-Cementerio de los Incas	Catamayo
Iglesia El Cimborio	Calvas	Parque Central e iglesia matriz	Catamayo
Cerro Pan de Azúcar	Calvas	La Cueva de la Shiriguana	Catamayo
Balneario El Lucero	Calvas	Cerro El Pucará	Celica
El Baño del Inca	Calvas	Cerro Huayrapungo	Celica
Piedras Largas	Calvas	Malecón Quilluzara	Celica
Petroglifos del Barrio Reina del Cisne	Calvas	Megalitos de Quilluzara	Celica
Cascadas de Numbalaco	Calvas	Laguna Brava	Celica
Cascadas El Remanso	Calvas	Conjunto Lacustre de Jimbura	Espíndola
Petroglifos de Mizhquillana y Tasines de Buenavista	Chaguarpamba	Sistema Lacustre Amaluza	Espíndola
Monumento al Caficultor	Chaguarpamba	El Cerro del Diablo	Espíndola
Monumento a la Madre	Chaguarpamba	Las Cascadas del Peñón del Diablo	Espíndola
Parque Central	Chaguarpamba	Cascadas del Airo	Espíndola
Balneario Natural de la Y del Guineo “Las Juntas”	Chaguarpamba	La Chorrera	Espíndola
Lagunas de “Saraguayas”	Chaguarpamba	El Cerro Guando	Espíndola
Cascada San Francisco	Chaguarpamba	Parque Nacional Yacuri	Espíndola
Cascada El Trapiche	Chaguarpamba	Molino de Piedras	Espíndola
Cerro Infiernillos	Chaguarpamba	Museo de la Música	Loja
Cerro Piedra Tabla	Chaguarpamba	Museo de Arqueología y Lojanidad de la UTPL	Loja
Balneario la Delicia	Chaguarpamba	Museo del Banco Central del Ecuador	Loja
Balneario Eco Turístico Agua y Sol	Chaguarpamba	Museo de las Madres Concepcionistas	Loja
Balnearios del Trapiche	Chaguarpamba	Puerta de la Ciudad	Loja
Cerro Colambo	Gonzanamá	Iglesia de San Francisco	Loja
Baño fluvial de Lanzaca	Gonzanamá	Iglesia de la Catedral	Loja
Cascada de La Banda	Gonzanamá	Iglesia Sn Juan de El Valle	Loja
Iglesia de Gonzanamá	Gonzanamá	Iglesia de El Pedestal	Loja
Petroglifo de Santa Esther	Gonzanamá	Santuario Eucarístico y Diocesano San Sebastián	Loja
Petroglifo El Guayural	Gonzanamá	Iglesia de Santo Domingo	Loja
Cascada La Catalina	Gonzanamá	Santuario Diocesano de Malacatos	Loja
El Ingahurco	Gonzanamá	Basílica de El Cisne	Loja
La Piedra Grande	Gonzanamá	Parque Jipiro	Loja
Cóndor Huasi	Gonzanamá	Parque Simón Bolívar	Loja
El Gigante de Changaimina	Gonzanamá	Plaza de El Valle	Loja
La Cruz del Panadero	Macará	Parque Lineal Tebaida Sur	Loja
El Resbaloncito	Macará	Parque Daniel Álvarez Burneo	Loja



La Lajilla	Macará	Parque Zamora Huayco	Loja
Playa Guayabito	Macará	Parque Orillas del Zamora	Loja
Reserva Ecológica Laipuna	Macará	Parque Pucará	Loja
Cerros La Mina, La Paccha, Gualanda, Mandalá y Cucumaqui	Macará	Parque Eólico Villonaco	Loja
Reserva Biológica Jorupe	Macará	Parque Nacional Podocarpus	Loja
Cerro Santa Bárbara	Olmedo	Sendero ecológico Caxarumi	Loja
Complejo Turístico Santa Bárbara	Olmedo	Vilcabamba	Loja
Moliendas	Olmedo	Iglesia Santa Bárbara	Olmedo
La Cruz del Panadero	Macará	Cerro Santa Bárbara	Olmedo
El Resbaloncito	Macará	Complejo Turístico Santa Bárbara	Olmedo
La Lajilla	Macará	Moliendas	Olmedo
Playa Guayabito	Macará	Mirador el Shiriculapo	Paltas
Fondos Azules	Macará	Mirador Colinas del Calvario	Paltas
Laguna del Amor	Macará	Mirador Quinta Fátima	Paltas
Reserva Ecológica Laipuna	Macará	Cerro Pisaca	Paltas
Cerros La Mina, La Paccha, Gualanda, Mandalá y Cucumaqui	Macará	Museo del Hno. Joaquín Liébana Calle	Paltas
Reserva Biológica Jorupe	Macará	Cerro Guanchuro	Paltas
Completo Turístico Piscinas Naturales	Pindal	Tasines del Barrio Playas Alto	Paltas
Laguna La Lagartera de Río San José	Pindal	Tasines del Barrio Chamana	Paltas
Laguna La Encantada	Pindal	Chorro de Almendral	Paltas
Cascadas San José	Pindal	La Piedra del Sol Palta	Paltas
Laguna Piedra Torre	Pindal	Santuario de Cristo Pobre	Quilanga
Laguna de Chaquinal	Pindal	Cerro El Chiro	Quilanga
Cascadas de El Ají	Pindal	Petroglifo de Anganuma	Quilanga
Bosque Petrificado de Puyango	Puyango	Lagunas de Chuquiragua	Quilanga
Reloj de ocho esferas	Puyango	Balnearios fluviales	Quilanga
Las Pampas de Chicote	Puyango	Plaza del Inca	Quilanga
Piscinas Naturales	Puyango	El Baño del Inca	Saraguro
Aguas Sulfurosas de El Arenal	Puyango	Red de turismo comunitario Saraguro Rikuy	Saraguro
Reserva Natural el Tundo	Sozoranga	La Cocha de Puglla	Saraguro
Bosque natural y vegetación Jatumpamba-Jorupe	Sozoranga	León Dormido	Saraguro
Bosque el Ceibal	Sozoranga	Bosque nativo Huashapamba	Saraguro
Quebrada de Telunga	Sozoranga	Cascada de la Virgen de Agua Santa	Saraguro



Cueva de Naún Briones	Sozoranga	Cerro de Arcos	Saraguro
Malecón de la ciudad	Zapotillo	Florecimiento de los Guayacanes	Zapotillo
Balneario del Inca	Zapotillo	Laguna Cueva de Lagarto	Zapotillo
Cascada del Coronel	Zapotillo	Bosque Seco Cerro Negro-Cazaderos	Zapotillo

Fuente: (Loja P. d., Guía turística de la provincia de Loja, 2016)

La provincia también se destaca por su gastronomía, ya que sus sabores tradicionales y autóctonos se ven reflejados en la elaboración de sus platos, además son muchos los lugares que se destacan por sus preparaciones. Es así que se presenta una tabla donde se pueden reflejar las comida típicas y tradicionales de cada cantón. Los mismos pueden ser degustados en los mercados locales o en restaurantes, que en la mayoría de los casos ofertan los platos y bebidas más representativos de la zona. (Comercio, 2013)

#### **Tabla 4**

*Comidas típicas y tradicionales de la provincia de Loja*

<b>Cantón</b>	<b>Comidas típicas y tradicionales</b>
<b>Calvas</b>	Sancocho de congatullo El Molo El picadillo La fritada La boda o madre olla
<b>Catamayo</b>	Cecina Seco de chivo Cueros con yuca Chifles con fritada Guarapo de caña
<b>Celica</b>	Chanfaina Dulce de toronche pasados
<b>Chaguarpamba</b>	Café Molloco Tamal de guineo Tamal de arroz Refrito de maní Tilapia frita o asada Bocadillo

CONTINÚA 

<b>Espíndola</b>	Arvejas con guineo Sango de maíz Sancocho de res Colada de chuno Achira con queso Tortillas de maíz
<b>Gonzanamá</b>	Sango Tortillas de viento Picadillo de cerdo Cecina de res Bizcochuelos
<b>Loja</b>	Arvejas con guineo Ají de pepa Cuy asado Tamal lojano Humitas Quesadillas Horchata
<b>Macará</b>	Ceviche de carne Hornada de gallina criolla Refresco de tamarindo
<b>Olmedo</b>	Cecina Repe blanco Bocadillo Café Alfeñique
<b>Paltas</b>	Aucha de col Sango Longaniza Asado de borrego
<b>Pindal</b>	Tamal Humitas Sancocho de cungatullo Sango de maíz
<b>Puyango</b>	Chanfaina Arroz piarero Cecina picada en piedra
<b>Quilanga</b>	Sancocho de cungatullo Seco de res Café Tortillas de maíz
<b>Saraguro</b>	Cuy asado Tortillas de hualo El guajango

	Chicha de jora de maíz
<b>Sozoranga</b>	Seco de gallina Repe blanco Arvejas con guineo Tamal
<b>Zapotillo</b>	Chivo al hueco Seco de chivo Náparo Ceviche de pescado Natilla Queso de leche de cabra

Fuente: (Loja P. d., Guía turística de la provincia de Loja, 2016)

Existen también parroquias que se destacan por la gastronomía específica de ese lugar, como es el caso de la parroquia el Valle, la cual se destaca por su preparación de humitas, quimbolitos. Asimismo, la comunidad de Saraguro, la cual ofrece una variedad de envueltos como el milichaki, el cual consiste en un preparado similar al tamal tradicional pero envuelto en una hoja de hiucundo. No hay que olvidar que Loja también destaca por su bebida tradicional, como lo es la horchata, la cual constituye en un elemento diario en la dieta alimenticia de los pobladores, además del café lojano, que también es tradicional en la zona. (Vistazo, 2018)

Sin duda alguna la gastronomía Lojana tiene mucho por ofrecer, tanto sus parroquias rurales como sus parroquias urbanas, poseen platos y bebidas que identifican a la misma y que han logrado mantenerse al paso del tiempo y al cambio constante en el que se vive.



### 3.2 Cantón Loja

Loja es uno de los 16 cantones que conforman la provincia de Loja y a su vez el de mayor extensión territorial, dentro de este cantón se encuentran 13 parroquias rurales y 4 parroquias urbanas. Loja sobresale por sus iglesias, debido a que estas bellezas arquitectónicas resaltan desde sus cerros y colinas y hacen que la ciudad llame el interés de propios y extraños, el ser conocida como la capital cultural y musical del Ecuador ha hecho que en estos dos últimos años se haya llevado a el Festival de las Artes Vivas, que sin duda se ha convertido en un atractivo turístico para nacionales y extranjeros. (Vivas, 2018)

**Tabla 5**

*Parroquias rurales del cantón Loja*

<b>PARROQUIAS RURALES DEL CANTÓN LOJA</b>	YANGANA
	MALACATOS
	JIMBILLA
	SAN LUCAS
	SANTIAGO
	GUALEL
	CHUQUIRIBAMBA
	CHANTACO
	TAQUIL
	EL CISNE
	SAN PEDRO DE LA BENDITA DE VILCABAMBA
	VILCABAMBA
	QUINARA

Fuente: (Loja M. d., 2014)

**Tabla 6**

*Parroquias urbanas del cantón Loja*

<b>PARROQUIAS URBANAS DEL CANTÓN LOJA</b>	EL SAGRARIO
	SUCRE
	EL VALLE
	SAN SEBASTIÁN
	PUNZARA
	CARIGÁN

Fuente: (Loja M. d., 2014)

**Tabla 7**  
*Población por parroquias*

<b>PARROQUIA</b>	<b>HABITANTES POBLACIÓN 2010</b>
JIMBILLA	1114
SANTIAGO	1373
SAN LUCAS	4673
CHANTACO	1177
CHUQUIRIBAMBA	2466
EL CISNE	1628
GUALEL	2060
TAQUIL	3663
MALACATOS	7114
SAN PEDRO DE VILCABAMBA	1289
VILCABAMBA	4778
YANGANA	1519
QUINARA	1384
LOJA (URBANA)	170280
LOJA (PERIFERIA)	10337

Fuente: (Loja M. d., 2014)

### 3.2.1 Gastronomía del Cantón

La alimentación en el cantón es muy demandada, pues existen 138 restaurantes, 28 cafeterías, 35 fuentes de soda y 28 bares y si algo tienen en común todos estos lugares, es que en cualquiera de ellos siempre se va a encontrar y comidas y bebidas típicas Lojanas, entre los platos destacan, la cecina, el repe lojano, el cuy con papas, tamales, humitas, sango... todos acompañados del delicioso ají de pepa, mientras que en las bebidas la horchata es la que más sobresale, debido a sus más de 16 plantas que la conforman, convirtiéndose en una bebida curiosa para los turistas, seguido del demandado café lojano y el morocho. (AME, s.f)

**Tabla 8**

*Platos típicos del cantón Loja*

Plato	Detalle
<b>Repe</b>	Ingredientes principales plátano verde/guineo
<b>Arveja con guineo</b>	Arveja, guineo y quesillo
<b>La Cecina</b>	Carne seca, después es asada y la acompaña un curtido
<b>El ají de pepa</b>	Zambo, ají y especias
<b>El Cuy</b>	Previamente aliñado, después se asa y se acompaña con papas
<b>El tamal Lojano</b>	A base de maíz, manteca de chancho y envueltos en hojas de achira
<b>La humita</b>	Choclo tierno y quesillo envuelto en hojas de maíz
<b>Las quesadillas</b>	Trigo molido, harina de achira, manteca de chanto y al horno
<b>El sango</b>	Es una mezcla de agua o leche y harina de maíz seco tostado y molido aderezado con quesillo y sal.
<b>Miel con quesillo</b>	Leche de ordeño cuajada con higos endulzados con panela, previamente hervidos
<b>La Horchata</b>	Bebida compuesta por más de 22 tipos de plantas medicinales y aromáticas
<b>Bocadillo</b>	Panela y maní

Fuente: (Loja C. , s.f)

### 3.2.2 Hospedaje en el cantón

En cuanto a hospedajes, cuenta con 15 hoteles, 18 hostales, 17 hostales residencia, 10 hosterías, 3 hoteles residencia, 11 pensiones, 1 apartamento turístico, 1 refugio y 2 cabañas, demandados por los turistas a lo largo del año, pero cabe recalcar que en las fechas importante existe mayor número de reservas, fechas como el 20 de agosto, cuando la Virgen del Cisne llega a la ciudad y el Festival de las Artes Vivas, en el cual el municipio asigna determinados lugares para que los visitantes que no deseen hospedarse en alguno de los lugares antes mencionados puedan hacerlo libremente en estos espacios. (AME, s.f)

### 3.2.3 Atractivos turísticos del cantón

Loja está a la vista de todo el mundo por la cantidad de destinos turísticos que posee, saliendo de la parte céntrica se pueden encontrar con la parroquia de Vilcabamba, conocido como el valle de la longevidad o valle sagrado por su traducción del quichua, cuenta con una planta hotelera de calidad y un clima cálido que hace que las personas se enamoren del sitio y quieran quedarse a vivir, pues lo que impresiona es que sus habitantes sobrepasan los 100 años de edad, esto es la respuesta de un clima estable, de agua dura, de una dieta baja en grasas y de alimentos ricos en magnesio y fibra que hace que los problemas cardiovasculares sean mínimos. (GAD L. , 2013)

El cantón tiene un registro de 20 atractivos entre naturales y culturales, convirtiéndose en el punto central a la hora de visitar la provincia, por vía terrestre el punto de encuentro es la terminal terrestre Reina del Cisne, por vía aérea si bien es cierto se llega al Cantón Catamayo, no obstante, no se encuentra muy lejos de la cabera cantonal y las vías de acceso se encuentran en buenas condiciones. Los atractivos de tipo cultural son los más demandados de esta zona, debido a que la

mayoría de ellos se encuentran agrupados de forma cercana en el centro de la ciudad. (GAD L. , 2013)

**Tabla 9**

*Atractivos turísticos del Cantón*

Parque Nacional Podocarpus
Centro histórico Ciudad de Loja
Jardín Botánico Reinaldo Espinoza
Moliendas de Malacatos
Universidad Técnica Particular de Loja
Puerta de la Ciudad
Centro comercial Reina del Cisne
Principales monumentos de la ciudad
Santuario Eucarístico San Sebastián
Iglesia de San Juan del Valle
Iglesia Catedral
Iglesia de Malacatos
Iglesia de Santo Domingo
Iglesia de San Francisco
Museo del Banco Central
Museo Matilde Hidalgo de Procel
Parque Recreacional Jipiro
Parque Ecológico Orillas del Zamora
Parque Pucará Podocarpus
Valle de Vilcabamba

Fuente: (GAD L. , 2013)

#### 3.2.4 Fiestas religiosas y tradiciones del cantón

Las fiestas religiosas son otro factor importante para visitar el cantón, cada parroquia tiene sus festividades, muchas de ellas llaman la atención de los turistas por su historia, tradición o costumbre, de entre todas se destaca la parroquia del Cisne la que llama la atención debido a que en el lugar se encuentra el Santuario de la virgen del Cisne, a la que no solo los lojanos veneran, sino gran parte de los católicos de Ecuador y de países de Sudamérica, como lo es Perú, cada año

recibe miles de feligreses y es el atractivo turístico cultural más importante de la provincia de Loja.

(La Hora, 2016)

**Tabla 10**

*Fiestas religiosas y tradiciones de cada parroquia*

<b>PARROQUIA</b>	<b>FIESTA – TRADICIÓN</b>
JIMBILLA	NUESTRA SEÑORA DEL ROSARIO – 7 DE OCTUBRE
SANTIAGO SAN LUCAS	FIESTA RELIGIOSA – 30 DE ENERO NATIVIDAD, SEMANA SANTA, CORPUS CRISTI, TODAS DE CARÁCTER RELIGIOSO.
CHANTACO	FIESTA RELIGIOSA – 12 DE OCTUBRE
CHUQUIRIBAMBA	SAN VICENTE FERRER – 27 DE ABRIL
EL CISNE	30 DE MAYO; EL 15 DE AGOSTO Y EL 8 DE SEPTIEMBRE, QUE SON LAS FESTIVIDADES DE LA VIRGEN MARÍA
GALEL	SEÑORA DEL ROSARIO – 7 DE OCTUBRE
TAQUIL	SUS FIESTAS RELIGIOSAS SE CELEBRAN EL DÍA DE LOS TRES REYES Y EL PRIMER DOMINGO DE ABRIL EN HONOR A SAN VICENTE.
MALACATOS	SEÑOR DE LA CARIDAD – 30 DE AGOSTO
SAN PEDRO DE VILCABAMBA	DÍA DE LAS CRUCES – 3 DE MAYO
VILCABAMBA	LA ÚLTIMA SEMANA DE JULIO EN HONOR AL SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS
YANGANA	SEÑOR DE LA BUENA MUERTE DE YANGANA
QUINARA	SANTA MARIANITA DE JESÚS, EL SEGUNDO DOMINGO DEL MES DE JUNIO

Fuente: (GAD L. , 2013)

### 3.3 Parroquia rural Chuquiribamba

Chuquiribamba es una de las parroquias rurales del cantón Loja, esta se encuentra ubicada a 41.10 km de la cabecera cantonal hacia el noroeste. Cuenta con acceso vial desde Loja, por la Ruta 35. La parroquia está conformada por conformada por 21 barrios, que para mejor administración del GAD parroquial, se han agrupado en 5 zonas, según su conectividad vial. Chuquiribamba cuenta con una gran importancia cultural para la provincia de Loja, puesto que la misma fue reconocida con el galardón de Patrimonio Cultural del Ecuador en el año 2013 por parte del Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura, lo cual la convirtió en una parroquia en donde el desarrollo del turismo se hace cada vez más tangible. (GAD C. , 2017)

**Tabla 11**

*Datos generales de la parroquia Chuquiribamba*

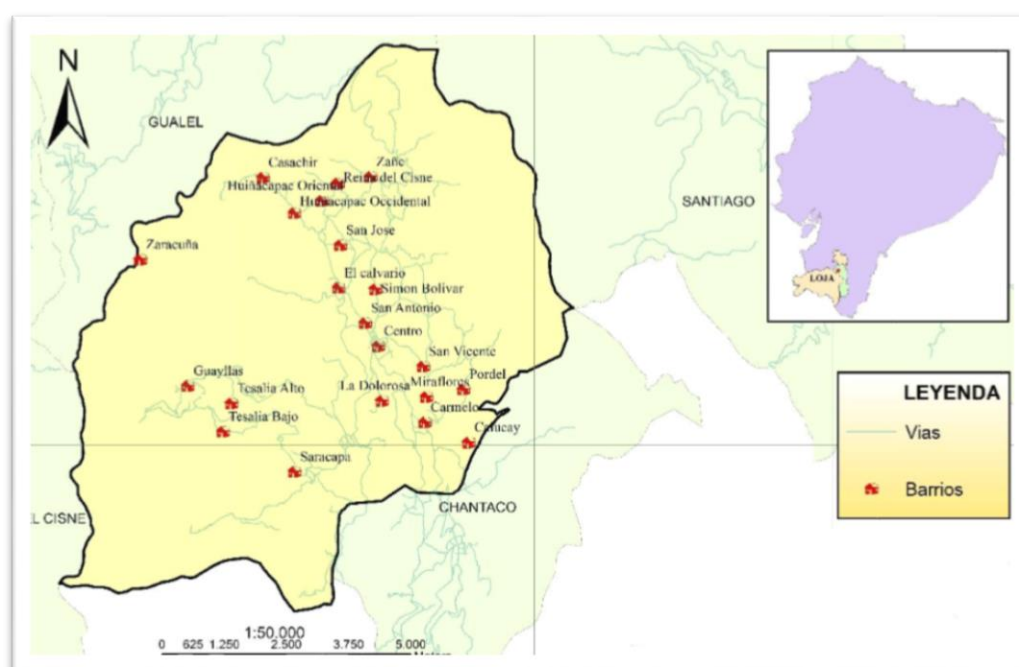
<b>NOMBRE</b>	<b>Chuquiribamba</b>
<b>FECHA DE CREACIÓN</b>	27 DE ABRIL DE 1911
<b>DISTANCIA DE LA CABERA CANTONAL</b>	41.10 KM
<b>GENTILICIO</b>	CHUQUIRIBAMBENCE
<b>EXTENSIÓN TERRITORIAL</b>	71.98 KM <sup>2</sup>
<b>LÍMITES</b>	<b>NORTE:</b> PARROQUIA GUALEL Y PARROQUIA SANTIAGO <b>SUR:</b> PARROQUIA CHANTACO Y CANTÓN CATAMAYO <b>ESTE:</b> PARROQUIA CHANTACO Y PARROQUIA SANTIAGO <b>OESTE:</b> PARROQUIA GUALEL Y PARROQUIA EL CISNE

CONTINÚA



<b>N° DE HABITANTES</b>	2798
<b>TOTAL DE HOGARES</b>	792
<b>DIVISIÓN POLÍTICO ADMINISTRATIVA</b>	21 BARRIOS
<b>CLIMA</b>	8°C - 20°C
<b>LATITUD Y LONGITUD</b>	<b>LATITUD:</b> 30 50' 36,94" SUR <b>LONGITUD:</b> 79O 20' 38,95" OESTE
<b>ALTITUD</b>	ALTURA MÁXIMA 2.920 msnm ALTURA MÍNIMA 2.150 msnm

Fuente: (Chuquiribamba, 2014)



**Figura 2.** Mapa de ubicación de barrios Chuquiribamba

Fuente: (Chuquiribamba, 2014)



La parroquia cuenta, con un total de 409 bienes patrimoniales, divididos en bienes arqueológicos, patrimonio cultural inmaterial y bienes muebles e inmuebles. Dentro de los bienes arqueológicos están:

**Tabla 12**  
*Bienes arqueológicos*

NOMBRE
CERRO PUYAMA
CHURO DEL PORDEL
PIRURO CHICO

Fuente: (Chuquiribamba, 2014)

En cuanto al registro de los bienes inmateriales se ha identificado una larga lista, de la cual se han elegido aquellos que tienen que ver con aspectos que podrían interesar a los turistas o aquellas personas interesadas en estudiar o saber más de aspectos con relación al ámbito cultural de la parroquia. (GADCH, 2014)

**Tabla 13**  
*Patrimonio cultural inmaterial*

NOMBRE
BANDAS MUSICALES DE CHUQUIRIBAMBA
FIESTAS EN HONOR A SAN VICENTE FERRER
LEYENDA DEL REGRESO DE LA VIRGEN DEL CISNE
CUENTOS DE LA CAJA RONCA Y LA PUERCA NEGRA
COPLAS
LEYENDAS SOBRE APARECIMIENTOS
CONOCIMIENTO Y USO DE LAS PLANTAS MEDICINALES
LEYENDAS SOBRE LAGUNAS Y CERROS
HORCHATA TRADICIONAL
CONOCIMIENTOS AGRÍCOLAS TRADICIONALES E INFLUENCIAS DE LA LUNA
ELABORACIÓN DE PAN
CONSTRUCCIÓN DE CASAS DE ADOBE
ARREGLO DE SOMBREROS
FIESTAS DE LA DOLOROSA

CONTINÚA 

CRIANZA DE ABEJAS
ELABORACIÓN DE AVENTADORES Y CANASTAS
AGRICULTURA TRADICIONAL Y LOS CULTIVOS
ELABORACIÓN DE ESTERAS DE TOTORA
ESCARAMUZAS
CONSTRUCCIÓN DE CASAS DE TAPIAL
ELABORACIÓN DE CUCHARAS Y BATEA DE MADERA
TEJIDOS Y MANUALIDADES
PLATOS Y BEBIDAS TRADICIONALES FESTIVOS Y RITUALES
INTERCAMBIO DE TORTILLAS
COMIDAS TRADICIONALES COTIDIANAS
PEREGRINACIÓN DE LA VIRGEN DEL CISNE
CONOCIMIENTOS SOBRE LA CRIANZA DEL CUY
INTERCAMBIO DE PRODUCTOS
CARPINTERÍA Y SUS TÉCNICAS TRADICIONALES
ELABORACIÓN DE TEJAS Y LADRILLOS
USO DE LA TÉCNICA DEL BAHAREQUE
PLATOS TRADICIONALES EN BASE AL CUY
TEJIDO DE COBIJAS, PONCHOS, ALFORJAS, JERGAS Y OTROS
ZAPATERÍA
SASTRERÍA
MINGA Y AL VUELTO: PRACTICAS COMUNITARIAS TRADICIONALES
HERRERÍA

Fuente: (Chuquiribamba, 2014)

Los bienes inmuebles que tiene la parroquia en su mayoría son las casas en las que habitan sus pobladores, para ello se cuenta con un inventario en el que se encuentran 192 de esos bienes. Por otro lado, no existe ningún tipo de registro hasta la fecha de los bienes muebles. (GADCH, 2014)

Dentro del aspecto gastronómico, la parroquia se caracteriza por mantener en su tradición culinaria la preparación de platos tradicionales sin dejar de lado el conocimiento ancestral adquirido de generación en generación. Chuquiribamba por años se ha dedicado a la agricultura y ganadería, lo cual garantiza que la gastronomía en el lugar contenga altos valores nutricionales y desde luego un sabor único, ya que los productos que utilizan para la elaboración de sus platos provienen directamente de las huertas y campo donde los habitantes laboran, esto añade un plus a la gastronomía de la zona, ya que se trata de comida totalmente orgánica. (GAD C. , 2017)

Entre los platos que más destacan en la parroquia, tenemos el cuy con papas, cuy con arroz de trigo, el repe, la colada de zambo, entre otros. Además de bebidas tradicionales como lo son la horchata lojana, el café, y el aguado de leche. Las cuales son consumidas a diario por la población o en festividades importante. (Vistazo, 2018)

### 3.3.1 Actividades productivas que se realizan en la parroquia

#### Agricultura

Los cultivos que más se destacan en la parroquia son de legumbres y hortalizas (cebolla, papa, haba, maíz...), plantas aromáticas tales como la manzanilla, menta, cedrón..., y plantas medicinales (llantén, malva, ruda...). Todas ellas son cultivadas en pequeñas parcelas, ya que en la mayoría de los casos las tierras están cercanas a las viviendas, si bien es cierto que los pobladores utilizan todos estos productos para consumo propio, también aspiran a poder venderlos en el mercado o a empresas agrícolas. En esta actividad por lo general intervienen todos los miembros de la familia, incluidos los niños, ya que el beneficio económico que se obtiene es para solventar los gastos del hogar. La problemática que enfrenta la parroquia y sus pobladores es no tener

legalizadas las tierras, ya que en la mayoría de sus casos han sido heredadas de forma verbal o con papeles simples sin validez legal. (Chuquiribamba, Productos Agropecuarios, 2014)

### Ganadería

Los pobladores al poseer varias parcelas de tierra también las aprovechan para la crianza de animales (vacas, cerdos, cuyes, gallinas, patos, conejos, caballos, burros, mulas, pavos...) ya que estos consumen lo que sus dueños cultivan, al igual que la agricultura, la crianza de animales también es para uso personal, ya sea para alimentación, o en el caso de caballos, burros y mulas para transportar cargas pesadas o como medio de transporte. El ganado de tipo vacuno es el más comercializado teniendo como mercado potencial las ciudades de Guayaquil y Cuenca. Por otro lado, la venta de la leche es mínima, puesto que la utilizan para el consumo diario o para la elaboración del quesillo. (Chuquiribamba, 2014)

### Artesanías

Esta actividad es poco difundida en la parroquia, debido a que son escasas las personas que se dedican a la elaboración de artesanías, no obstante, las que se dedican elaboran cobijas, sombreros, adornos y ollas de barro. El GADCH ha promovido varias ferias artesanales en el sector, con el fin de que los emprendedores hagan conocer sus productos y así conseguir ingresos económicos. Por otro lado, la producción de horchata se sigue realizando de forma artesanal y se ha convertido en una de las principales actividades en la que la población ha empezado a participar. (Chuquiribamba, 2014)

### 3.3.2 Utensilios ancestrales utilizados en la elaboración gastronómica chuquiribambence

Chuquiribamba se caracteriza por seguir utilizando en sus cocinas utensilios que actualmente tienen poca demanda o son utilizados como adorno, entre ellos se encuentran las famosas ollas de barro, sartenes de barro, cazuelas de barro y platos de barro, estos instrumentos son comunes en la vida de los chuquiribambences, ya que de generación en generación se han venido utilizando y están presentes en sus cocinas. Son pocos los artesanos que se siguen dedicando a la elaboración de estas reliquias, puesto que la parroquia rural vecina Taquil y especial su barrio Cera, son los que se han dedicado a esta arte desde antaño.

Inés Guaya pobladora de Chuquiribamba, supo contar que antiguamente al no haber acceso vial los artesanos de Cera salían en mulas, burros y caballos a recorrer los barrios de la parroquia, ofertando sus creaciones de barro, en aquellos tiempos estas personas lo que hacían era intercambiar sus productos por comida o cualquier otro tipo de mercancía que les hiciese falta, entre ellas las cobijas de lana, maíz seco, quesillo, cebolla blanca, entre otros. Otra forma de conseguir estos utensilios era en las fiestas parroquiales, ya que en ellas se concentraban comerciantes de las parroquias aledañas y traían consigo estas creaciones. (Guaya I. , 2018)



**Figura 3.** Vajilla de barro

Fuente: (Rodríguez J. , 2016)

Por otro lado, la señora Juana Guachanama que tiene un puesto de comida en el mercado, específicamente de horchatas, morocho y café supo relatar algo peculiar acerca de los productos hechos de barro, pues lo tradicional era mandar hacer un tiesto de barro para poder tostar el maíz o el café, pero ella cuenta que al ser transportados estos productos en los animales, muchas de las veces llegaban rotos debido a los golpes recibidos en el trayecto, entonces estas personas lo que hacían era regalar los pedazos de ollas y estos servían como tiestos, si eran grandes se utilizaba incluso para la realización de tostado u cualquier otra preparación. (Guachanama, 2018)



**Figura 4.** Tiesto de barro

Fuente: (Zauzich, 2017)

Sin duda alguna el molino es un instrumento que no puede faltar en los hogares chuquiribambences, ya que gracias a él se puede elaborar muchas de las preparaciones que se dan en la zona, como lo son los tamales, las humitas, las coladas a base de maíz, el café, entre otros. Pero no siempre fue así, ya que en varios de los hogares se pudo apreciar que siguen manteniendo el molino de piedra, este es básicamente una piedra grande de bordes elevados donde se vertía el producto y con una piedra se golpeaba hasta conseguir la textura deseada, no obstante, esta práctica se ha ido perdiendo, ya que con el molino manual se ahorra mucho tiempo.



**Figura 5.** Molino de piedra

Fuente: (Hora, 2017)

Otro producto que también se utilizaba a la par con el molino, es el cedazo o también conocido como tamizador de harina, este utensilio es utilizado para separar las partículas más gruesas anteriormente molidas, en tiempos de antaño este instrumento se hacía con finas capas de madera mojada, para que así pudiese tomar forma, posterior se ataba y se dejaba secar por varios días para tener la dureza necesaria, mientras que la malla era comercializada por vendedores de las otras parroquias. (Guaya H. , 2018)



**Figura 6.** Cedazo antiguo

Fuente: (Todo Colección, s.f)

Sin duda alguna las cucharas de palo no pueden faltar en las cocinas de los chuquiribambences, ya que de cierto modo consideran que en ellas está el toque secreto de sus preparaciones. Las tienen de diferentes formas y tamaños, las generaciones pasadas comían incluso con estas, pero con la llegada de nuevos comerciantes se introdujeron las cucharas y platos de aluminio, no obstante, las cucharas de madera grandes siguen persistiendo y siendo utilizadas en la elaboración de coladas y sopas. Los habitantes manifiestan que con las cucharas de aluminio han sufrido varias quemaduras, mientras que con las de palo no hay riesgo a quemarse, el único inconveniente que le ven es que al mínimo descuido los mangos se queman con el fuego de los fogones.



**Figura 7.** Cucharas de palo

Fuente: (Cases, 2010)

El rallador de aluminio es otro de los utensilios que se utilizan en las cocinas de Chuquiribamba, como dato de interés el señor Enrique Buri manifestó que en antaño este tipo de producto era muy poco comercializado, entonces como alternativa ellos conseguían latas a las cuales se les hacía agujeros y tenían la misma funcionalidad de la que tienen los ralladores de aluminio actuales. (Buri, 2018)





**Figura 8.** Rallador antiguo

Fuente: (Todo Colección, s.f)

La degustación de un buen y sabroso café está en la utilización del famoso filtro o bien llamado “chuspa”, los habitantes de la zona no demandan o no gustan del café instantáneo, pues consideran que este no tiene buen sabor, mientras que el café pasado por la chuspa sigue manteniendo el aroma y las propiedades del grano de café. Los habitantes tienen dos formas de preparar esta bebida, una en la vierten el café molido directo en la olla y después lo filtran utilizando la “chuspa” o la otra forma es poner el café molido en la chuspa e introducirlo cuando el agua este hirviendo.



**Figura 9.** Chuspa para café

Fuente: (Paéz, s.f)

El mortero y mazo de madera para café conocidos por los pobladores como purrón y pizón de madera respectivamente, eran utilizados específicamente en el proceso de elaboración del café, Leonila Saca habitante del barrio Tesalia Alto manifestó que sus padres tenían cultivos de café en el Barrio Saracuña, debido a que en este lugar el clima era apto para ese tipo de plantaciones, una vez recolectados y secados los granos de café al aire libre, estos eran colocados en el purrón para ser descascarados con los golpes del pizón, posteriormente eran tostados, molidos y colocados en fundas de papel. Principalmente su elaboración era para consumo personal y en ciertas ocasiones para ser cambiados por otros productos. (Saca, 2018)



**Figura 10.** Mortero

Fuente: (Cascabel, s.f)

### 3.3.3 Producción de horchata chuquiribambence

Uno de los más grandes emprendimientos que se ha dado en la parroquia es “Horchata la Lojanita”, una fábrica que procesa 28 hierbas medicinales, las cuales son enfundadas después de seguir un arduo tratamiento de seleccionado, lavado y secado. La fábrica cuenta con dos hectáreas de terreno para sembrar las plantas, pero en muchos de los casos se necesita de más materia prima, para lo cual los habitantes de la parroquia se convierten en proveedores, los mismo reciben 25

centavos de dólar por cada libra de hierbas que entreguen. La producción se lleva a cabo los 7 días de la semana y es distribuida a nivel local, nacional e internacional, siendo Estados Unidos uno de los mercados que ha empezado a demandar el producto. (Hora, La horchata Lojanita es un trabajo conjunto, 2011)



**Figura 11.** Horchata lojana

Fuente: (GADCH, 2014)

### 3.3.4 Prestadores de servicios presentes en la parroquia

#### Transporte

La compañía de transportes “Sur oriente” es el único medio de transporte público para poder acceder a la parroquia, sale desde la terminal terrestre Reina del Cisne y culmina su ruta en Chuquiribamba, sus horarios son a partir de las 5 de la mañana en lapsos de una hora hasta las 7 de la noche. Por otro lado, existen dos compañías de transporte privado en la zona, “Yanatronco” y “Boana”, que se pueden encontrar en la plaza central de la parroquia, sus precios varían dependiendo de la distancia o al sector que se quiera ir, cabe recalcar que estas dos empresas se

encargan de hacer rutas escolares para los niños que habitan en los diferentes barrios que conforman la parroquia.

### Alimentación

Existen varios emprendimientos enfocadas al servicio de alimentos y bebidas, se pudo apreciar que el restaurante “Santa Bárbara” es uno de los lugares que más sobresale en la parroquia, ya que cuenta con una estructura adecuada para dar un buen servicio a los turistas y manejan de cierta forma el darles una mejor presentación a los platos, por otro lado, también existen 3 picanterías, en las que se sirven platos tradicionales del lugar, por ultimo está el nuevo mercado inaugurado en abril de este año, el cual da apertura a que las mujeres deleiten con sus preparaciones a propios y extraños, utilizando únicamente los productos que se dan en la zona.

### Tour operadora

En la parroquia existe una única operadora de turismo llamada “La visión del futuro Otvidefu S.A”, la misma se encarga de vender paquetes turísticos de la zona y en general de la provincia de Loja. Se formó en el año 2015 y sigue activa hasta el momento.

## CAPÍTULO III

### 1. RESULTADOS

#### 1.1 Análisis de las entrevistas

##### A. DIRIGIDA AL PRESIDENTE DEL GOBIERNO AUTÓNOMO DECENTRALIZADO DE LA PARROQUIA RURAL DE CHUQUIRIBAMBA

Nombre: Carlos Jiménez Romero

Cargo: Presidente del GADCH

Fecha: 5 de septiembre del 2018

#### 1. Para usted ¿Qué representa el turismo dentro del desarrollo de la Parroquia?

Como es de su conocimiento, la parroquia, es una parroquia netamente agrícola y ganadera, el turismo está empezando a surgir, pero para que esto suceda se debe contar con todos los servicios necesarios, como es por ejemplo el hotelero, como quien dice nosotros estamos poniendo “la primera piedra” “los primeros pasos”. El 13 de mayo de 2013 la parroquia fue declarada patrimonio cultural del Ecuador, a partir de esta declaratoria se han realizado muchas cosas, pero hacen falta más, esperemos en el 2018/2019 se puedan ver algunas cosas, como es el caso de infraestructura hotelera, ya que no existe este servicio en la parroquia, uno de los problemas más grandes que tenemos, es la vía de acceso, pues las personas prefieren ir a Malacatos, Vilcabamba o Catamayo. Esperamos que pronto se pueda dar una oferta para concluir el tramo de la vía y que el turismo empiece a crecer.

## **2. ¿Qué tan relevante es el turismo para el Gobierno Autónomo Descentralizado?**

Turísticamente el sector tiene mucho que dar, como las costumbres, tradiciones, gastronomía. En el ámbito turístico tenemos una fiesta en el mes de abril, la fiesta de las Escaramuzas, la última semana de abril esta festividad reúne de 12.000 a 15.000 turistas, pero llegan y regresan porque no tienen donde hospedarse y también por el clima frío que tenemos. Pero a pesar de esto, el turista se siente bien en la parroquia, pues la gente es humilde, trabajadora y sobre todo respetuosa

## **3. Según su punto de vista, ¿Por qué cree que el ámbito gastronómico no se ha desarrollado o no se le ha dado la debida importancia dentro de la parroquia?**

En primer lugar, no se le ha dado la debida importancia, porque es una parroquia que está cerca de la cabecera provincial que es Loja, nuestros abuelos, nuestros mayores ellos todavía siguen cultivando lo que es la gastronomía de antaño, pero muchos jóvenes salen o apenas crecieron abandonaron la parroquia y al salir del lugar ellos toman otras iniciativas y se acostumbran a otro tipo de alimentación; y directamente no valoran la gastronomía antigua. Otra de las cosas importantes es la pérdida de los productos que se cultivaban anteriormente, como la oca, el melloco, la mashua... Aún hay estos productos, pero ya no se cultivan, ahora lo que más se cultiva es la papa, el maíz, la arveja y hortalizas, como son la lechuga, la col, cebolla, entre otras, más que todo cultivan cosas que ellos puedan vender. Los productos tradicionales como la cebada y la lenteja se han dejado de cultivar. La gastronomía de antaño se manejaba con todos estos productos, lastimosamente se están perdiendo

**4. Con la realización de estudios e investigaciones que se enfoquen directamente al ámbito gastronómico, ¿Cómo cree usted que podría beneficiar al desarrollo de la gastronomía?**

En otras ocasiones hemos tenido trabajos enfocados en la parroquia de estudiantes de la Universidad Nacional de Loja y de la Universidad Politécnica de Loja; la copia de sus trabajos las tenemos aquí en el GADCH, con eso podemos hasta comparar, puesto que hay varios que investigan, pero no llegan a la realidad como ustedes, ustedes vinieron a palpar la realidad de la parroquia, han convivido con nuestros mayores y conocen como vive la gente en el campo. En redes sociales muchos se encargan de colaborar en el desarrollo de un pueblo y otros a destruirla, la gente de aquí poco o nada tiene que ver con las redes sociales, se dedican a trabajar, pues si no trabajan, no comen. Entonces con el correcto desarrollo de su trabajo ayudarían a que exista información veraz de lo que es la gastronomía de nuestra parroquia, destacada por ser natural y saludable.

**5. ¿Qué valor agregado cree usted que la influencia de otras culturas ha aportado en el desarrollo de la gastronomía?**

Especialmente la cultura de los Paltas en el tiempo Incaico, según la historia nosotros descendemos de la cultura de los Paltas, pero por otro lado la parroquia de Chuquiribamba fue un lugar al que vino mucha gente, por ejemplo, de la provincia del Azuay, de la parroquia el Cisne, de Saraguro... Los propios fundadores de la parroquia son de apellido Sinche, Caraguay y Pinta, son los originarios, al venir gente de fuera, vinieron nuevos apellidos, nuevas costumbres y nueva gastronomía.

**6. ¿Podría usted mencionar según su criterio que plato o bebida representa de manera directa a la parroquia?**

El plato representativo es el arroz de trigo con cuy y papas.

La bebida originaria, es el mishque, que es extraída del penco

Entre los postres está el dulce de higo o la miel con quesillo que siempre ha sido muy tradicional en Chuquiribamba

**7. ¿Cree conveniente que la parroquia potencialice a un solo plato o bebida que la represente, o es importante abarcar de manera general a toda la gastronomía?**

Sería necesario la variedad de platos, pues como le dije, muchos jóvenes que han vivido aquí, pero han salido ya vienen de fuera con otra mentalidad, más que todo prefieren otra gastronomía. Siempre y cuando el registro se haga con los productos que se dan en este medio. Por ejemplo, las personas de aquí rara vez comen camarón o productos de la costa, entonces implantar aquí ese tipo de comida los abuelitos no van a comer, pues ellos prefieren el cuy con papas, la gallina criolla.



## B. DIRIGIDA AL PRESIDENTE PRO-MEJORAS BARRIOS DE CHUQUIRIBAMBA

Nombre: Ángel Ramón Buri Guaya

Cargo: Presidente pro-mejoras de los barrios que conforman la parroquia rural de Chuquiribamba

Fecha: 6 de septiembre del 2018

### **1. Para usted ¿Qué representa el turismo dentro del desarrollo de la Parroquia?**

Para mí representa muchos aspectos importantes de integración, por ejemplo, la identidad, la cultura, la música, entre otros. Los turistas al venir a Chuquiribamba quedan admirados de como un lugar tan pequeño alberga todos estos aspectos, aspectos que en las ciudades se han ido perdiendo, nuestra gente se siente orgullosa de su identidad campesina y todo este orgullo los turistas lo ven reflejado en el trato que se les da al visitarnos.

### **2. ¿Qué tan relevante es el turismo para el Gobierno Autónomo Descentralizado?**

El turismo es relevante, porque atrae a muchos turistas, los cuales gozan y disfrutan de todos los atractivos con los que cuenta la parroquia. La fiesta de las escaramuzas es la que atrae a gran cantidad de visitantes, en esta festividad el turista puede disfrutar de la gastronomía chuquiribambence, de las bandas de pueblo muy reconocidas en toda la provincia, de los desfiles de caballo y sobre todo disfrutar de nuestra cultura.

### **3. Según su punto de vista, ¿Por qué cree que el ámbito gastronómico no se ha desarrollado o no se le ha dado la debida importancia dentro de la parroquia?**

Las autoridades de turno que han estado al frente de la administración pública no han dado la real importancia al tema turístico y lo han dejado en abandono, de igual forma las

personas que prestan servicios turísticos y hoteleros han notado que falta ayuda por parte de las autoridades, la gastronomía de nuestra parroquia es única porque seguimos manteniendo preparaciones de antaño y gozamos de exquisitos platos, como lo es el cuy con papas, que a mi criterio es el más sabroso a nivel nacional y aprovecho para hacer una cordial invitación a la ciudadanía, para que vengan y disfruten de nuestro famoso cuy, al que no le puede faltar el acompañamiento de un plato de mote.

**4. Con la realización de estudios e investigaciones que se enfoquen directamente al ámbito gastronómico, ¿Cómo cree usted que podría beneficiar al desarrollo de la gastronomía?**

Yo considero que las autoridades deben difundir la información de la parroquia a través de todos los medios de comunicación, como lo son la radio, la televisión, las redes sociales... Con la realización de estudios gastronómicos la parroquia tendrá otro plus para poder ser conocida, hay que difundir toda la información turística posible para llamar la atención del turista. Toda investigación suma puntos y nosotros nos sentimos orgullosos de que la juventud se interese por conocer la realidad de las parroquias rurales. Gracias por haber convivido con nuestros ancianos, que como podrán haberse dado cuenta, son personas sabías y conocedores de la historia de nuestros antepasados.

**5. ¿Qué valor agregado cree usted que la influencia de otras culturas ha aportado en el desarrollo de la gastronomía?**

Históricamente son varias las culturas que estuvieron asentadas en lo que hoy es Chuquiribamba, el paso de cada una de ellas ha dejado nuevos “avances” se podría decir, gracias a la intervención de otros pueblos, tenemos como resultado lo que hoy somos. No solo aportes de nuevas formas de preparación, sino técnicas de sembrío, de cultivo, de

cuidado de los animales, entre otros... Al haber permanecido por muchos años en estas tierras en el ámbito gastronómico, nos dejaron nuevas frutas y hortalizas.

**6. ¿Podría usted mencionar según su criterio que plato o bebida representa de manera directa a la parroquia?**

Sin duda alguna el plato que nos representa a los Chuquiribambences, es el cuy, hay varias formas de preparación, pero nosotros acompañamos al cuy generalmente con papas, ya depende de gustos, hay otras personas que lo acompañan con yuca, antiguamente el cuy se servía con arroz de trigo

Entre las bebidas, yo considero que la horchata nos puede representar, todos aquí cuentan en sus huertas con gran variedad de hierbas medicinales, las cuales son utilizadas para la preparación de la deliciosa horchata lojana.

**7. ¿Cree conveniente que la parroquia potencialice a un solo plato o bebida que la represente, o es importante abarcar de manera general a toda la gastronomía?**

Creo que se debería abarcar a la mayoría de nuestros platos tradicionales con los, si bien es cierto que el cuy es el plato que más se consume, tenemos muchas preparaciones que necesitan también ser conocidas, nuestra comida es saludable y cada plato guarda detrás de si historia, la cual debería ser conocida por todos.

### C. DIRIGIDA

Nombre: Edgar Patricio Caraguay

Cargo: Administrador Distrital del Sector Noroccidental del Municipio de Loja

Fecha: 7 de septiembre del 2018

#### **1. Para usted ¿Qué representa el turismo dentro del desarrollo de la Parroquia?**

El turismo se convierte en una nueva forma de generar trabajo dentro de la parroquia. Los pobladores tienen toda la actitud para recibir a los turistas, si la actividad turística creciera ayudaríamos a que la gente salga adelante y que los mismos puedan convertirse en emprendedores, que de hecho ya lo son, pues la mayoría trabajan las tierras, pero con la creación de más establecimientos enfocados al turismo ayudaríamos a la creación de empleo y que la parroquia sea conocida en este ámbito, pues lastimosamente existen muchos factores que limitan que la actividad crezca, como lo es las vías de acceso, que existen, pero necesitan ser mejoradas.

#### **2. ¿Qué tan relevante considera usted que es el turismo para el Gobierno Autónomo Descentralizado?**

Yo considero que para el GAD parroquial si es muy relevante el ámbito turístico, pues lo que ellos buscan es que la parroquia genere réditos económicos y que esta actividad se convierta en otra fuente de entrada de dinero, pues como es evidente este lugar se dedica más a la actividad agrícola y ganadera, y lo que se quiere es que tanto hombres y mujeres puedan a través de sus productos y actividades conseguir que el turista se sienta atraído a

la vida campesina y decidan visitar Chuquiribamba por las tradiciones y costumbres que su gente guarda.

**3. Según su punto de vista, ¿Por qué cree que el ámbito gastronómico no se ha desarrollado o no se le ha dado la debida importancia dentro de la parroquia?**

El ámbito gastronómico está desarrollado, existen varias ferias que se realizan en el cantón, y la gastronomía de los sectores noroccidentales es muy demandada, teniendo resultados económicos satisfactorios para las personas que acuden a estos lugares. Como le dije en estas ferias la comida Chuquiribambence si llama la atención, ahora bien, aquí en los barrios no se ha tenido el resultado económico que se espera debido al acceso vial, esto se convierte en un fuerte problema que esperemos se pueda resolver con el tiempo, ya que si se han hecho pedidos al Municipio de Loja para mejorar las vías. En las fiestas parroquiales los turistas vienen y disfrutan de la gastronomía, en la que el cuy se convierte sin lugar a duda en el plato estrella.

**4. Con la realización de estudios e investigaciones que se enfoquen directamente al ámbito gastronómico, ¿Cómo cree usted que podría beneficiar al desarrollo de la gastronomía?**

Si hablamos de gastronomía, la parroquia está enfocada en preparaciones ancestrales, entonces Chuquiribamba tiene una peculiaridad y es que se caracteriza por seguir manteniendo sus saberes ancestrales, los cuales son aplicados a la hora de elaborar los platos. Ahora bien, considero que si sería de gran importancia no solo para la parroquia sino para el cantón Loja que se realicen estudios enfocados en lo antes mencionado, debido a que todos deberían darle el valor y el reconocimiento a la gastronomía chuquiribambence. Aquí los pobladores conocen que platos son propios de la zona, pero los turistas en muchas

ocasiones desconocen cuál es el plato más demandado o las bebidas que nosotros servimos en los establecimientos.

**5. ¿Qué valor agregado cree usted que la influencia de otras culturas ha aportado en el desarrollo de la gastronomía?**

Si hablamos de valor agregado la comida desde años atrás se ha venido modernizando, de acuerdo a lo que actualmente está existiendo, y no hablo de aspectos tecnológicos, que por un lado nos facilitan en muchos de los casos trámites u otras cosas, hablo por ejemplo de que la gastronomía va adaptándose a los cambios de la sociedad, antiguamente al cuy se lo servía con arroz de trigo y al empezar a salir las personas más jóvenes del sector, a su regreso trajeron el arroz, entonces actualmente el cuy se sirve con arroz blanco, pero el arroz no es nuestro. Las culturas modernas estas influenciando bastante en los pobladores, lo que hace que no solo aspectos gastronómicos cambien, sino aspectos de lo que antes era la vida cotidiana de la gente de aquí. Se corre el riesgo de que los saberes y técnicas ancestrales se vayan perdiendo o mezclando con otras culturas.

**6. ¿Podría usted mencionar según su criterio que plato o bebida representa de manera directa a la parroquia?**

El plato típico que representaría a la parroquia sería el cuy con papas, mote y lechuga, todo lo que le acabo de mencionar es nuestro y como le dije anteriormente antes se servía el cuy con arroz de trigo, que se sigue preparando, pero por facilidad o rapidez de los pobladores lo han ido sustituyendo por arroz blanco.

Mientras que la bebida que identifica a los chuquiribambences es la horchata, pues en las huertas de los pobladores no pueden faltar las plantas medicinales con las que se prepara esta bebida, cabe recalcar que la horchata también es utilizada para varias dolencias del

cuerpo humano, nuestros ancianos saben mucho sobre plantas medicinales y para qué sirve cada una de ellas.

**7. ¿Cree conveniente que la parroquia potencialice a un solo plato o bebida que la represente, o es importante abarcar de manera general a toda la gastronomía?**

En mi opinión consideraría que se potencialice el cuy con papás que tanto representa a la parroquia, pues su preparación conlleva varias técnicas ancestrales, desde la alimentación que tiene el cuy hasta los ingredientes que lo acompañan, aquí se sigue manteniendo la cocina a leña, que le da un sabor único a las papas, al mote y a muchos otros alimentos. Entonces creo que se debería empezar primero por hacer conocer todo acerca de este plato para después ir abarcando más platos.

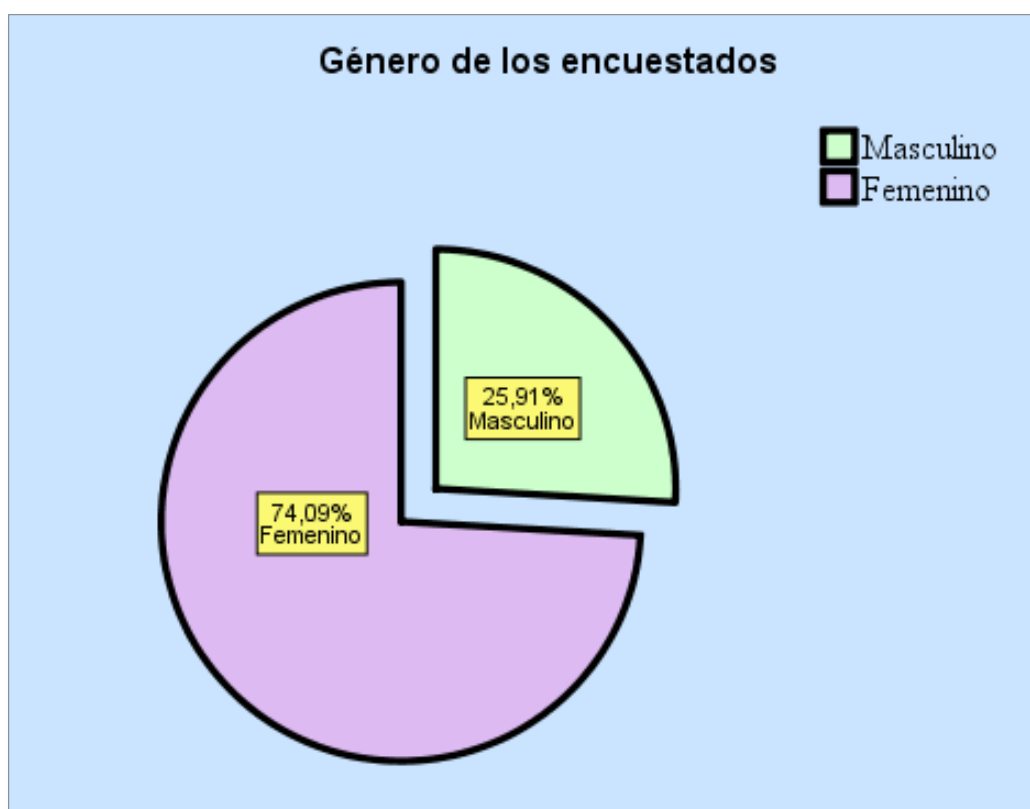
En cuanto a la bebida, la horchata sin duda ya es reconocido, no solo a nivel provincial, sino nacional, muchos hablan de “horchata lojana”, pero pocos conocen que sale de nuestra parroquia, lo que si considero es que hay que difundir esta información para que vengan y visiten Chuquiribamba y puedan ver como se prepara la verdadera horchata.

## 1.2 Análisis de las encuestas

**Tabla 14**

*Género*

Género	Nº Encuestados	Porcentaje
Femenino	163	74.09%
Masculino	57	25.91%
Total	220	100%



*Figura 12. Género*

### **Interpretación:**

De las personas encuestadas en la parroquia se puede apreciar que el 74.09% corresponde al género femenino y el 25.91% al género masculino, estos resultados se deben a que las encuestas



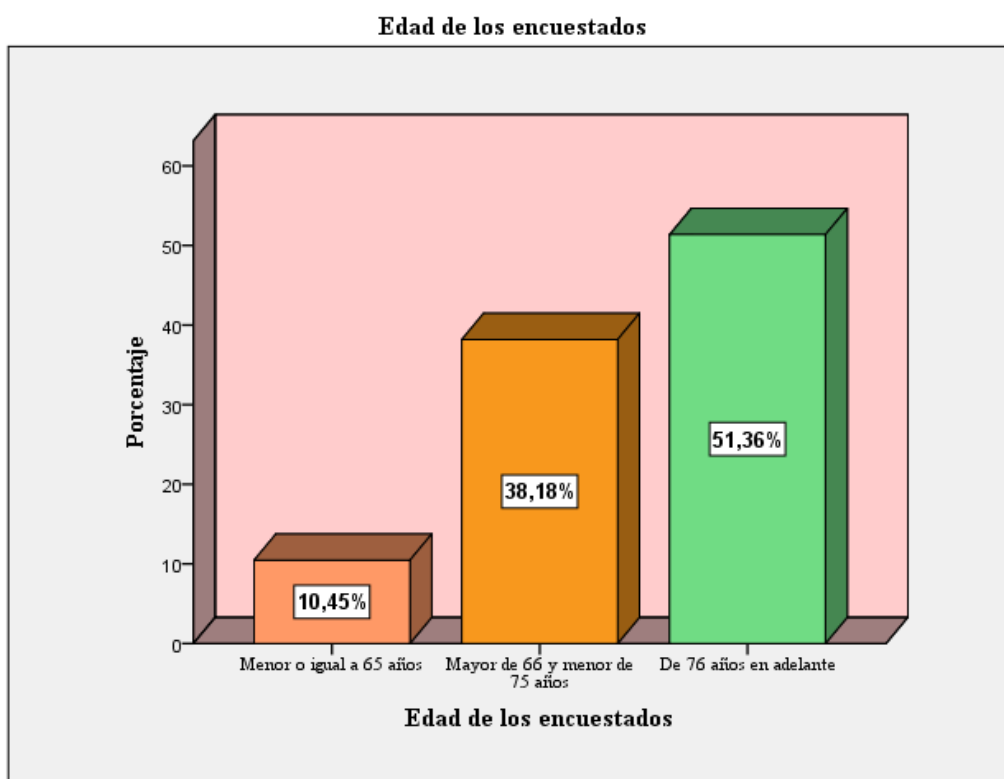
fueron realizadas los días miércoles y domingos en los talleres de inclusión que realiza el GADCH dirigido a las personas de la tercera edad, en los cuales se abordan temas relacionados con la gastronomía, tejido, seguridad, entre otras, convirtiéndose estos, en temas de interés para las mujeres, puesto que son ellas las conocedoras de todo aquello que tenga que ver con el hogar, y en este caso son las personas idóneas para hablar sobre la gastronomía del lugar, ya que sus saberes han sido transmitidas de generación en generación.

Como es de conocimiento la parroquia Chuquiribamba se centra en la actividad agrícola y ganadera, es por ello que ambos géneros son conocedores de los trabajos que se realizan para el sembrío, cultivo y recolección de frutas y hortalizas y así también el cuidado que tienen los animales, pues todas las actividades persiguen el mismo objetivo, tener los alimentos necesarios para comer y de igual forma generar ingresos económicos.

El número elevado de mujeres encuestadas se debe a que son ellas las que salen al centro del pueblo los “días de mercado” en busca de los alimentos que en sus huertas no se encuentran o bien a vender aquellos que tienen en exceso; en esta parte del país aún se sigue manteniendo el “trueque”, pues se puede apreciar como las personas hacen el intercambio de sus productos. Si bien es cierto que los hombres conocen de su gastronomía, ellos mismos afirmaron que no consiguen obtener el mismo sabor que cuando lo prepara una mujer, ellos prefieren dedicarse a arreglar los desperfectos que van presentando las casas, al entierro de las mangueras de riego y al cuidado del ganado, entre otras actividades.

**Tabla 15**  
*Edad*

Edad	Nº Encuestados	Porcentaje
Menor o igual a 65 años	23	10.45%
Mayor de 66 y menor de 75 años	84	38.18%
De 76 años en adelante	113	51.36%
Total	220	100%



**Figura 13.** Edad de los encuestados

**Interpretación:**

Las personas encuestadas han sido divididas en tres grupos, siendo el primero las personas mayores de 76 años, representando el 51.36%, seguido del grupo de las personas mayores de 66 años y menores de 75 años que equivalen al 38.18% de los encuestados y por último el grupo de las personas menores o iguales a 65 años que representan el 10.45%. Como se puede apreciar

existen dos grupos que engloban al mayor número de encuestados, siendo de gran importancia para la investigación, pues son ellas las que cuentan con más años de experiencia y tienen conocimientos sobre la gastronomía, ellos han vivido toda su vida en la parroquia y son testigos de los cambios que se han ido dando en la forma de preparación y elaboración de sus platos.

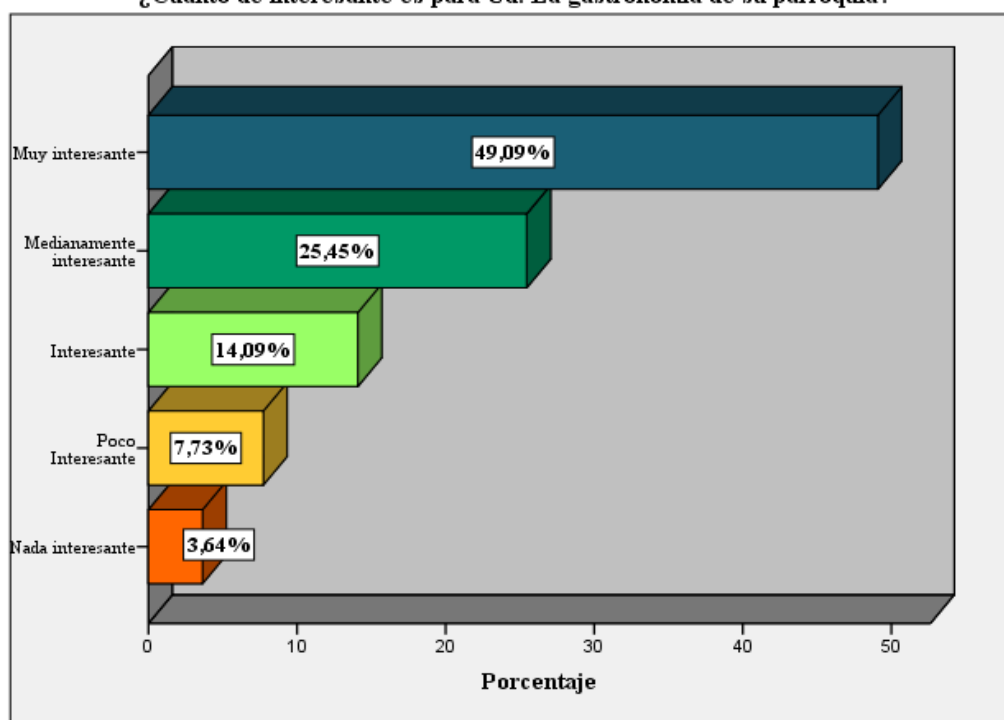
El GADCH se centra mucho en ayudar a que las personas de la tercera edad se sientan útiles, que tengan una distracción y que por un momento dejen de lado las actividades cotidianas a las que están acostumbrados, por ello se acudió como invitadas a los talleres que se hacen en la junta parroquial, en estos talleres están inscritos alrededor de 300 personas de la tercera edad, si bien es cierto que no todos acuden, son muchos los que se esfuerzan por ir y aprender o reforzar cosas que en su juventud no hicieron.

De igual forma los días elegidos para la realización de los talleres son los días domingos y miércoles, ya que se aprovecha que son los días de mercado, las personas venden y/o compran productos a tempranas horas para después acudir a las 9 de la mañana a los talleres, hasta las 12 del día aproximadamente, también reciben el almuerzo y transporte para poder regresar a sus respectivos hogares. Es por ello que estos dos días fueron los idóneos para la recolección de información y aprovechar no solo para llevar a cabo las encuestas, sino para conocer un poco más a profundidad como es la realidad de estas personas y los saberes que cada uno de ellos pudo compartir.

**Tabla 16**  
*Interés por la gastronomía*

Interés	Nº Encuestados	Porcentaje
Muy interesante	108	49.09%
Medianamente interesante	56	25.45%
Interesante	31	14.09%
Poco interesante	17	7.73%
Nada interesante	8	3.64%
Total	220	100%

En una escala del 1 al 5 dónde 5 es “muy interesante” y 1 es “nada interesante”.  
¿Cuánto de interesante es para Ud. La gastronomía de su parroquia?



**Figura 14.** Interés por la gastronomía

**Interpretación:**

Respecto al interés que la población tiene hacia su gastronomía, se puede evidenciar que más del 49% considera muy interesante todo lo que se prepara y consume en la parroquia, seguido a su vez el 25.45% y el 14.09% que piensan que su gastronomía es medianamente interesante e interesante, frente al 7.73% y 3.64% que opinan que la gastronomía de la parroquia es poco

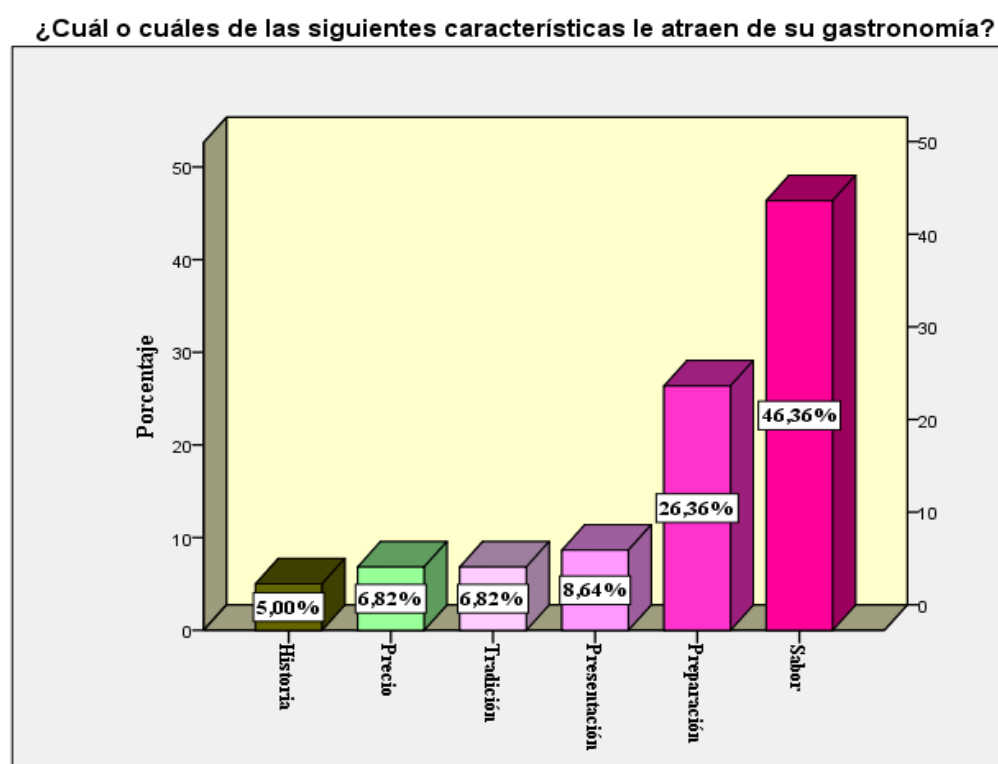
interesante o nada interesante. La mayoría de los encuestados valoran su gastronomía debido a que desde niños esa ha sido su alimentación y se sienten muy orgullosos de todo lo que siembran y cosechan, pues consideran que su alimentación es saludable y aluden a que, gracias a ello, se mantienen en buenas condiciones físicas.

La gastronomía chuquiribambence es peculiar, debido a que, en esta parte del Ecuador, se siguen manteniendo las técnicas de cocción ancestral que en muchos lugares o bien se están perdiendo o se han perdido por completo, en las casas de los lugareños se puede apreciar cómo se sigue manteniendo los fogones de leña y como ellos trabajan sus tierras para que no les falte comida en sus mesas.

Si bien es cierto que la parroquia carece de estudios técnicos en el ámbito gastronómico, los pobladores saben el gran significado que hay detrás de cada plato y lo difícil que es a veces conseguir el pan de cada día, pues ellos mismos dicen “que el día que no se trabaja es el día que no se come”. De igual manera para ellos las fiestas son símbolo de preparación de grandes banquetes, es aquí cuando la gastronomía se hace presente y se puede evidenciar el interés que los niños, jóvenes y adultos sienten por ella.

**Tabla 17**  
*Características atractivas*

Características	N° Encuestados	Porcentaje
Presentación	19	8.64%
Preparación	58	26.36%
Sabor	102	46.36%
Precio	15	6.82%
Tradición	15	6.82%
Historia	11	5.00%
Total	220	100%



**Figura 15.** Características atractivas

**Interpretación:**

Entre las características que más les atraen de su gastronomía se puede evidenciar que el sabor y la preparación es lo que más les interesa con un 46.36% y un 26.36% respectivamente, la presentación, la tradición, el precio y la historia son las características que menos les atraen, todas

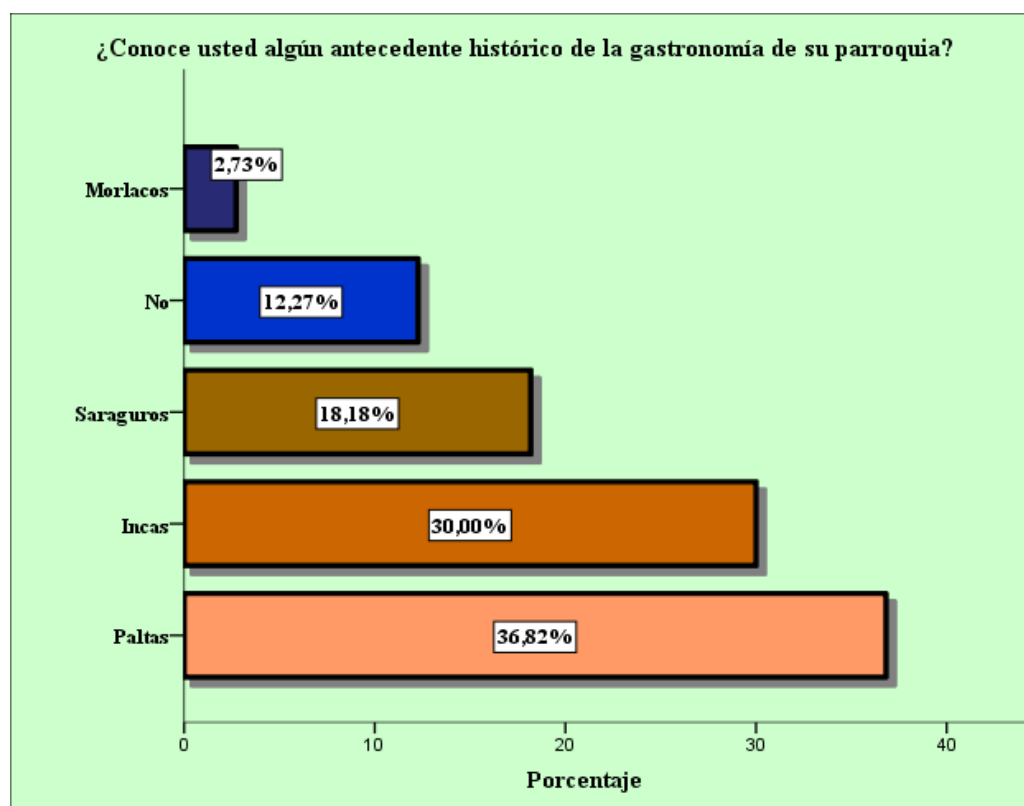
ellas con porcentajes menores al 8.64%. Los pobladores consideran que el sabor es la característica fundamental a la hora de degustar un platillo, pues al ser tierra de agricultores, los alimentos que se utilizan son frescos y libre de pesticidas, la condimentación es a base de hierbas naturales obtenidas de las huertas, el proceso de elaboración es sencillo y el de cocción es mediante ollas de barro sobre los fogones de madera.

La preparación también es otra característica de gran importancia en sus cocinas, debido a que se considera que la comida tiene un sabor diferente cuando se hace a leña que cuando se hace a gas, de igual forma el traer ingredientes no propios de la zona ocasiona que las preparaciones pierdan la receta original. Al no existir capacitaciones acerca de temas de servicio, la presentación toma poca importancia, también al ser personas dedicadas a actividades rurales consideran que la cantidad de comida servida debe ser abundante para así tener las fuerzas necesarias para culminar con éxito las actividades.

Por otro lado, el precio no resulta llamativo a la hora de degustar un plato porque prácticamente la alimentación es barata en la zona y como antes se mencionó la gente busca utilizar solo los productos que se dan en el lugar, evitando así que exista la carencia innecesaria de los mismos. También cabe recalcar que hay pocos establecimientos que se dedican a la alimentación, ya que rara vez las personas salen a comer fuera de sus casas, estos lugares se enfocan más a servir a los turistas y a los trabajadores ajenos a la parroquia. Por último, el mercado se lleva toda la atención de lugareños los días miércoles y lunes, donde acuden para degustar manjares que tal vez no se comen con frecuencia.

**Tabla 18***Antecedentes históricos*

Antecedente	Nº Encuestados	Porcentaje
No	27	12.27%
Paltas	81	36.82%
Incas	66	30.00%
Saraguros	40	18.18%
Morlacos	6	2.73%
Total	220	100%

**Figura 16.** Antecedentes históricos**Interpretación:**

Referente a los antecedentes históricos, los resultados arrojaron que el 36.82% tiene como conocimiento que los Paltas estuvieron asentados en la parroquia, el 30% opina en base a sus saberes que fueron los Incas los que vivieron en el lugar y dejaron nuevos productos alimenticios,



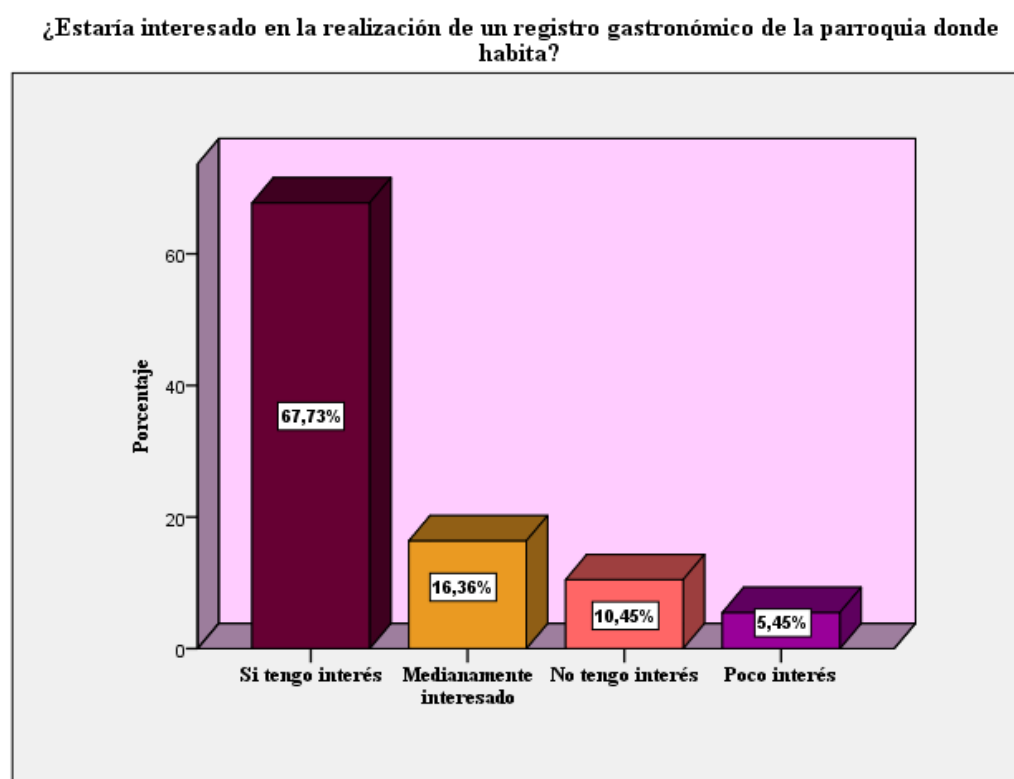
como parte de la historia otro porcentaje de la población tiene en su memoria que los Saraguros y los Morlacos influenciaron de cierto modo en la alimentación de la población. Sin duda alguna los Paltas y los Incas son los que dejaron huella en lo que hoy es la gastronomía de Chuquiribamba, pues en los libros que recogen la historia del lugar, sus autores hablan de estas dos culturas y de las diferentes formas de preparación y alimentación que tenían.

En cuanto a la historia de la parroquia, la mayoría son conocedores de que antes de la llegada de los Incas y los Paltas la historia se remonta a la existencia de 3 caciques que habitaban en las zonas aledañas de la región, los tres disputaban donde iba a ser la fundación del pueblo, cada uno de ellos quería que sea en su territorio, estando todos en discrepancia uno de ellos alzo la voz y expuso la alternativa de que el pueblo sea fundado donde un gallo cante, no tan convencidos los otros aceptaron, para aquel acto se reunieron los habitantes de la tres zonas, pues nadie quería perderse aquel magno acontecimiento, es así que el gallo canto cerca de una laguna muy fría, lugar donde está actualmente el centro de la Parroquia Chuquiribamba.

Hay algo que los pobladores tienen muy presente y es que gracias al aporte de todas las culturas que se asentaron en la parroquia, hoy son lo que son y se sienten muy orgullosos vivir en el medio rural y de tener un estilo de vida peculiar, pero sobre todo se sienten bendecidos de tener una gastronomía muy saludable, puesto que afirman que el vivir muchos años se debe a la buena alimentación que tienen.

**Tabla 19***Realización de registro gastronómico*

Deseo de realización	Nº Encuestados	Porcentaje
Si	149	67.73%
No	23	10.45%
Poco interesado	36	16.36%
Nada interesado	12	5.45%
Total	220	100%

**Figura 17.** Realización de registro gastronómico**Interpretación:**

El interés que tiene la población en que sus platos se encuentren recopilados en un registro gastronómico es de un 67.73%, el 16.36% considera que es medianamente interesante su realización, el 5.45% opinó que es de poco interés y el 10.45% optó por decir que no le parece interesante este tipo de documento. Como se puede reflejar la gran mayoría tiene un interés

particular en que sus platos se encuentren recopilados en un registro, puesto que esto ayudaría a que las personas ajenas a la parroquia puedan conocer sus platillos y tengan la curiosidad por degustarlos. La población se siente agradecida cada que vez que llegan turistas, pues siempre dan lo mejor de sí para que las personas se enamoren de la forma de preparación de sus platos y obviamente que prueben el sabor especial de sus preparaciones.

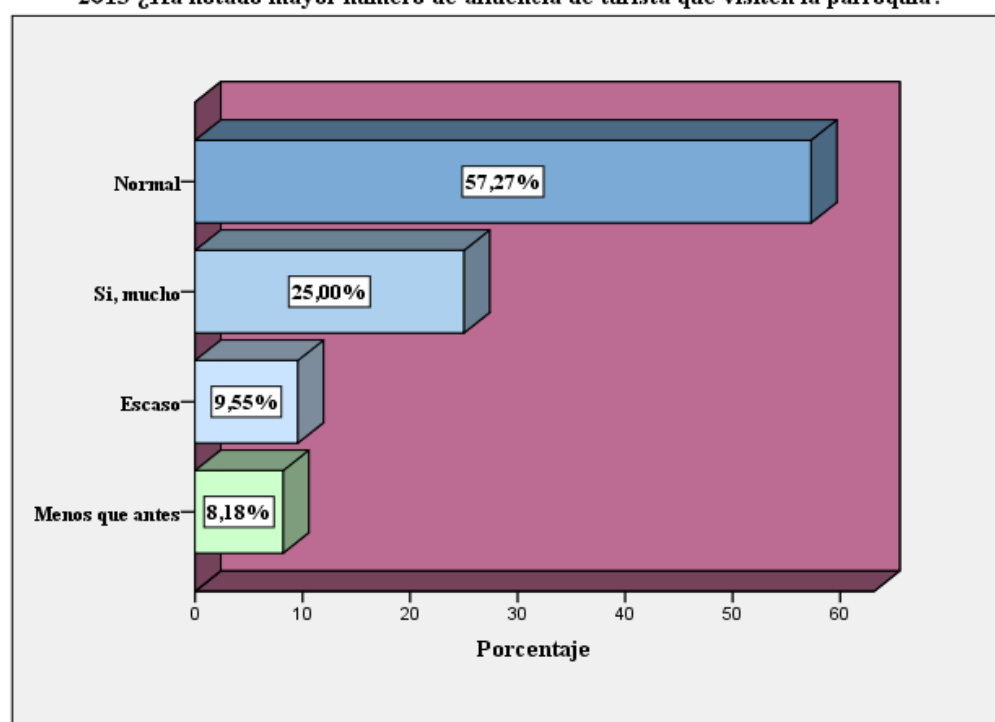
El registro gastronómico busca influenciar de forma positiva en el desarrollo de la actividad turística de la parroquia, de modo que en un solo documento se encuentre de manera detallada, el nombre del plato, los pasos para su preparación detalladamente, los ingredientes, el método conservación, la categoría a la que pertenece, la clasificación del plato, los utensilios que se deben utilizar, la temporalidad de consumo, el tiempo de duración que lleva su cocción, entre otros. Todos los datos serán claros y entendibles tanto para conocedores y no conocedores de la gastronomía chuquiribambence, con la finalidad de que el registro sirva como antecedente para futuras investigaciones gastronómicas o como fuente de consulta para los turistas que quieran saber un poco más de los platillos que se sirven en el lugar.

Así mismo el registro tendrá un espacio en el centro de interpretación turística, lugar que reúne importante información histórica y reliquias que pertenecen a la parroquia, en el recorrido por sus instalaciones se pudo apreciar que se necesita de una recopilación de los platos, pues en la parte gastronómica solo se habla de un solo plato, el cuy con papas.

**Tabla 20**  
*Afluencia de turistas*

<b>Afluencia</b>	<b>N° Encuestados</b>	<b>Porcentaje</b>
Sí, mucho	55	25.00%
Normal	126	57.27%
Escaso	21	9.55%
Menos que antes	18	9.18%
Total	220	100%

A partir del reconocimiento obtenido por parte del Instituto de Patrimonio Cultural en el año 2013 ¿Ha notado mayor número de afluencia de turista que visiten la parroquia?



**Figura 18.** Afluencia de turistas

**Interpretación:**

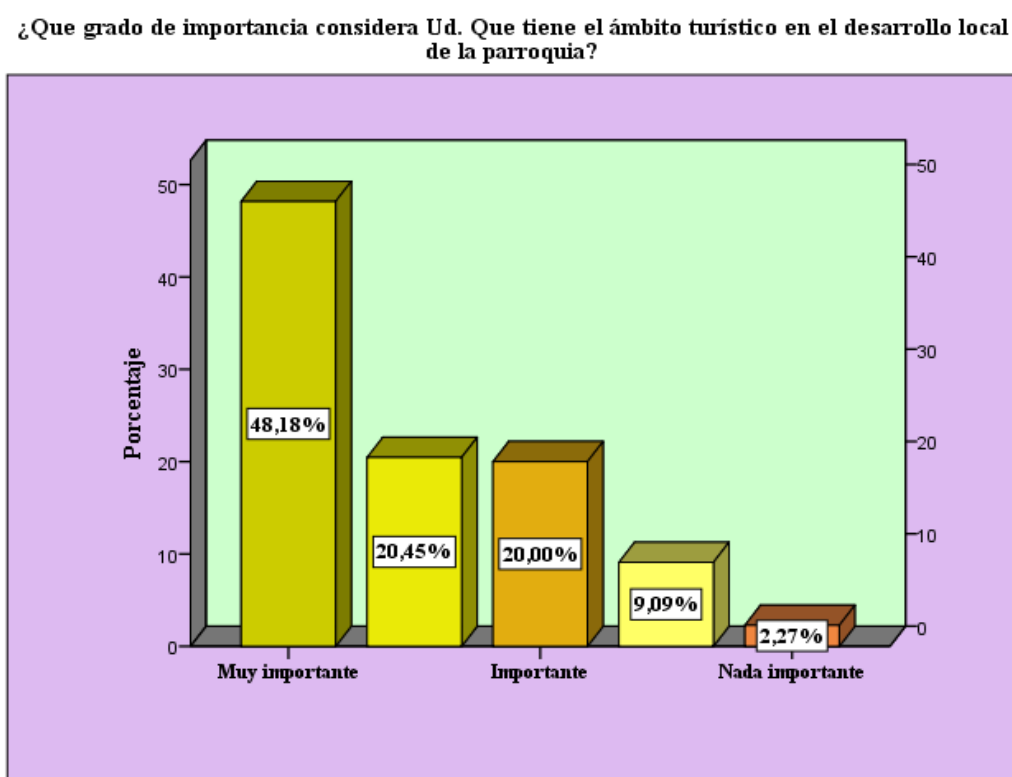
Los resultados obtenidos en esta pregunta arrojan que el 57,27% del total de los encuestados han observado una afluencia normal en cuanto a la llegada de turistas a la parroquia, sin embargo, el 25% menciona que, a partir del reconocimiento otorgado a la parroquia por parte del Instituto de Patrimonio Cultural, si se ha logrado diferenciar un incremento en cuanto a la llegada de turistas

que deciden visitar Chuquiribamba. Por otro lado, el 9,55% de encuestados mencionaron que el incremento de turistas a la parroquia es escaso y un 8,18% que la llegada de turistas ha sido menos que antes, cabe mencionar que dentro de los dos últimos porcentajes mencionados se encuentran personas que desconocían sobre el reconocimiento que había obtenido la parroquia.

Es evidente que luego de haber obtenido este reconocimiento la parroquia logró ser identificada de entre las demás, generando así un alto grado de interés por parte del GADCH para trabajar en aspectos que vayan de la mano del turismo y que saquen provecho de este galardón. Sin embargo, el interés no proviene solo del GADCH, puesto que el municipio de Loja abrió un centro de interpretación turística en la parroquia, en donde su objetivo principal fue la recopilación de datos históricos relevantes de la parroquia, expuestos de una manera didáctica y llamativa para el turista que desee conocer más sobre este mágico lugar, todo este trabajo en conjunto genera que cada temporada la parroquia sea visitada por más turistas.

**Tabla 21**  
*Importancia del turismo*

<b>Importancia</b>	<b>N° Encuestados</b>	<b>Porcentaje</b>
Muy importante	106	48.18%
Medianamente importante	45	20.45%
Importante	44	20.00%
Poco importante	20	9.09%
Nada importante	5	2.27%
Total	220	100%



**Figura 19.** Importancia del turismo

**Interpretación:**

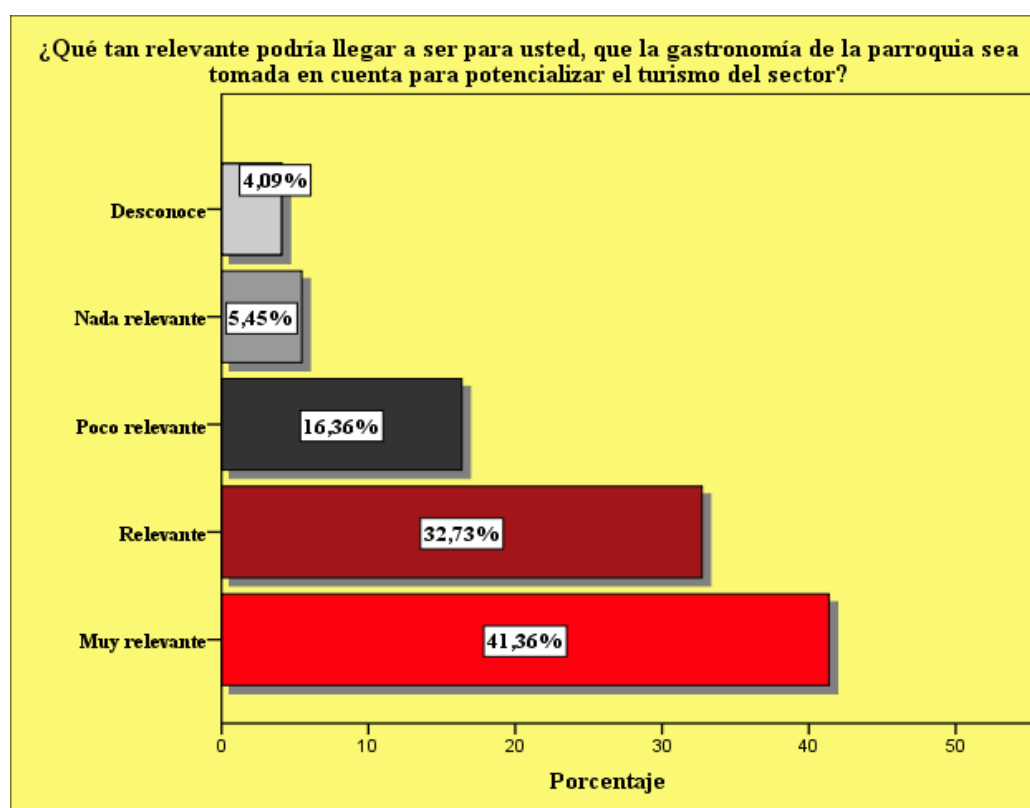
En el gráfico se puede evidenciar que el 48,18% de los encuestados considera al ámbito turístico como un aspecto muy importante para el desarrollo local de la parroquia, seguido de un resultado casi a la par entre “medianamente importante” e “importante” con un 20,45 y 20% respectivamente. Por otro lado, con porcentajes bajos tenemos al 9,09% de encuestados que

consideran al ámbito turístico como un aspecto poco importante y por último el 2,27% mencionó que el mismo no es nada importante para el desarrollo de la parroquia, ya que la parroquia siempre se ha caracterizado por su labor únicamente en la agricultura y ganadería.

Cabe destacar que la parroquia siempre se ha caracterizado por la actividad agrícola y ganadera, por lo tanto, en cierta medida, las personas desconocen otra manera de generar ingresos para la misma. Sin embargo, analizando los datos obtenidos en esta pregunta, se puede asegurar que la mayoría de la población considera que la actividad turística que se pueda llevar a cabo dentro de la parroquia, si se pueda convertir en un factor que garantice desarrollo y una nueva forma de generar economía. De tal manera que el GADCH se ve en la necesidad de difundir a la población planes y proyectos relacionados a temas turísticos, que generen confianza en la población y se adapten a nueva forma de generar desarrollo para la parroquia.

**Tabla 22**  
*Relevancia gastronómica*

Relevancia	Nº Encuestados	Porcentaje
Muy relevante	91	41.36%
Relevante	72	32.73%
Poco relevante	36	16.36%
Nada relevante	12	5.45%
Desconoce	9	4.09%
Total	220	100%



**Figura 20.** Relevancia gastronómica

**Interpretación:**

Al referirnos a aspectos gastronómicos tenemos que el 41,36% de los encuestados considera a la gastronomía de la parroquia como un aspecto muy relevante que puede ser tomado en cuanto para el desarrollo del turismo en el lugar, esto debido a que su gastronomía posee características únicas en su elaboración que puede ser de gran interés para el turista, en esto concuerda el 32,73%



de los encuestados, que de igual manera menciona a la gastronomía como un aspecto relevante para el turismo. Sin embargo, también se evidencia un porcentaje menor (16,36%) que considera poco relevante el aspecto gastronómico dentro de la actividad turística. Y por último un 5,45% no considera nada importante a la gastronomía como factor de impulso turístico.

Por consiguiente, es acertado afirmar que la mayoría de la población considera que su gastronomía si puede ser utilizada como un factor importante a la hora de desarrollar la actividad turística en la parroquia, ya sea por su importancia histórica cultural o por su elaboración ancestral. Es importante también mencionar que la mayoría de los habitantes concuerda que otro aspecto que se debe rescatar de su gastronomía, es el hecho de que la misma es elaborada con elementos o ingredientes totalmente orgánicos, es decir que son cosechados por ellos mismo en sus huertas, garantizando así que la misma posea un alto valor nutricional.

**Tabla 23***Pérdidas de formas de preparación*

Forma de preparación	Nº Encuestados	Porcentaje
Cocinar a leña	102	46.36%
Cocinar a horno de piedra	31	14.09%
Utilización de ingredientes no propios del lugar	59	26.82%
Alteración de la receta original	28	12.73%
Total	220	100%

**Figura 21.** Pérdida de formas de preparación**Interpretación:**

Frente a los resultados que se obtuvieron en esta pregunta, tenemos que el 46,36% de los encuestados, es decir en su gran mayoría, consideró que el hecho de cocinar a leña como lo hacían

sus ancestros es el aspecto que más se ha ido perdiendo con el pasar del tiempo, puesto que la generación actual prefiere preparar sus alimentos en una cocina tradicional. A este porcentaje se le suma un 14,09% de encuestados que de igual forma mencionó que la preparación de los alimentos en horno de piedra es otro factor que también se ha ido desvaneciendo dentro del aspecto gastronómico de la parroquia. Sin embargo, también se puede evidenciar el hecho de que muchas personas; es decir el 26,82%, afirman que la utilización de ingredientes que no son originarios del lugar se convierte en un factor que desvaloriza la elaboración original del plato, a este grupo de personas también se une el 12,73% de encuestados que manifiestan que la alteración de la receta original; ya sea por la utilización de ingredientes o por diferente forma de cocción y preparación, hace que se pierda el valor histórico cultural y gastronómico del plato en particular que se está preparando.

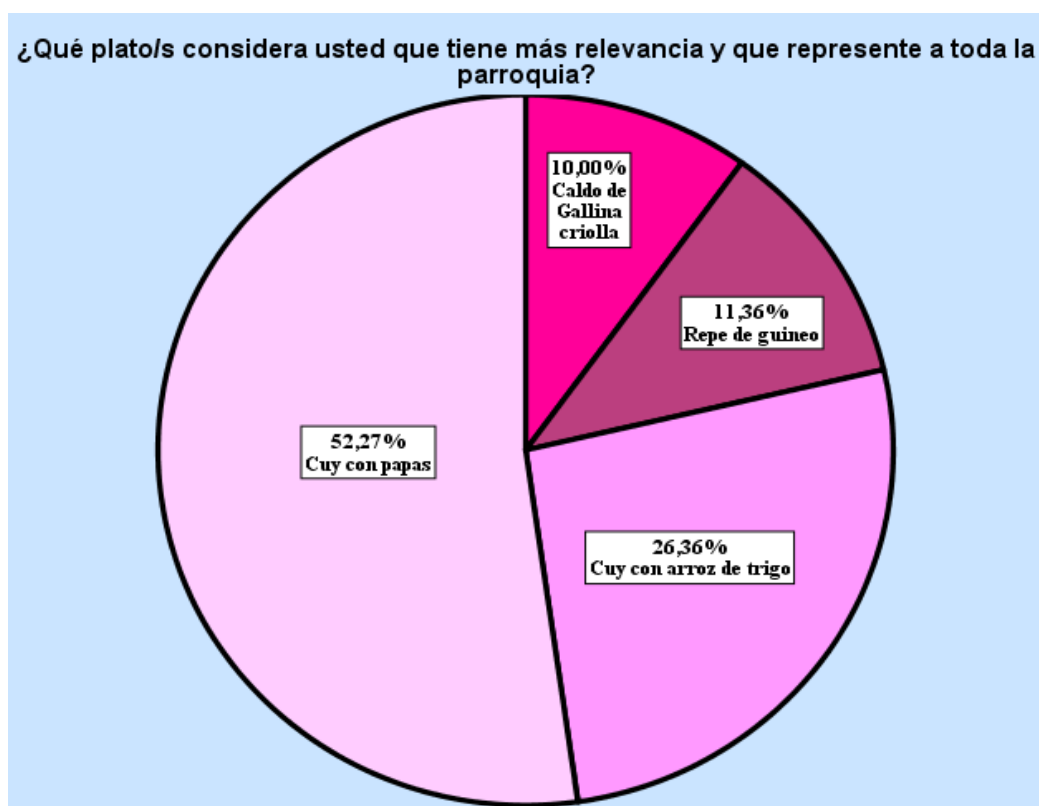
Por lo tanto, analizando los resultados obtenidos se puede afirmar que la mayoría de la población considera que es de vital importancia el hecho de mantener la cocina ancestral en la actualidad, como lo es la cocina en leña o en horno de piedra. Es importante reconocer, que la mayoría de habitantes poseen en su vivienda un espacio destinado únicamente a la cocina en leña o en algunos casos poseen su propio horno de piedra, esta forma de cocción de los alimentos garantiza que los mismos mantengan su alto valor nutricional además de proporcionar en ellos un sabor único y agradable. El hecho de considerar este método de preparación de los alimentos, hace que la gastronomía de la parroquia posea un aspecto llamativo, ya que la actualidad no es muy común degustar de platos que sean únicamente cocinados en leña o en horno de piedra. Adicionalmente, es sumamente importante destacar que la mayoría de los ingredientes que se utilizan para la preparación de los alimentos provienen de las huertas que los mismos pobladores poseen; es decir legumbres, verduras, frutas, entre otros, son cosechados diariamente libres de

cualquier pesticida o alguna sustancia artificial. Sin duda alguna, nos estamos refiriendo a una cocina totalmente orgánica y nutritiva, lo cual se convierte en un plus a la hora de promocionar la misma a los turistas.

**Tabla 24**

*Platos más relevantes en la parroquia*

Plato	Nº Encuestados	Porcentaje
Cuy con papas	115	52.27%
Cuy con arroz de trigo	58	26.36%
Caldo de Gallina criolla	22	10.00%
Repe de guineo	25	11.36%
Total	220	100%



**Figura 22.** Platos más relevantes en la parroquia

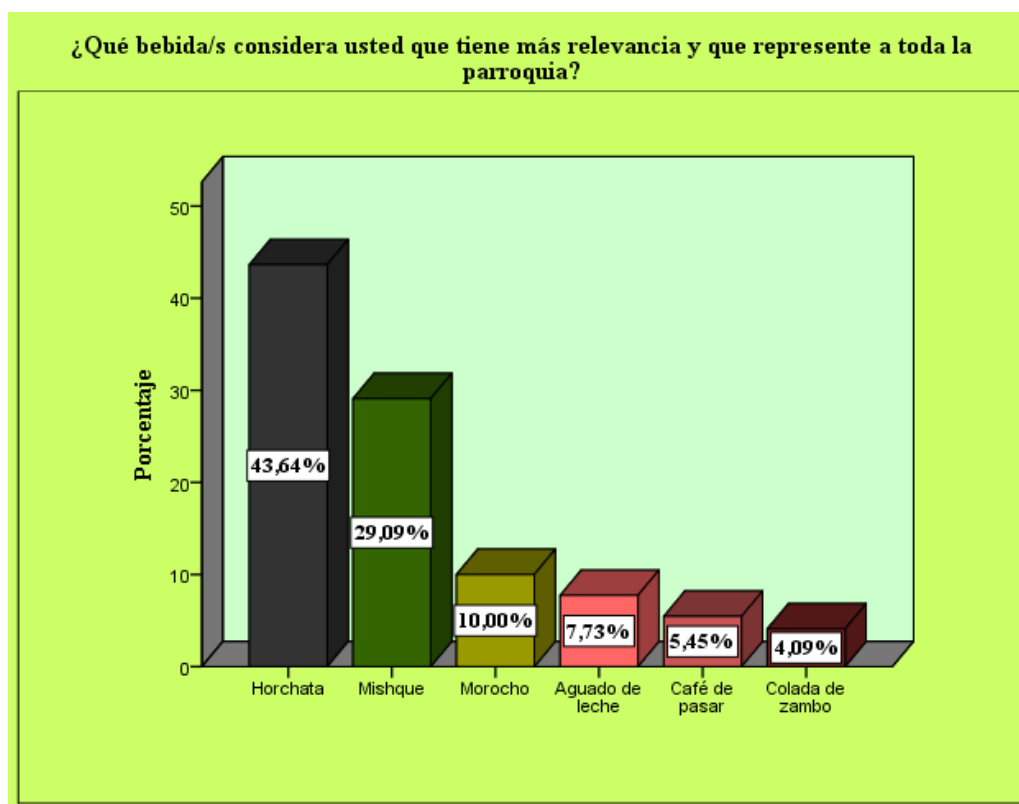
**Interpretación:**

En cuanto a la pregunta que hace referencia a los platos más relevantes dentro de la parroquia tenemos al cuy con papas con un 52,27% de aceptación por parte de los habitantes, seguido del cuy con arroz de trigo con el 26,36%; estos se consideran los platos con más antigüedad de la parroquia. Por otro lado, tenemos al repe de guineo con un 11,36% y por último el caldo de gallina criolla que obtuvo un 10%. La gastronomía de la parroquia es muy variada, sin embargo, los mismos habitantes consideran a estos platos como los que más se han destacado con el pasar del tiempo en la gastronomía de la parroquia.

Sin duda alguna, el cuy con papas es el plato que más importancia y relevancia ha tenido en la gastronomía de Chuquiribamba. Sin embargo, durante la investigación se pudo conocer que este plato no es el típico cuy con papas que se expende en cualquier lugar. Los habitantes de la parroquia han sabido dar su toque original y ancestral a este plato, el cuy pasa por un proceso de cocción diferente al que se conoce habitualmente, en donde su manera de servir y consumir también destaca entre otros. De igual manera sucede con el cuy con arroz de trigo; el arroz blanco tradicional no es un ingrediente propio de la zona, ya que los mismos habitantes afirman que este es un producto externo a la parroquia, por lo tanto, ellos sirven el cuy con su tradicional arroz de trigo, que se da en la zona y en las huertas donde ellos mismo laboran. Por consiguiente, se cree conveniente dar el realce necesario a estos platos tradicionales de la parroquia, que sin duda alguna están llenos de un alto valor cultural y nutricional.

**Tabla 25**  
*Bebidas más relevantes en la parroquia*

Bebida	N° Encuestados	Porcentaje
Mishque	64	29.09%
Horchata	96	43.64%
Morocho	22	10.00%
Café de pasar	12	5.45%
Colada de zambo	9	4.09%
Aguado de leche	17	7.73%
Total	220	100%



**Figura 23.** Bebidas más relevantes en la parroquia

**Interpretación:**

Al referirnos a las bebidas que más relevancia poseen dentro de la parroquia tenemos a la conocida horchata con un 43,64%, seguido del mishque con un 29,09%; estas son las bebidas más consumidas a diario en la parroquia. Sin embargo, los habitantes también consideran importantes

a otras bebidas como es el caso del morocho con un 10%, el aguado de leche con un 7,73%, el café tradicional lojano con el 5,45% y por último la colada de zambo con un 4,09%. Todas estas bebidas forman parte de la gastronomía tradicional de la parroquia, las cuales se las sirve a cualquier hora del día o en alguna ocasión o festividad en especial.

La horchata es conocida en todo el territorio Lojano, es común poder apreciar a la gente degustar de esta refrescante bebida a cualquier hora del día, y en Chuquiribamba no es la excepción, ya que la parroquia también considera a esta bebida como parte de su alimentación diaria. Sin embargo, la horchata que se elabora en la parroquia, también posee sus características que la hacen especial y diferente a la horchata tradicional que se puede servir en cualquier lugar, las personas que preparan esta bebida hacen hincapié a que la misma debe ser elaborada con las 22 hierbas aromáticas y flores que conforman la misma. Cabe destacar que las hierbas con las que preparan su horchata también son cosechadas de sus huertas, las cuales la convierten en una bebida totalmente saludable y orgánica.

El Mishque es una bebida ancestral que de igual forma posee gran relevancia dentro de la gastronomía de la parroquia, esta proviene del penco y es considerada como una bebida medicinal y energizante. En el caso de la parroquia, la misma es consumida en fiestas tradicionales y eventos importantes, al igual que la bebida llamada “aguado de leche” la cual consiste en leche ordeñada con un poco de aguardiente, estas dos bebidas tradicionales son consumidas principalmente en la fiesta de las escaramuzas, fiesta tradicional de la parroquia. Debido al gran valor histórico cultural que poseen estas bebidas, las mismas pueden ser consideradas dentro del registro como parte de la gastronomía más relevante que puede ser degustada por el turista.

## CAPÍTULO IV

### 1. PROPUESTA

Después de haber convivido con los habitantes de la parroquia Chuquiribamba, se ha podido obtener información de gran importancia y relevancia, no solo para los lugareños, sino para todas aquellas personas interesadas en el ámbito gastronómico, pues en este lugar aún se siguen conservando las técnicas de preparación y elaboración que se utilizaban en antaño. Sin embargo, la influencia que ha tenido que las personas migren a las ciudades ha hecho que estas técnicas corran el peligro de desaparecer con el pasar de los años, es por ello que se llevó a cabo el levantamiento de información sobre la gastronomía de esta parroquia, para así conocer como es su forma de elaboración y que técnicas ancestrales siguen conservando.

Una tarea importante que se debe implementar es la difusión de la información gastronómica de Chuquiribamba, para que sea conocida por la sociedad y esto le dé el valor que le corresponde, debido a que no solo hablamos de técnicas ancestrales, sino que la cocina aquí parte desde sus alimentos hasta la obtención del producto final, los ingredientes que se utilizan son naturales libres de pesticidas, pues todos son cultivados de los huertos que se tienen para consumo personal, en cuanto a la cocción, se siguen utilizando los fogones a base de madera y de igual forma sus recipientes son de barro.



## **1.1 Estrategias para mejorar la información gastronómica de Chuquiribamba y contribuir al desarrollo de la actividad turística.**

### 1.1.1 Fichas técnicas gastronómicas

En las fichas técnicas gastronómicas expuestas se puede apreciar toda la información obtenida en la parroquia rural Chuquiribamba. Esta recolección se dio gracias a la ayuda del Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial (GADCH), el cual hizo posible que se pueda convivir con las personas de la tercera edad en los talleres de inclusión social que ellos realizan, talleres en los cuales las personas aprenden o refuerzan actividades que antes eran cotidianas en el lugar, como lo son, tejido, confección, danzas culturales, entre otras... Pero sin duda los actores principales fueron estas personas, que en todo momento se mostraron entusiastas y colaborativos con la investigación.

Toda la información recabada tuvo como resultado las fichas técnicas, en las cuales se ha intentado exponer de manera clara los platos y bebidas más representativas de la parroquia de una manera ordenada, pues el propósito es que todas las personas entiendan la información expuesta y puedan interpretarla. De igual forma lo que se desea es que quede como precedente y sirva para futuras investigaciones, pues se considera que la gastronomía de este lugar sigue manteniendo técnicas ancestrales que no se pueden perder, ya que existe un cierto grado de amenaza debido a los cambios modernos que se han ido dando en la población.

Con lo antes expuesto, se considera que la Parroquia Chuquiribamba debe seguir manteniendo las técnicas de elaboración ancestral que poseen, pues convierte al lugar en un atractivo turístico único y diferente del resto. Con lo que se pudo apreciar de la parroquia, se puede proponer varias actividades para aumentar la demanda turística de la zona, en primer lugar, la

implementación del “Turismo Vivencial”, en el cual el turista podrá vivir la experiencia de cultivar, ordeñar, cosechar y preparar sus propios alimentos utilizando lo que la madre tierra provee, además de poder convivir con las familias y hospedarse en casas de tapial y bahareque.

Todo esto en su conjunto hace que la gastronomía chuquiribambence se convierta en única y por ende lo que se busca es que no se pierda y que los turistas conozcan el lugar y puedan degustar de estas preparaciones. Con la realización de un registro gastronómico, se pretende que la actividad turística aumente, pues la alimentación es un factor primordial a la hora de hacer turismo y en muchos de los casos se convierte en el elemento principal por el que el turista acude a estos lugares. Es así que las fichas tienen como objetivo principal que la actividad turística tome un nuevo rumbo en esta pequeña parte de Loja.



**ESPE**  
 UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS  
 INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA



**GAD PARROQUIAL  
 CHUQUIRIBAMBA**

CÓDIGO: GCH01

**FICHA TÉCNICA GASTRONÓMICA**

<b>NOMBRE</b>	CUY ASADO CON ARROZ DE TRIGO
<b>CLASIFICACIÓN</b>	ASADO
<b>CATEGORÍA</b>	PLATO FUERTE

**TEMPORALIDAD DE CONSUMO**

EN TODAS LAS ÉPOCAS DEL AÑO

**TIEMPO DE DURACIÓN**    24 horas

**UTENSILIOS QUE SE UTILIZA**

- ∴ OLLA DE BARRO
- ∴ PARRILLA
- ∴ MADERA PARA LA BRASA

- ∴ CUCHARA DE PALO

**PRODUCTOS QUE SE UTILIZAN**

- ∴ GRANOS DE TRIGO
- ∴ AGUA
- ∴ SAL
- ∴ CUY
- ∴ MANTECA DE CHANCHO
- ∴ ACHIOTE EN PASTA
- ∴ ALIÑO
- ∴ PAPAS DE LA HUERTA

**IMAGEN**



**DESCRIPCIÓN DE ELABORACIÓN**

1- LOS GRANOS DE TRIGO DEBEN ESTAR EN AGUA UN DÍA ANTES PARA QUE ESTEN SUAVES PARA LA COCCIÓN  
 2- PARA EL ARROZ DE TRIGO: EN UNA OLLA SE PONE UN POCO DE MANTECA DE CHANCHO, SE AÑADEN LOS GRANOS DE TRIGO CON AGUA Y SAL

3- PARA EL CUY: UNA VEZ LAVADO EL CUY SE LE AÑADE SAL Y ALIÑO  
 4- SE COLOCA EN LA PARRILLA ENTERO Y SE LE VA DANDO LA VUELTA PONIENDOLE MANTECA DE CHANCHO CON ACHIOTE  
 5- EN OTRA OLLA PONER A COCINAR LAS PAPAS

**MÉTODO DE CONSERVACIÓN**    A TEMPERATURA AMBIENTE

**OBSERVACIONES:** \*ALIÑO: MANTECA DE CHANCHO, CULANTRO, PEREJIL, SAL, COMINO, CEBOLLA, ORÉGANO, POCO ACHIOTE, AJO EN PEPA Y GUAVIDUCA Y DESPÚES MOLER TODO CON PIEDRA REDONDA



**ESPE**  
 UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS  
 INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA



**GAD PARROQUIAL**  
**CHUQUIRIBAMBA**

**CÓDIGO: GCH02**

**FICHA TÉCNICA GASTRONÓMICA**

<b>NOMBRE</b>	<i>CUY CON PAPAS</i>	
<b>CLASIFICACIÓN</b>	<i>ASADO</i>	
<b>CATEGORÍA</b>	<i>PLATO FUERTE</i>	
<b>TEMPORALIDAD DE CONSUMO</b>	<i>EN TODAS LAS ÉPOCAS DEL AÑO</i>	
<b>TIEMPO DE DURACIÓN</b>	<i>24 horas</i>	
<b>UTENSILIOS QUE SE UTILIZA</b>		
∴ OLLA DE BARRO	∴ CUCHARA DE PALO	
∴ PARRILLA	∴ CAZUELA DE BARRO	
∴ MADERA PARA LA BRASA		
<b>PRODUCTOS QUE SE UTILIZAN</b>	<b>IMAGEN</b>	
∴ ARROZ BLANCO		
∴ AGUA		
∴ SAL		
∴ CUY		
∴ MANTECA DE CHANCHO		
∴ ACHIOTE EN PASTA		
∴ ALIÑO		
∴ PAPAS DE LA HUERTA		
∴ CEBOLLA DE LA HUERTA		
<b>DESCRIPCIÓN DE ELABORACIÓN</b>		
1- EN UNA OLLA PONER MANTECHA DE CHANCHO, SAL AGUA Y ARROZ	4- DAR LA VUELTA AL CUY AÑADIENDOLE MANTECA DE CHANCHO Y ACHIOTE	
2- EN OTRA OLLA PONER A COCINAR LAS PAPAS CON CORTEZA	5- CUANDO YA ESTE ASADO, HAY QUE PONERLO EN LA CAZUELA, CON UN POCO DE AGUA Y CEBOLLA	
3- EL CUY DEBE ESTAR CON ALIÑO Y SAL. PONERLO ENTERO EN UNA PARRILLA, INTENTANDO QUE NO ESTE MUY CERCA DE LA BRASA PARA EVITAR QUE SE QUEME	6- PELAR LA PAPA Y ANADIRLA EN EL SARTÉN	
	7- EL CUY DEBE ESTAR ENVUELTO CON LA PAPA Y LA CEBOLLA	
<b>MÉTODO DE CONSERVACIÓN</b>	<i>A TEMPERATURA AMBIENTE</i>	
<b>OBSERVACIONES:</b> *ALIÑO: MANTECA DE CHANCHO, CULANTRO, PEREJIL, SAL, COMINO, CEBOLLA, ORÉGANO, POCO ACHIOTE, AJO EN PEPA Y GUAVIDUCA Y DESPUÉS MOLER TODO CON PIEDRA REDONDA		



**CÓDIGO: GCH03**

**FICHA TÉCNICA GASTRONÓMICA**

**NOMBRE** *TORTILLAS DE GUALO*

**CLASIFICACIÓN** *MANJAR*

**CATEGORÍA** *POSTRES*

**TEMPORALIDAD DE CONSUMO**

*EN TEMPORADA DE RECOLECCIÓN DE CHOCLOS*

**TIEMPO DE DURACIÓN** *5 días aproximadamente*

**UTENSILIOS QUE SE UTILIZA**

- ∴ MOLINO
- ∴ PIEDRA DE TIESTO (TEJA DE LADRILLO)
- ∴ CUCHARA DE MADERA PLANA

**PRODUCTOS QUE SE UTILIZAN**

- ∴ MANTECACA DE CHANCHO
- ∴ SAL
- ∴ HUEVOS DE GALLINA CRIOLLA
- ∴ QUESILLO
- ∴ CEBOLLA

**IMAGEN**



**DESCRIPCIÓN DE ELABORACIÓN**

- 1- EL CHOCLO GUALO DEBE SER MOLIDO JUNTO CON EL QUESILLO
- 2- EN EL FOGÓN SE PONE LA PIEDRA DE TIESTO
- 3- SE PROCEDE A HACER BOLITAS CON LA MASA

- 4- UNA VEZ CALIENTE LA PIEDRA SE VA AÑADIENDO LAS BOLITAS Y APLASTANDOLAS A LA VEZ CON LA CUCHARA DE MADERA
- 5- CON LA CUCHARA DE MADERA SE VA DANDO LA VUELTA A LA TORILLA HASTA QUE ESTE DORADA

**MÉTODO DE CONSERVACIÓN**

*A TEMPERATURA AMBIENTE*

**OBSERVACIONES:** GUALO\* : CHOCLO DURO



**CÓDIGO: GCH04**

**FICHA TÉCNICA GASTRONÓMICA**

<b>NOMBRE</b>	<i>MISHQUE</i>
<b>CLASIFICACIÓN</b>	<i>BEBIDA FRÍAS</i>
<b>CATEGORÍA</b>	<i>BEBIDA ANCESTRAL</i>

**TEMPORALIDAD DE CONSUMO**

<b>TIEMPO DE DURACIÓN</b>	<i>3 días</i>
---------------------------	---------------

**UTENSILIOS QUE SE UTILIZA**

- ∴ RALLADOR DE ALUMINIO / ANTIGUAMENTE DE LATA
- ∴ PIEDRAS U HOJAS DE PENCO

**PRODUCTOS QUE SE UTILIZAN**

- ∴ NO HACE FALTA NINGUN TIPO DE ENDULZANTE NI DE COLORANTE

**IMAGEN**



**DESCRIPCIÓN DE ELABORACIÓN**

- |  |  |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1- EL PENCO DEBE ESTAR MADURO</li> <li>2- SE HACE UN HUECO EN EL TALLO DEL PENCO Y SE RASPA</li> <li>3- SE DEBE DEJAR TAPANDO EL AGUJERO CON PIEDRAS O CON LAS PROPIAS HOJAS DEL PENCO, PARA EVITAR QUE ENTRE CUALQUIER TIPO DE SUCIEDAD</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>4- VOLVER AL DÍA SIGUIENTE PARA SACAR EL LÍQUIDO Y SE VUELVE A REPETIR EL PROCESO</li> <li>5- SE REPITE EL PROCESO DEPENDIENDO DE LA CANTIDAD DE LÍQUIDO QUE SE NECESITE</li> </ol> |
|--|--|

**MÉTODO DE CONSERVACIÓN**

*EN EL MISMO HUECO CAVADO*



**CÓDIGO: GCH05**

**FICHA TÉCNICA GASTRONÓMICA**

<b>NOMBRE</b>	<i>REPE</i>	
<b>CLASIFICACIÓN</b>	<i>POTAJE</i>	
<b>CATEGORÍA</b>	<i>POTAJE</i>	
<b>TEMPORALIDAD DE CONSUMO</b>		
<i>EN TODAS LAS ÉPOCAS DEL AÑO</i>		
<b>TIEMPO DE DURACIÓN</b>	<i>24 horas</i>	
<b>UTENSILIOS QUE SE UTILIZA</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>∴ TABLA PARA PICAR OPCIONAL*</li> <li>∴ OLLA DE BARRO</li> <li>∴ CUCHARA DE MADERA</li> <li>∴ PLATO DE BARRO</li> </ul>	*ANTIGUAMENTE LAS MUJERES DEL LUGAR NO UTILIZABAN TABLAS PARA PICAR, LOS ALIMENTOS ERAN PICADOS EN LA MANO Y VERTIDOS DIRECTAMENTE EN LA OLLA	
<b>PRODUCTOS QUE SE UTILIZAN</b>	<b>IMAGEN</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>∴ GUINEO</li> <li>∴ QUESILLO</li> <li>∴ CULANTRO</li> <li>∴ ALIÑO</li> <li>∴ ARVEJA TIERNA</li> <li>∴ AGUATE*</li> <li>∴ MOTE*</li> </ul>		
<b>DESCRIPCIÓN DE ELABORACIÓN</b>		
<p>1- PONER A HERVIR EL AGUA EN LA OLLA</p> <p>2- AL ESTAR HERVIDA EL AGUA AÑADIR UNA PARTE DEL GUINEO PICADO EN CUADRITOS</p> <p>3- LA OTRA PARTE DEL GUINEO HAY QUE COCINARLO, APLASTARLO Y AÑADIRLO A LA OLLA, PARA QUE DE ESPESOR A LA SOPA</p> <p>4- AÑADIR ARVEJA TIERNA, QUESILLO, SAL Y ALIÑO</p> <p>5- PICAR CULANTRO, VERTELO EN LA OLLA Y SERVIR</p>	*EL AGUACATE Y EL MOTE SON OPCIONALES PARA ACOMPAÑAR AL PLATO	
<b>MÉTODO DE CONSERVACIÓN</b>	<i>A TEMPERATURA AMBIENTE</i>	
<b>OBSERVACIONES:</b> *ALIÑO: MANTECA DE CHANCHO, CULANTRO, PEREJIL, SAL, COMINO, CEBOLLA, ORÉGANO, POCO ACHIOTE, AJO EN PEPA Y GUAVIDUCA Y DESPUÉS MOLER TODO CON PIEDRA REDONDA		



**CÓDIGO: GCH06**

**FICHA TÉCNICA GASTRONÓMICA**

<b>NOMBRE</b>	<i>TAMAL LOJANO</i>	
<b>CLASIFICACIÓN</b>	<i>ENVUELTO</i>	
<b>CATEGORÍA</b>	<i>POSTRES</i>	
<b>TEMPORALIDAD DE CONSUMO</b>		
<b>TIEMPO DE DURACIÓN</b>	<i>24 horas</i>	
<b>UTENSILIOS QUE SE UTILIZA</b>		
∴ OLLA DE BARRO	∴ CUCHARA DE PALO PARA MOVER LA MASA	
∴ MOLINO	∴ SATÉN	
<b>PRODUCTOS QUE SE UTILIZAN</b>		<b>IMAGEN</b>
∴ MAÍZ BLANCO/AMARILLO SECO DESGRANADO	∴ CHICHARRÓN O QUESO	
∴ AGUA	∴ CEBOLLA DE LA HUERTA	
∴ CENIZA	∴ ACHIOTE	
∴ OREJA DE CHANCHO	∴ HOJAS DE ACHIRA	
∴ SAL	∴ ALIÑO	
∴ MANTECA DE CHANCHO		
<b>DESCRIPCIÓN DE ELABORACIÓN</b>		
<p>1- PONER EL MAÍZ EN AGUA HIRVIENDO Y A LA VEZ AÑADIR LA CENIZA DE LA BRASA</p> <p>2- SACAR EL MAÍZ CUANDO YA ESTE PELADO</p> <p>3- LAVAR VARIAS VECES EL MAÍZ HASTA QUITAR EL OLOR DE LA CENIZA</p> <p>4- SE PROCEDE A MOLER EL MAÍZ</p> <p>5- SE PROCEDE A COCINAR APARTE LA OREJA DE CHANCHO CON SAL Y ALIÑO</p> <p>6- AÑADIR EL CALDO DE LA OREJA DE CHANCHO, UN POCO DE SAL Y MANTECA DE CHANCHO AL MAÍZ MOLIDO Y MOVER HASTA QUE QUEDE UNA MASA HOMOGÉNEA</p>		<p>6- AÑADIR EL CALDO DE LA OREJA DE CHANCHO, UN POCO DE SAL Y MANTECA DE CHANCHO AL MAÍZ MOLIDO Y MOVER HASTA QUE QUEDE UNA MASA HOMOGÉNEA</p> <p>7- EL RELLENO PUEDE SER DE CHICHARRÓN O QUESO, AMBAS CON CEBOLLA REFrita Y ACHIOTE</p> <p>8- ENVOLVER EN LA HOJA DE ACHIRA CIERTA CANTIDAD DE MASA CON RELLO</p> <p>9- PONER EN LA OLLA DE BARRO TODOS LOS TAMALES APROXIMADAMENTE UNA HORA</p>
<b>MÉTODO DE CONSERVACIÓN</b>	<i>CONSERVAR ENVUELTOS EN LA HOJA DE ACHIRA</i>	
<b>OBSERVACIONES:</b> *ALIÑO: MANTECA DE CHANCHO, CULANTRO, PEREJIL, SAL, COMINO, CEBOLLA, ORÉGANO, POCO ACHIOTE, AJO EN PEPA Y GUAVIDUCA Y DESPUÉS MOLER TODO CON PIEDRA REDONDA		





**CÓDIGO: GCH07**

**FICHA TÉCNICA GASTRONÓMICA**

<b>NOMBRE</b>	<i>HORCHATA</i>	
<b>CLASIFICACIÓN</b>	<i>BEBIDA ANCESTRAL</i>	
<b>CATEGORÍA</b>	<i>BEBIDAS CALIENTES</i>	
<b>TEMPORALIDAD DE CONSUMO</b>		
<i>EN TODAS LAS ÉPOCAS DEL AÑO</i>		
<b>TIEMPO DE DURACIÓN</b>	<i>24 horas</i>	
<b>UTENSILIOS QUE SE UTILIZA</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>∴ OLLA DE BARRO</li> <li>∴ CUCHARA DE MADERA</li> </ul>		
<b>PRODUCTOS QUE SE UTILIZAN</b>		<b>IMAGEN</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>∴ MANZANILLA</li> <li>∴ CEDRÓN</li> <li>∴ MALVA OLOSOSA</li> <li>∴ HIERVA LUISA</li> <li>∴ ESCANCEL</li> <li>∴ ATACO</li> <li>∴ MALVA BLANCA</li> <li>∴ MENTA</li> <li>∴ CONGONA</li> <li>∴ COLA DE CABALLO</li> <li>∴ SHULLO</li> <li>∴ MALVAS COPAS</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>∴ ALELÍA BLANCA</li> <li>∴ ALELÍA ROSADA</li> <li>∴ ENCADILLO (RAICES)</li> <li>∴ PENA PENA ROSADA</li> <li>∴ PENA PENA BLANCA</li> <li>∴ PENA PENA ROJA</li> <li>∴ MALVA ESENCIA</li> <li>∴ MALVA ALTEA</li> <li>∴ LINASA</li> <li>∴ SÁBILA</li> <li>∴ LIMÓN</li> <li>∴ PANELA/AZÚCAR</li> </ul>
<b>DESCRIPCIÓN DE ELABORACIÓN</b>		
<p>1- EN LA OLLA DE BARRO SE VIERTE LA CANTIDAD DE AGUA QUE SE DESEE Y DESPUES SE LE AÑADE TODAS LAS HIERVAS Y PANELA O AZÚCAR AL GUSTO</p> <p>2- AL HERVIR EL AGUA, SEPARAR A LA OLLA DEL FOGÓN Y DEJARLA TAPADA PARA QUE TERMINE DE CONCENTRARSE EL SABOR</p> <p>3- EN EL MOMENTO DE SERVIR AÑADIRLE UNAS GOTAS DE LIMÓN</p>		
<b>MÉTODO DE CONSERVACIÓN</b>	<i>A TEMPERATURA AMBIENTE</i>	



**CÓDIGO: GCH08**

**FICHA TÉCNICA GASTRONÓMICA**

<b>NOMBRE</b>	<i>MOROCHO</i>
<b>CLASIFICACIÓN</b>	<i>BEBIDA ANCESTRAL</i>
<b>CATEGORÍA</b>	<i>BEBIDAS CALIENTES</i>

<b>TEMPORALIDAD DE CONSUMO</b>	<i>EN TODAS LAS ÉPOCAS DEL AÑO</i>
--------------------------------	------------------------------------

<b>TIEMPO DE DURACIÓN</b>	<i>12 horas</i>
---------------------------	-----------------

<b>UTENSILIOS QUE SE UTILIZA</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>∴ OLLA DE BARRO</li> <li>∴ CUCHARA DE MADERA</li> </ul>	

<b>PRODUCTOS QUE SE UTILIZAN</b>	<b>IMAGEN</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>∴ MAÍZ BLANCO SECO</li> <li>∴ CANELA</li> <li>∴ ANÍS ESTRELLADO</li> <li>∴ CLAVO DE OLOR</li> <li>∴ LECHE DE ORDEÑO</li> <li>∴ PANELA</li> </ul>	

<b>DESCRIPCIÓN DE ELABORACIÓN</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. SE PROCEDE A MOLER EL MAÍZ, PERO ESTE DEBE QUEDAR GRUESO</li> <li>2- EN UNA POKKA PONER A HERVIR AGUA CON CANELA, ANÍS ESTRELLADO Y CLAVO DE OLOR</li> <li>3- DESPUÉS SE LE AÑADE EL MAÍZ</li> <li>4- CUANDO EL MÁIZ YA ESTÉ COCINADO SE LE AÑADE LECHE Y PANELA RALLADA</li> </ol>	

<b>MÉTODO DE CONSERVACIÓN</b>	<i>A TEMPERATURA AMBIENTE</i>
-------------------------------	-------------------------------



**CÓDIGO: GCH09**

**FICHA TÉCNICA GASTRONÓMICA**

<b>NOMBRE</b>	<i>CHICHA DE MAÍZ</i>	
<b>CLASIFICACIÓN</b>	<i>BEBIDA ANCESTRAL</i>	
<b>CATEGORÍA</b>	<i>BEBIDAS FRÍAS</i>	
<b>TEMPORALIDAD DE CONSUMO</b>		
<i>PRINCIPALMENTE EN FIESTAS</i>		
<b>TIEMPO DE DURACIÓN</b>	<i>2 días</i>	
<b>UTENSILIOS QUE SE UTILIZA</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>∴ OLLA DE BARRO</li> <li>∴ CUCHARA DE MADERA</li> </ul>		

<b>PRODUCTOS QUE SE UTILIZAN</b>	<b>IMAGEN</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>∴ MAÍZ</li> <li>∴ HOJAS DE ACHIRA</li> <li>∴ PIÑA</li> <li>∴ HOJAS DE NARANJA</li> <li>∴ HIERBA LUISA</li> <li>∴ CEDRÓN</li> <li>∴ PANELA</li> <li>∴ AGUA</li> </ul>	

<b>DESCRIPCIÓN DE ELABORACIÓN</b>
<p>1- SE DEJA EN REMOJO EL MAÍZ DE MAZORCA POR DOS DÍAS</p> <p>2- ENVOLVER AL MAÍZ EN HOJAS DE ACHIRA POR 7 DÍAS</p> <p>3- RETIRAR LAS HOJAS Y LAS RAICES QUE HAYAN SALIDO</p> <p>4- DEJAR SECAR EL MAÍZ</p> <p>5- MOLER EL MAÍZ</p> <p>6- PONER AGUA A HERVIR Y AÑADIR PIÑA, HOJAS DE NARANJA, HIERBA LUISA, CEDRÓN Y PANELA</p>

<b>MÉTODO DE CONSERVACIÓN</b>	<i>A TEMPERATURA AMBIENTE EN OLLA DE BARRO</i>
-------------------------------	--

**OBSERVACIONES:** NO EXACTENTE DEBEN SER 7 DÍAS DE ENVOLTURA, YA QUE PUEDE A PARTIR DEL TERCER DÍA, TODO DEPENDERÁ DEL CRECIMIENTO DE LAS RAICES EN EL MAÍZ



**CÓDIGO: GCH010**

**FICHA TÉCNICA GASTRONÓMICA**

<b>NOMBRE</b>	<i>COLADA DE MACHICA</i>
<b>CLASIFICACIÓN</b>	<i>BEBIDA ANCESTRAL</i>
<b>CATEGORÍA</b>	<i>BEBIDAS CALIENTES</i>

**TEMPORALIDAD DE CONSUMO**

*EN TODAS LAS ÉPOCAS DEL AÑO*

**TIEMPO DE DURACIÓN**      *24 horas*

**UTENSILIOS QUE SE UTILIZA**

- ∴ OLLA DE BARRO
- ∴ CUCHARA DE MADERA
- ∴ CEDAZO (COLADOR)
- ∴ CAZUELA

**PRODUCTOS QUE SE UTILIZAN**

- ∴ CEBADA
- ∴ AGUA
- ∴ CANELA
- ∴ CEDRÓN
- ∴ PANELA
- ∴ LECHE DE ORDEÑO

**IMAGEN**



**DESCRIPCIÓN DE ELABORACIÓN**

- 1- TOSTAR LA CEBADA EN LA CAZUELA
- 2- CERNIR LA CEBADA LO QUE CAE FINAMENTE ES LA HARINA QUE SE UTILIZARÁ PARA LA COLADA
- 3- PONER A HERVIR AGUA EN LA OLLA, AÑADIR CANELA, CEDRÓN Y PANELA
- 4- AÑADIR LA HARINA Y MOVER PARA QUE NO SE PEGUE EN LA OLLA
- 5- AÑADIR LA LECHE DE ORDEÑO AL GUSTO

**MÉTODO DE CONSERVACIÓN**      *A TEMPERATURA AMBIENTE*



**CÓDIGO: GCH011**

**FICHA TÉCNICA GASTRONÓMICA**

<b>NOMBRE</b>	<i>SOPA DE PAPA CON CHOCLO</i>
<b>CLASIFICACIÓN</b>	<i>SOPA</i>
<b>CATEGORÍA</b>	<i>SOPA</i>

**TEMPORALIDAD DE CONSUMO**  
*EN TODAS LAS ÉPOCAS DEL AÑO*

**TIEMPO DE DURACIÓN**      *24 horas*

**UTENSILIOS QUE SE UTILIZA**

- ∴ OLLA DE BARRO
- ∴ CUCHARA DE MADERA

**PRODUCTOS QUE SE UTILIZAN**

- ∴ AGUA CHAUCHA O BOLONA
- ∴ PAPA
- ∴ CHOCLO DESGRANADO
- ∴ ALIÑO
- ∴ SAL
- ∴ QUESILLO
- ∴ CULANTRO

**IMAGEN**



**DESCRIPCIÓN DE ELABORACIÓN**

- 1- HERVIR AGUA, DESPUES AÑADIR LA PAPA CHAUCHA O BOLONA
- 2- AÑADIR LOS CHOCLOS, EL QUESILLO, LA SAL Y EL ALIÑO
- 3- MOVER PARA QUE SE VAYA HACIENDO CREMA
- 4- PARA FINALIZAR SE AÑADE CULANTRO PICADO

\* ES OPCIONAL ACOMPAÑARLO CON MOTE

**MÉTODO DE CONSERVACIÓN**

*A TEMPERATURA AMBIENTE*

**OBSERVACIONES:** \*ALIÑO: MANTECA DE CHANCHO, CULANTRO, PEREJIL, SAL, COMINO, CEBOLLA, ORÉGANO, POCO ACHIOTE, AJO EN PEPA Y GUAVIDUCA Y DESPÚES MOLER TODO CON PIEDRA REDONDA



**CÓDIGO: GCH012**

**FICHA TÉCNICA GASTRONÓMICA**

<b>NOMBRE</b>	<i>COLADA DE MISHQUE</i>	
<b>CLASIFICACIÓN</b>	<i>BEBIDA ANCESTRAL</i>	
<b>CATEGORÍA</b>	<i>BEBIDAS CALIENTES</i>	
<b>TEMPORALIDAD DE CONSUMO</b>		
<i>EN TODAS LAS ÉPOCAS DEL AÑO</i>		
<b>TIEMPO DE DURACIÓN</b>	<i>24 horas</i>	
<b>UTENSILIOS QUE SE UTILIZA</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>∴ CUCHARA DE MADERA</li> <li>∴ OLLA DE BARRO</li> <li>∴ MOLINO</li> </ul>		
<b>PRODUCTOS QUE SE UTILIZAN</b>		<b>IMAGEN</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>∴ MAIZ SECO MOLIDO (HARINA DE MAIZ)</li> <li>∴ MISHQUE</li> </ul>		
<b>DESCRIPCIÓN DE ELABORACIÓN</b>		
<p>1- UNA VEZ OBTENIDO EL MISHQUE HAY QUE PONERLO EN UNA OLLA Y HERVIR EL MISHQUE'</p> <p>2- SE AÑADE EL MAÍZ MOLIDO (HARINA)</p> <p>3- MOVER LA HARINA HASTA QUE SE MEZCLE CON EL MISHQUE</p>		* PARA OBTENER LA HARINA HAY QUE MOLER EL MAÍZ SECO
<b>MÉTODO DE CONSERVACIÓN</b>	<i>A TEMPERATURA AMBIENTE</i>	



**CÓDIGO: GCH013**

**FICHA TÉCNICA GASTRONÓMICA**

<b>NOMBRE</b>	<i>SOPA DE SAMBO TIERNO</i>
<b>CLASIFICACIÓN</b>	<i>SOPA</i>
<b>CATEGORÍA</b>	<i>SOPA</i>

**TEMPORALIDAD DE CONSUMO**  
*EN TODAS LAS ÉPOCAS DEL AÑO*

**TIEMPO DE DURACIÓN**      *24 horas*

**UTENSILIOS QUE SE UTILIZA**

- ∴ OLLA DE BARRO
- ∴ CUCHARA DE MADERA

**PRODUCTOS QUE SE UTILIZAN**

- ∴ ZAMBO TIERNO
- ∴ CHOCLO DESGRANADO
- ∴ FREJÓL TIERNO
- ∴ PAPAS
- ∴ QUESILLO
- ∴ ALIÑO
- ∴ SAL
- ∴ CULANTRO

**IMAGEN**



**DESCRIPCIÓN DE ELABORACIÓN**

- 1- EL SAMBO DEBE ESTAR TIERNO
- 2- QUITAR LAS SEMILLAS Y RASPAR EL SAMBO CON UNA CUCHARA
- 3- PONER A HERVIR AGUA PARA DESPUES AÑADIR EL SAMBO, EL CHOCLO, EL FRÉJOL TIERNO, LAS PAPAS, EL QUESILLO, ALIÑO Y LA SAL

- 4- CUANDO TENGA UNA CONTEXTURA CREMOSA QUITAR LA OLLA DEL FOGÓN
- 5- PICAR EL CULANTRO Y AÑADIRLO A LA OLLA

**MÉTODO DE CONSERVACIÓN**      *A TEMPERATURA AMBIENTE*

**OBSERVACIONES:** \*ALIÑO: MANTECA DE CHANCHO, CULANTRO, PEREJIL, SAL, COMINO, CEBOLLA, ORÉGANO, POCO ACHIOTE, AJO EN PEPA Y GUAVIDUCA Y DESPUÉS MOLER TODO CON PIEDRA REDONDA



**CÓDIGO: GCH014**

**FICHA TÉCNICA GASTRONÓMICA**

<b>NOMBRE</b>	<i>COLADA DE SAMBO</i>
<b>CLASIFICACIÓN</b>	<i>BEBIDA ANCESTRAL</i>
<b>CATEGORÍA</b>	<i>BEBIDAS CALIENTES</i>

<b>TEMPORALIDAD DE CONSUMO</b>	<i>EN TODAS LAS ÉPOCAS DEL AÑO</i>
--------------------------------	------------------------------------

<b>TIEMPO DE DURACIÓN</b>	<i>24 horas</i>
---------------------------	-----------------

<b>UTENSILIOS QUE SE UTILIZA</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>∴ OLLA DE BARRO</li> <li>∴ CUCHARA DE MADERA</li> <li>∴ MOLINO</li> </ul>	

<b>PRODUCTOS QUE SE UTILIZAN</b>	<b>IMAGEN</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>∴ ZAMBO MADURO</li> <li>∴ LECHE</li> <li>∴ PANELA</li> <li>∴ CANELA</li> <li>∴ CLAVO DE OLOR</li> <li>∴ ANÍS ESTRELLADO</li> <li>∴ CEDRÓN</li> <li>∴ HARINA DE MAÍZ POCO</li> </ul>	

<b>DESCRIPCIÓN DE ELABORACIÓN</b>	
<p>1- QUITAR LAS SEMILLAS AL SAMBO Y DESPUÉS PICARLO FINAMENTE</p> <p>2- PONER A HERVIR AGUA PARA DESPUÉS AÑADIR EL SAMBO, CANELA, PANELA, CLAVO DE OLOR, ANÍS ESTRELLADO, CEDRÓN Y EL MAÍZ MOLIDO</p> <p>3- MOVER CONSTANTEMENTE LA MEZCLA PARA QUE NO SE PEGUE A LA OLLA</p> <p>4- FINALMENTE AGREGAR LA LECHE DE ORDEÑO, QUE PREVIAMENTE DEBE ESTAR HERVIDA</p>	

<b>MÉTODO DE CONSERVACIÓN</b>	<i>A TEMPERATURA AMBIENTE</i>
-------------------------------	-------------------------------

**OBSERVACIONES:** EL MAÍZ BLANCO SECO DEBE SER MOLIDO PARA OBTENER LA HARINA





**ESPE**  
 UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS  
 INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA



**GAD PARROQUIAL**  
**CHUQUIRIBAMBA**

**CÓDIGO: GCH015**

**FICHA TÉCNICA GASTRONÓMICA**

<b>NOMBRE</b>	<i>HUMITAS</i>	
<b>CLASIFICACIÓN</b>	<i>ENVUELTO</i>	
<b>CATEGORÍA</b>	<i>POSTRES</i>	
<b>TEMPORALIDAD DE CONSUMO</b>		
<i>EN TODAS LAS ÉPOCAS DEL AÑO</i>		
<b>TIEMPO DE DURACIÓN</b>	<i>24 horas</i>	
<b>UTENSILIOS QUE SE UTILIZA</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>∴ MOLINO</li> <li>∴ OLLA DE BARRO</li> <li>∴ CAZUELA</li> </ul>		
<b>PRODUCTOS QUE SE UTILIZAN</b>		<b>IMAGEN</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>∴ CHOCLO DESGRANADO</li> <li>∴ HUEVOS</li> <li>∴ PANELA RASPADA</li> <li>∴ QUESILLO</li> <li>∴ ACHIOTE</li> <li>∴ CEBOLLA</li> <li>∴ HOJAS DE CHOCLO</li> <li>∴ AGUA</li> </ul>		
<b>DESCRIPCIÓN DE ELABORACIÓN</b>		
<p>1- UNA VEZ DESGRANADO EL CHOCLO HAY QUE MOLERLO</p> <p>2- AL TERMINAR DE MOLER SE AÑADE HUEVOS Y PANELA RASPADA</p> <p>3- EN UNA CAZUELA VAMOS A REFREIR LA CEBOLLA CON ACHIOTE</p> <p>4- SE APLASTA QUESILLO Y SE LE AÑADE LA CEBOLLA</p> <p>5- EN LAS HOJAS DEL CHOCLO SE LE AÑADE PORCIONES DE MASA CON UN POCO DE RELLENO EN LA MITAD</p> <p>6- TODA LA MASA DEBE QUEDAR BIEN ENVUELTA CON LAS HOJAS</p>		<p>7- EN LA OLLA DE BARRO SE LE AÑADE UNA PEQUEÑA PORCIÓN DE AGUA Y SU VEZ PONER LAS HOJAS Y FLORES DEL MAÍZ COMO BASE PARA EVITAR QUE LAS HUMITAS SE PEGUEN A LA OLLA Y NO DEBEN TENER CONTACTO CON EL AGUA, DEBIDO A QUE SERÁ EL VAPOR EL QUE COCINE A LAS HUMAS.</p> <p>8- FINALMENTE TAPAR CON LAS HOJAS DEL CHOCLO LA OLLA ALREDEDOR DE UNA HORA APROXIMADAMENTE</p>
<b>MÉTODO DE CONSERVACIÓN</b>	<i>CONSERVAR ENVUELTO EN LAS HOJAS DE MAÍZ</i>	
<b>OBSERVACIONES:</b> ANTIGUAMENTE SE ACOMPAÑABA CON AGUA DE ANÍS		



**CÓDIGO: GCH016**

**FICHA TÉCNICA GASTRONÓMICA**

<b>NOMBRE</b>	<i>AGUADO DE LECHE</i>
<b>CLASIFICACIÓN</b>	<i>BEBIDA ANCESTRAL</i>
<b>CATEGORÍA</b>	<i>BEBIDAS FRÍAS</i>

**TEMPORALIDAD DE CONSUMO**

<i>PRINCIPALMENTE EN LAS FIESTAS DE LA PARROQUIA</i>	
<b>TIEMPO DE DURACIÓN</b>	<i>12 horas</i>

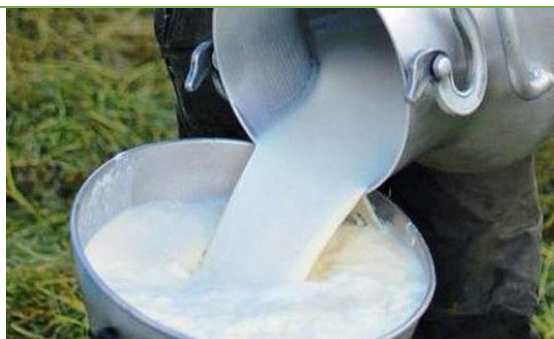
**UTENSILIOS QUE SE UTILIZA**

- ∴ OLLA DE BARRO
- ∴ JARRA DE ALUMINIO O DE BARRO
- ∴ CUCHARA DE MADERA

**PRODUCTOS QUE SE UTILIZAN**

- ∴ LECHE DE ORDEÑO
- ∴ CANELA
- ∴ CLAVO DE OLOR
- ∴ AZÚCAR/PANELA

**IMAGEN**



**DESCRIPCIÓN DE ELABORACIÓN**

- 1- PONER A HERVIR LA LECHE DE ORDEÑO CON CANELA Y CLAVO DE OLOR
- 2- SE DEJA ENFRÍAR LA LECHE Y SE AÑADE EL AGUA ARDIENTE POCO A POCO PARA EVITAR QUE LA LECHE SE CORTE

**MÉTODO DE CONSERVACIÓN**

*A TEMPERATURA AMBIENTE*



**CÓDIGO: GCH017**

**FICHA TÉCNICA GASTRONÓMICA**

<b>NOMBRE</b>	CALDO DE GALLINA CRIOLLA	
<b>CLASIFICACIÓN</b>	CALDO	
<b>CATEGORÍA</b>	CALDO	
<b>TEMPORALIDAD DE CONSUMO</b>	EN TODAS LAS ÉPOCAS DEL AÑO	
<b>TIEMPO DE DURACIÓN</b>	24 horas	
<b>UTENSILIOS QUE SE UTILIZA</b>		
∴ OLLA DE BARRO		
∴ CUCHARA DE MADERA		
<b>PRODUCTOS QUE SE UTILIZAN</b>	<b>IMAGEN</b>	
∴ SAL		
∴ ALIÑO		
∴ GALLINA CRIOLLA		
∴ PEREJIL		
∴ ARVEJA		
∴ ZANAHORIA		
∴ PAPA DE HUERTO ENTERAS		
∴ MOTE		
∴ CEBOLLA DE LA HUERTA		
<b>DESCRIPCIÓN DE ELABORACIÓN</b>		
1- HERVIR AGUA PARA DESPUES AÑADIR LA GALLINA EN TROZOS, LA SAL, ALIÑO Y LA ARVEJA		
2- PICAR EL CUADROS PEQUEÑOS LA ZANAHORIA Y LA PAPA EN TROZOS NORMALES		
3- PICAR CEBOLLA BLANCA Y CULANTRO		
4- AÑADIR LA ZANAHORIA Y LA PAPA		
5- CUANDO ESTE LISTO EL CALDO SE AÑADE LA CEBOLLA Y EL CULANTRO		
*PONER A COCINAR UNAS DOS HORAS LA GALLINA		
<b>MÉTODO DE CONSERVACIÓN</b>	A TEMPERATURA AMBIENTE	
<b>OBSERVACIONES:</b> *ALIÑO: MANTECA DE CHANCHO, CULANTRO, PEREJIL, SAL, COMINO, CEBOLLA, ORÉGANO, POCO ACHIOTE, AJO EN PEPA Y GUAVIDUCA Y DESPUÉS MOLER TODO CON PIEDRA REDONDA		



**CÓDIGO: GCH018**

**FICHA TÉCNICA GASTRONÓMICA**

<b>NOMBRE</b>	<i>CAFÉ TOSTADO</i>	
<b>CLASIFICACIÓN</b>	<i>BEBIDA ANCESTRAL</i>	
<b>CATEGORÍA</b>	<i>BEBIDAS CALIENTES</i>	
<b>TEMPORALIDAD DE CONSUMO</b>		
<i>EN TODAS LAS ÉPOCAS DEL AÑO</i>		
<b>TIEMPO DE DURACIÓN</b>	<i>24 horas</i>	
<b>UTENSILIOS QUE SE UTILIZA</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>∴ FILTRO (CHUSPA)</li> <li>∴ PURRÓN DE MADERA</li> <li>∴ PIZÓN DE MADERA</li> <li>∴ TIESTO DE BARRO</li> <li>∴ MOLINO</li> <li>∴ FUNDAS DE PAPEL</li> </ul>		
<b>PRODUCTOS QUE SE UTILIZAN</b>		<b>IMAGEN</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>∴ GRANOS DE CAFÉ</li> <li>∴ PANELA RALLADA</li> <li>∴ AGUA</li> </ul>		
<b>DESCRIPCIÓN DE ELABORACIÓN</b>		
<p>1- RECOLECTAR LOS GRANOS DE CAFÉ SECO O SE HACE SECAR EN EL SOL UNOS 3 DÍAS</p> <p>2- EN UN PURRÓN DE MADERA (PLATO GRANDE SECO DE MADERA CON HUECO) PONGO LOS GRANOS Y CON EL PIZÓN (ESPECIE DE PALO) GOLPEAR PARA QUE SE PELEN LOS GRANOS DE CAFÉ</p> <p>3- AL ESTAR PELADO SE PONE EN UN TIESTO DE BARRO CALIENTE</p>		<p>4- HAY QUE TOSTARLO HASTA QUE EMPIEZA A SALIR HUMO CON OLOR A CAFÉ PARA DESPUÉS DEJARLO ENFRIAR CON UN POCO DE PANELA RALLADA</p> <p>5- AL ESTAR FRIO SE MUELE Y SE GUARDA EN FUNDAS DE PAPEL PARA QUE GUARDE EL OLOR</p> <p>6- HERVIR AGUA, Y PONER CAFÉ EN EL FILTRO</p>
<b>MÉTODO DE CONSERVACIÓN</b>	<i>EN FUNDAS DE PAPEL</i>	



**ESPE**  
 UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS  
 INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA



**GAD PARROQUIAL**  
**CHUQUIRIBAMBA**

**CÓDIGO: GCH018**

**FICHA TÉCNICA GASTRONÓMICA**

<b>NOMBRE</b>	<i>DULCE DE HIGOS CON QUESILLO</i>
<b>CLASIFICACIÓN</b>	<i>MANJAR</i>
<b>CATEGORÍA</b>	<i>POSTRES</i>

**TEMPORALIDAD DE CONSUMO**  
*EN TODAS LAS ÉPOCAS DEL AÑO*

**TIEMPO DE DURACIÓN**      *3 días*

**UTENSILIOS QUE SE UTILIZA**

- ∴ OLLA DE BARRO
- ∴ CUCHARA DE PALO

**PRODUCTOS QUE SE UTILIZAN**      **IMAGEN**

- ∴ MAÍZ
- ∴ HOJAS DE ACHIRA
- ∴ PIÑA
- ∴ HOJA DE NARANJA
- ∴ HIERBA LUISA
- ∴ CEDRÓN
- ∴ PANELA
- ∴ AGUA



**DESCRIPCIÓN DE ELABORACIÓN**

- |  |  |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1- COCINAR A LOS HIGOS EN AGUA</li> <li>2- ESCURRIR AGUA</li> <li>3- HERVIR NUEVA AGUA Y AÑADRIR AGUA CON BASTANTE PANELA, HASTA CONSEGUIR LA CONTEXTURA DE MIEL</li> <li>4- PARA ELABORAR EL QUESILLO, TIBIAR LECHE DE ORDEÑO</li> <li>5- AÑADIR PASTILLA DE CUAJO DE LECHE</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>6- ESPERAR QUE SE CORTE LA LECHE, PARA DESPUÉS REMOVER, CONSIGUIENDO ASÍ QUE BROTE EL SUERO</li> <li>7- IR SACANDO TODO EL SUERO, HASTA QUE QUEDE LA CONTEXTURA DESEADA DEL QUESO</li> <li>8- PONER EN EL CEDAZO PARA QUE TERMINE DE SALIR EL SUERO</li> <li>9- CONSUMIR DESPUES DE HABER TRANSCURRIDO POR LO MENOS 24 HORAS</li> </ol> |
|--|--|

**MÉTODO DE CONSERVACIÓN**      *EN OLLA DE BARRO*

**OBSERVACIONES:** LA CANTIDAD DE LA PASTILLA DE CUAJO DEPENDE DE LA CANTIDAD DE LECHE

## **1.2 Estrategias para el impulso de la actividad turística**

### 1.2.1 Turismo vivencial

Esta alternativa se ha ido desarrollando en la última década, debido a que cada vez aumenta la cantidad de turistas interesados en tener contacto con las pequeñas localidades, poblados, comunidades... Estos buscan la realización de actividades distintas a las que están acostumbrados, en muchos de los casos el perfil de estas personas son los que viven en las grandes ciudades y quieren dejar el estrés de lado. Lo que busca esta modalidad es que las personas vivan en carne propia la experiencia de participar en todas las actividades que un determinado pueblo realiza y a su vez ayudar a que la actividad económica de la zona aumente.

Al no contar la parroquia con estructura hotelera, esta alternativa resultaría beneficiosa para ambas partes, por un lado, las familias podrán generar ingresos y por el otro los visitantes podrán vivir la experiencia de dormir en casas que datan de los años 80, no hay que olvidar que esta característica fue de gran importancia en el momento de declarar a la parroquia como patrimonio cultural, pues estas casas siguen intactas y no han sufrido ningún tipo de modificación, haciendo que la parroquia se caracterice por tener alrededor de 192 edificaciones con un alto valor histórico y patrimonial. (Hora, Chuquiribamba, un patrimonio para visitar, 2013)

Se propone entonces que esta modalidad sea implementada en Chuquiribamba, debido a que cumple con todas las condiciones para ser llevado a cabo el turismo vivencial, con el que van a conocer como es el día a día de sus habitantes, sus vestimentas, sus costumbres, sus tradiciones, su alimentación a base de productos naturales, el trabajo en huertas, el cuidado de animales, entre otras... Todo esto también da pie a que a futuro se puedan implementar diferentes tipos de turismo,

como podría ser el caso del ecoturismo, ya que la parroquia se caracteriza por ser netamente ganadera y agrícola.

**Tabla 26**

*Inventario de actividades para el turismo vivencial*

<b>ACTIVIDADES QUE SE PUEDEN REALIZAR EN LA PARROQUIA DENTRO DEL TURISMO VIVENCIAL</b>	
<b>∴ Ordeño de vacas para la obtención de leche</b>	
<b>∴ Elaboración de quesillo</b>	
<b>∴ Recolección de plantas para la preparación de la horchata</b>	

CONTINÚA →

<p>∴ <b>Recolección de planta para la preparación del aliño</b></p>	
<p>∴ <b>Cultivar y cosechar ingredientes para la preparación del desayuno/comida/cena</b></p>	
<p>∴ <b>Cuidado y alimentación de animales (vacas, cuyes, gallinas, cerdos, caballos, burros, ovejas...)</b></p>	
<p>∴ <b>Preparación de platos típicos y tradicionales a base de técnicas ancestrales</b></p>	

CONTINÚA





<p><b>∴ Visita al mercado parroquial, en donde aún algunas personas siguen manteniendo la técnica del trueque</b></p>	
<p><b>∴ Participar en la actividad de talar árboles para la obtención de leña</b></p>	

### 1.2.2 Guía para promocionar el turismo vivencial en Chuquiribamba

Tras la visita a la parroquia se pudo apreciar que existe una carencia de folletos/guías sobre las actividades turísticas que se pueden llevar a cabo en la zona e incluso hay insuficiente acerca de la gastronomía y los lugares destinos a la degustación de la misma, conllevando de cierto modo a que los turistas no encuentren atractivo y productivo su visita al lugar. Es por ello que la elaboración de la presente guía se enfoca en mostrar varias de las actividades que se pueden llevar a cabo en Chuquiribamba y de la cual los visitantes pueden ser partícipes.

En esta se puede apreciar la creación de un logan y un slogan enfocados directamente a la promoción del turismo vivencial en la parroquia, ya que se considera que muchas de estas actividades están dentro de esta modalidad, por ello fue importante añadir la palabra “potencia” a la que la letra “o” la sustituye la imagen circular llena de colores que el país ha utilizado por muchos años para promocionar el turismo, el cual tiene como significado la mega diversidad que se posee

la nación. Así también al logo lo acompañan unos corchetes de color verde y azul, los cuales representan a la agricultura y al aire puro que se puede respirar en el lugar.



*Figura 24.* Logan turismo vivencial

El slogan “dónde la tradición se vive todos los días” tiene que ver con el día a día que viven sus habitantes, pues el medio rural es lo opuesto a la ciudad, y esta zona del país ha demostrado que la vida en el campo está llena de historia y tradición, pues sus habitantes siguen manteniendo técnicas ancestrales que en gran parte del país se han ido perdiendo. Las actividades que realizan están relacionadas directamente a la gastronomía, ya que todo lo obtenido de los animales y de la tierra es de consumo propio y son pocas las ocasiones en las que consumen alimentos que no pertenezcan al sector.



*Figura 25.* Slogan turismo vivencial

Por otro lado, la guía está dividida en 9 recuadros, cada uno de ellos enfocados a una actividad diferente, las cuales se pueden llevar a cabo en el lugar, a su vez está redactado como si de una invitación se tratase, ya que lo que se pretende es que el turista al leerlo se sienta atraído por

la cordialidad de sus palabras y quiera realizar una o varias de las actividades descritas. A su vez se han utilizado colores claros y pasteles, ya que esto hace que las palabras en color negro resalten a simple vista. Por último, las imágenes que se presentan reflejan la realidad de la parroquia y es prácticamente lo mismo que van a poder visualizar los turistas en el momento de convivir con los pobladores.

## Guía para promocionar el turismo vivencial en Chuquiribamba



*Figura 26.* Folleto turismo vivencial (anverso)

**ACTIVIDADES QUE SE PUEDEN REALIZAR**

CON LA **LECHE DE ORDENO** TE ENSEÑAREMOS COMO HACEMOS NUESTRO DELICIOSO **QUESILLO**, ACOMPAÑADO DE UN DELICIOSO **DULCE DE HIGOS**. ESTE MANJAR ES TÍPICO DE NUESTRA PARROQUIA

PODRÁS APRENDER COMO CULTIVAMOS NUESTRAS **HORTALICAS** Y EL CUIDADO QUE LE DAMOS A NUESTRAS TIERRAS, IMPORTANTES PARA NOSOTROS, PUES NUESTRA ALIMENTACIÓN ES EN BASE A LO QUE LA **PACHA MAMA** NOS OFRECE

CONOCE NUESTRO PECULIAR SECADO DEL GRANO DE MAÍZ, QUE RECIBE EL NOMBRE DE **"CHAYUNCAS"**

VIVE LA EXPERIENCIA DE AJUARTE EN CASAS QUE DATAN DE LOS AÑOS 80, CONSTRUIDAS CON LAS TÉCNICAS DE **TAPIAL Y BAHAREQUE**, SUS TEJAS ARTESANALES DE BARRO COCIDO. CONOCE TAMBIÉN EL PORQUE DE SUS DIVISIONES, MUCHAS SIGUEN MANTENIENDO SUS COCINAS DE **FOCÓN DE LEÑA**

APRENDE SOBRE LA PREPARACIÓN DE LOS PLATOS MÁS CONOCIDOS Y DELICIOSOS DE **CHUQUIRIBAMBA** Y SORPRENDETE DE NUESTRAS **TÉCNICAS GASTRONÓMICAS ANCESTRALES**, QUE HAN SIDO TRANSMITIDAS DE GENERACIÓN EN GENERACIÓN


*Figura 27.* Folleto turismo vivencial (reverso)

### 1.2.3 Guión para capacitación sobre atención al cliente en establecimientos destinados a A&B y Alojamiento.

Se ha visto necesario crear el siguiente guion con información básica sobre cómo dar una buena atención al cliente en los establecimientos destinados a alimentos y bebidas y alojamiento, con la finalidad de que las personas conozcan el correcto procedimiento que se debe llevar a cabo para que el turista tenga una experiencia única y agradable durante su visita a la parroquia. Esta capacitación es para aquella parte de la población interesada en participar en la actividad turística del lugar. El guion se encuentra dividido en dos partes, la atención en A&B y la de alojamiento, ya que varios de los procedimientos son distintos para cada área. Con una correcta capacitación se va a lograr que los habitantes tengan un mejor accionar y buen trato con los turistas. Generando así que muchos de ellos recomienden visitar Chuquiribamba.

**Tabla 27**

*Capacitación atención al cliente en lugares destinados a A&B*

ATENCIÓN AL CLIENTE PARA ESTABLECIMIENTOS DESTINADOS A A&B	
<b>En primer lugar, hay que tener en cuenta en los siguientes aspectos</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>∴ El cliente es lo más importante y dependemos de él</li> <li>∴ Tenemos que satisfacer las necesidades del cliente al máximo</li> <li>∴ Es parte de nuestra obligación brindar un servicio de calidad</li> </ul>	
<b>Imagen</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>∴ La vestimenta limpia ya sea uniforme o vestimenta tradicional</li> <li>∴ Peinado recogido en el caso de las mujeres y en el caso de los hombres peinados cortos con gel o cera</li> </ul>	Observación: Somos la imagen de nuestro establecimiento
<b>Bienvenida</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>∴ Saludar al cliente de forma cordial y darle la bienvenida al establecimiento</li> <li>∴ Acompañar al cliente a una mesa que se encuentre limpia y libre de objetos</li> </ul>	Observación: Mostrar interés por el cliente y generar empatía

CONTINÚA 

<b>Menú</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>∴ Entregar el menú en las manos del cliente</li> <li>∴ Sugerir el plato/bebida estrella del establecimiento, esto provoca el interés del cliente hacia el establecimiento</li> </ul>	Observación: Se recomienda mantener el contacto visual con el cliente en todo momento
<b>Pedido</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>∴ Tener conocimiento de los ingredientes que lleva cada plato ofertado</li> <li>∴ Tomar el pedido sin errores, ya que el tiempo del cliente es importante</li> </ul>	
<b>Servicio</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>∴ Primero servir a los niños, si hubiesen, después a las personas de la tercera edad, mujeres y hombres</li> <li>∴ Servir los platos por la izquierda y retirarlos por la derecha</li> </ul>	Observación: El servir a los niños primero es porque estos tardan un poco más en comer
<b>Durante la permanencia en el establecimiento</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>∴ Realizar una o dos visitas a la mesa para preguntar si sienten a gusto, necesitan algo o aprovechar para retirar la vajilla</li> </ul>	
<b>Fin de la atención</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>∴ En el momento en el que se cancele la cuenta hay que agradecer al cliente e invitarlo a que vuelva pronto al establecimiento.</li> <li>∴ Incluir al cliente en la base de datos para un futuro seguimiento</li> </ul>	

**Tabla 28**

*Capacitación atención al cliente en lugares destinados a alojamiento*

<b>ATENCIÓN AL CLIENTE PARA ESTABLECIMIENTOS DESTINADOS A ALOJAMIENTO</b>	
<b>En primer lugar, hay que tener en cuenta en los siguientes aspectos</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>∴ El cliente es lo más importante y dependemos de él</li> <li>∴ Tenemos que satisfacer las necesidades del cliente al máximo</li> <li>∴ Es parte de nuestra obligación brindar un servicio de calidad</li> <li>∴ Ser conocedores de la información turística de la zona</li> </ul>	Observación: El establecimiento debe contar con los servicios básicos y su personal siempre debe estar presentable

CONTINÚA 

<b>Antes de la llegada del turista</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>∴ Asegurarse que la cama este bien tendida y limpia</li> <li>∴ Asegurarse que el bañe este totalmente limpio y con los amenities de aseo necesarios</li> <li>∴ Dejar en la habitación folletos/guías sobre la información turística de la zona</li> <li>∴ Los objetos olvidados deben ser entregados en recepción e intentar contactar al dueño del objeto</li> </ul>	Observación: La habitación en su totalidad debes estar limpia, como si antes nadie se hubiese hospedado ahí
<b>Recibimiento</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>∴ Saludar con educación y dar la bienvenida a nuestro establecimiento</li> <li>∴ Escuchar con atención las necesidades del cliente</li> <li>∴ Hacer conocer los servicios con los que cuenta el establecimiento</li> <li>∴ Preguntar si desea el servicio de despertador</li> <li>∴ Ayudar a llevar el equipaje a la habitación</li> </ul>	
<b>Durante la estancia</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>∴ Preguntar al turista que servicios complementarios le hacen falta</li> <li>∴ Estar pendiente de la entrada y salida del turista</li> </ul>	
<b>Salida del cliente</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>∴ Al momento de cobrar por el servicio verificar con el cliente que los datos y los valores cobrados son los correctos</li> <li>∴ Agradecer su estancia y hacerle conocer que estarían encantados de volverlo a ver</li> <li>∴ Ayudar al cliente con su equipaje y acompañarlo hasta la salida</li> </ul>	
<b>Seguimiento</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>∴ Buscar la fidelización del cliente, mediante mensajes de cumpleaños, envío de ofertas a través de medios electrónicos</li> </ul>	Observación: Crear base de datos para almacenar la información del cliente



#### 1.2.4 Itinerario de paquete turístico Chuquiribamba Vivencial

Otra de las estrategias que se han creado es la elaboración de un paquete turístico vivencial de dos días y una noche en la parroquia, el cual engloba varias actividades, paseos, recorridos y diferentes lugares de alimentación, recreación y de emprendimiento, donde los visitantes podrán vivir una experiencia única que solo se da en el medio rural y a su vez llevarse consigo la calidez que su gente transmite. En este paquete se encuentran detalladas las actividades que se realizarán en los dos días con sus horas de inicio y sus horas de finalización, en el cual también se ha tomado en cuenta el tiempo de movilización, el cual es mínimo debido a que la mayoría de los lugares se encuentran cercanos uno del otro.

En cuanto a costos, no se han podido aplicar, ya que para ello en primer lugar se necesitaría una reunión con las autoridades, pobladores y prestadores de servicio en conjunto para llegar a acuerdos de cooperación y analizar el nivel de ganancia que los pobladores y prestadores tendrían con la implementación de estas actividades, después de ello si se podría llegar a un valor justo, tanto para los habitantes como para los turistas interesados en este tipo de modalidad.

Por último, se ha intentado hacer llamativo el paquete, utilizando de fondo una imagen de la parroquia, lo que hace resaltar sus sembríos y su hermoso cielo azul, libre de contaminaciones. También lo acompañan varias fotos de los atractivos que se podrán visitar y de algunas de las preparaciones que degustarán. De momento solo se plantea dos días debido a que se requiere primero una capacitación a los pobladores, para que estos ofrezcan un servicio de calidad a los turistas.

**CHUQUIRIBAMBA**  
**POTENCIA**  
**EN TURISMO VIVENCIAL**  
**2 DÍAS, 1 NOCHE**

**INCLUYE:**

- Transporte turístico privado durante todo el tour
- Alojamiento
- Alimentación Completa (Comida tradicional de la zona)
- Distracciones a bordo: películas, música, etc.
- Entrada a los atractivos descritos
- Impuestos

The graphic features a background image of a village with a prominent church. Three inset photos are included: a cup of coffee with beans, a thatched-roof structure, and a person in a field.

*Figura 28.* Itinerario turismo vivencial (anverso)

DÍA 1	
6:00	Salida de Terminal Terrestre Reina del Cisne (Loja)
7:30	Llegada a parroquia rural Chuquiribamba
7:40	Conocer la casa de hospedaje (previamente elegida)
8:00	Desayuno típico chuquiribambence
9:15	Recorrido por el centro de interpretación turística
10:15	Visita a la fábrica de horchatas "La Lojanita"
11:30	Salida hacia el Mirador Turístico Loma de Gallinazo
12:00	Regreso al centro de Chuquiribamba en caballo
13:00	Comida en restaurante "Santa Bárbara"
14:15	Recogida de hierba para los animales
15:30	Hora libre para conocer el pueblo
16:30	Guardar los animales en sus respectivas casas
17:30	Observar la preparación de los alimentos en fogones de leña
19:00	Degustación de cena
20:15	Fogata nocturna

ITINERARIO





DÍA 2	
6:00	Ordeño de vacas
7:00	Preparación de quesillo
7:30	Desayuno típico chuquiribambence
8:15	Sembrar y recolectar hortalizas
9:15	Preparación y degustación de café
10:15	Salida hacia cascada de "Tesalia"
12:00	Caminata por la "Ruta de la horchata"
13:30	Comida con la Asociación de productores "Guagua Parishka"
14:45	Preparación de tortillas de gualo
16:00	Degustación de lo previamente preparado
17:00	Salida hacia la ciudad de Loja
18:30	Llegada a la Terminal Terrestre Reina del Cisne (Loja)

Figura 29. Itinerario turismo vivencial (reverso)

### 1.2.5 Mapa turístico de Chuquiribamba

Se vio la necesidad de crear un mapa turístico ya que Chuquiribamba carece del mismo y lo que se quiere conseguir es que el turista vea de forma más interactiva las actividades que se pueden realizar ya no solo en el centro de la parroquia, sino en los barrios que la conforman, ya que en estos se puede apreciar la vida rural desde otra perspectiva. El mapa incluye las vías de acceso a los barrios, cabe recalcar que las vías son de tercer orden y en muchas de las ocasiones solo se puede acceder a ellas a pie o con caballos, también los cerros, la presencia de bosque, los lugares aptos para el avistamiento de vida silvestre, la concentración de la actividad agrícola y ganadera.

En la leyenda se puede apreciar los iconos utilizados para cada actividad los cuales denotan alegría y dinamismo, pues lo que se quiere conseguir es que sea llamativo a primera vista, de igual forma cuenta con las limitaciones geográficas, pues siempre es importante saber que otros lugares se encuentran cercanos al que uno visita; para la realización del mismo se tomó en cuenta el mapa de ubicación de los barrios ya existente en el plan de desarrollo territorial del GAD, que sirvió como precedente para la realización del mapa turístico. Si bien es cierto que el mapa puede contener muchísima más información, se ha decidido empezar por uno simple y de fácil entendimiento, esperando que sufra mejoras futuras por parte de las autoridades parroquiales.

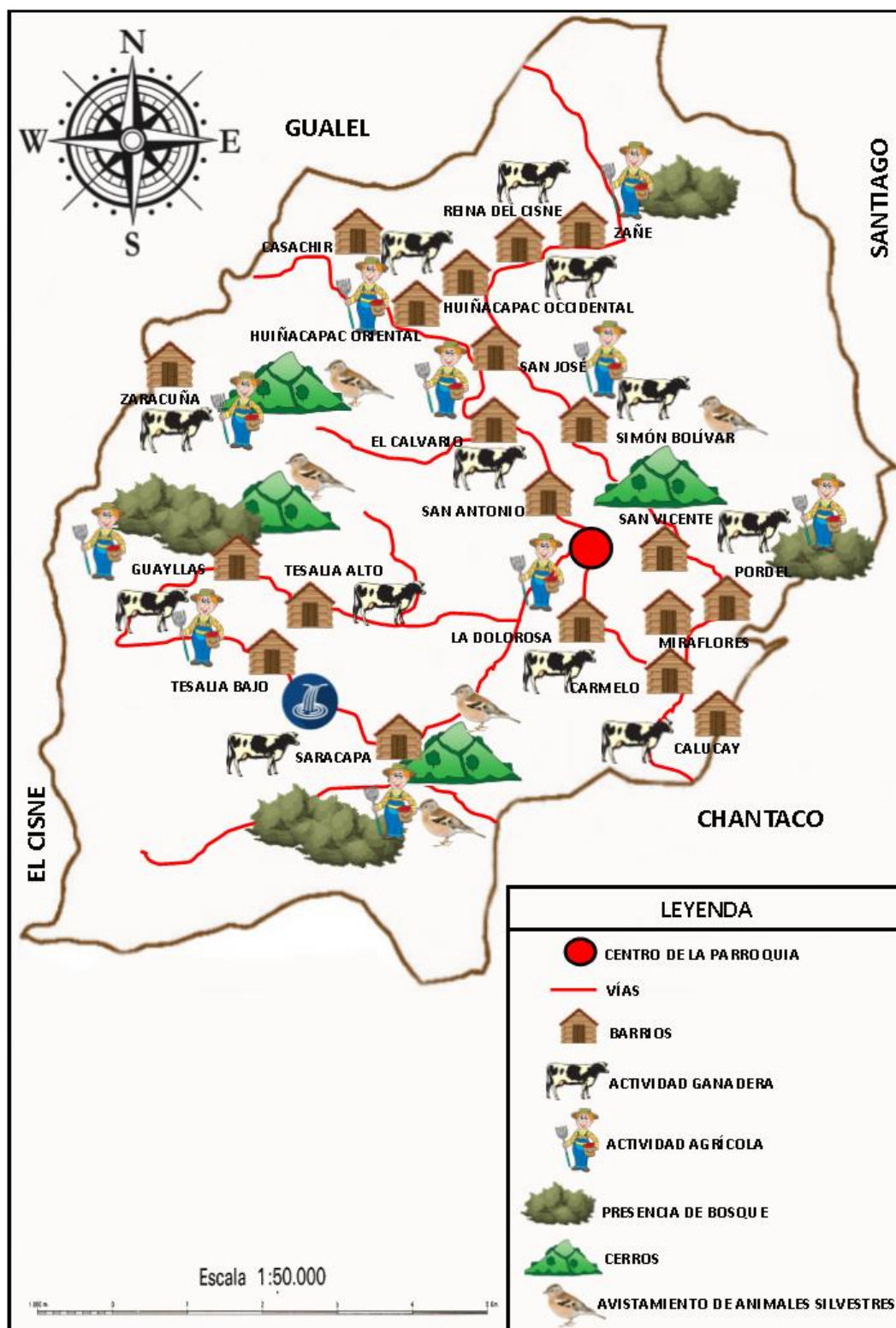


Figura 30. Mapa turístico Chuquiribamba

### **1.3 Importancia de la gastronomía en la investigación**

Cada vez son más los turistas motivados en visitar un determinado lugar específicamente por su gastronomía y la tradición que esta guarda. Actualmente el turismo gastronómico se encuentra en auge y ya son varios los países que se destacan a nivel mundial por sus preparaciones. Algo positivo que el turismo trae consigo es que los visitantes quieren vivir una experiencia única y que la alimentación se convierte en parte esencial de una visita. Esto ayuda en primer lugar, a que la economía local crezca, pues detrás de los restaurantes y hoteles se encuentran los emprendimientos que surten de productos a estos establecimientos, haciendo el servicio o producto sea de calidad para los turistas. (Ruíz, 2018)

La gastronomía abarca en si a una población, puesto que un plato se llega a convertir en la carta de presentación de los lugares que se visitan y los mismos muestran la esencia de sus habitantes y la historia que hay detrás de su alimentación. Tal es el caso de países como la India, México, y Japón los cuales manejan con sutileza sus ingredientes y hacen que sus preparaciones se distingan del resto. Todo esto más los atractivos turísticos con las que cada uno de ellos cuenta hace que la experiencia de hacer turismo se convierta en satisfactoria y a su vez los turistas recomendaran estos lugares, aumentando así la actividad turística de las zonas. (Artículos Corentt, 2014)

Es así que el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) creó en el año 2016 los Objetivos del Desarrollo Sostenible (ODS) también conocidos con el nombre de los Objetivos Mundiales buscando erradicar a través de estos la pobreza y que la humanidad viva en armonía y en constante prosperidad y sostenibilidad. Son en total 17 objetivos, pero en esta ocasión se ha tomado en cuenta el objetivo número 8 que habla del trabajo decente y del

crecimiento económico, pues a través de lo propuesto en este trabajo lo que se quiere conseguir es mejorar la calidad de vida de los pobladores. (PNUD, 2016)

Con la creación de un registro gastronómico se ha buscado abarcar los platos y bebidas más representativos de la parroquia rural Chuquiribamba, pues lo que se quiere es que las autoridades y los prestadores de servicios implementen cambios y hagan más llamativo el lugar. Por un lado, como antes se mencionó la gastronomía es uno de los ejes fundamentales a la hora de hacer turismo y lo que se quiere lograr es que el sector mejore su calidad de vida a través de nuevos emprendimientos y de la participación directa con los turistas. Ya que actualmente los visitantes buscan diferentes modalidades de turismo y la parroquia cuenta es apta para el desarrollo del turismo vivencial.

Es por ello que se considera que la gastronomía chuquiribambence tiene mucho que ofrecer a los turistas, ya que sus preparaciones siguen manteniendo varias de las técnicas ancestrales de preparación y cocción de la parte andina. Si bien es cierto que el Municipio de Loja ha llevado a la parroquia a muchas de sus ferias gastronómicas, lo que se necesita es una buena campaña de marketing y un mejoramiento considerado de las vías de acceso para que el sector explote su parte turística y se convierta en atractiva para los turistas nacionales y extranjeros.

#### **1.4 Propuesta para nuevos proyectos de investigación**

Tras obtener la información que se necesitaba para la realización del registro gastronómico mediante fichas técnicas acerca de la gastronomía más relevante de la parroquia rural Chuquiribamba surgen nuevas oportunidades de estudio, ya no solo en el aspecto gastronómico como en el de este caso, sino en turísticos y hoteleros, Chuquiribamba tiene mucho por ofrecer a las personas, pero hay una carencia de estudios de este tipo, ya que los que se han llevado a cabo han estado enfocados en temas agrícolas y ganaderos y lo que se desea es que la parroquia pueda generar ingresos gracias a la actividad turística que actualmente se encuentra en auge en nuestro país.

Se ha podido evidenciar que la parroquia es un fuerte para poder implementar el turismo cultural y/o el turismo ecológico, ya que tiene todos los aspectos idóneos para que estos sean llevados a cabo, en la actualidad el turismo convencional está siendo sustituido por otras modalidades, ya que cada vez el turista se siente atraído por los lugares pequeños, es por eso que otros estudios deberían enfocarse en la implementación de por lo menos una de estas modalidades. Lo que hay que buscar es el apoyo de las autoridades para que le den el valor que le corresponde a esta actividad. Si bien es cierto que las vías para acceder a la parroquia no se encuentran en buenas condiciones, el hecho de que se oferte nuevas actividades hará despertar el interés de los visitantes. Así también, al ver que la demanda de turistas aumenta hará que la parroquia se esfuerce por implementar infraestructura hotelera, que de igual manera podría ser considerada como un tema de estudio.



### **1.5 Restricciones presentadas en la realización del proyecto de investigación**

La realización del registro gastronómico mediante fichas técnicas, se convierte en una propuesta nueva para el GADCH, puesto que la información gastronómica de la parroquia no se encuentra recopilada de esta manera, si bien es cierto que otras investigaciones han hablado de los platos que se preparan en el lugar, ninguna se ha realizado con fichas técnicas como las expuestas en este trabajo, por ende, este registro es el primer paso para nuevos estudios en Chuquiribamba, ya que lo que se trató de hacer es recopilar la información de los platos y bebidas más relevante, no obstante hay otras preparaciones que también se dan en la zona con menos frecuencia.

Para obtener la información necesaria sobre la gastronomía del lugar se aplicó el método de la observación, consiguiendo así los datos necesarios para que los campos de las fichas técnicas hayan sido llenados de forma correcta, esta información casi en su totalidad fue obtenida gracias a la colaboración de las personas de la tercera edad que acuden a los talleres de inclusión social que realiza el GADCH, a su vez también se acudió al mercado de la parroquia para conversar con las mujeres que se encontraban en la sección de comidas, ya que estas emprendedoras también viven en la zona y son conocedoras de los saberes ancestrales gastronómicos existentes en el lugar.

De igual forma las encuestas fueron aplicadas netamente a las personas de la tercera edad, fue fácil entrar en contacto con ellos debido a que como antes se mencionó estas personas se concentran los días miércoles y domingo en las oficinas del GADCH para realizar talleres, facilitando de cierta forma la ejecución de las encuestas. Sin embargo, se tuvo que acudir varios días a estos talleres, pues se no podía disponer de mucho tiempo para encuestar a los adultos

mayores, ya que los talleres tenían estructuradas muy bien las actividades que se realizarían y su tiempo de ejecución, y lo que menos se quiso es que las personas se distraigan de las mismas.

Por otro lado, las entrevistas se realizaron al presidente del GAD parroquial, al presidente de los 21 barrios que conforman Chuquiribamba y al Administrador distrital del Sector Noroccidental perteneciente al Municipio de Loja pero que ejerce sus funciones en la parroquia. Estas autoridades se prestaron de forma cordial previa cita a ser entrevistados, cada uno expresó su punto de vista frente a la actividad turística que se da en la zona y pudieron brindar información relevante sobre la gastronomía de la misma, no obstante, se pudo apreciar que de cierta forma tienen inclinaciones políticas que hace que entre ellos no se llegue a un acuerdo para buscar planes de mejoras sobre el turismo del lugar.

Por último, lo que hizo dificultosa la investigación, fue el transporte interno existente en la parroquia, ya que se carece de transporte público que llegue hasta los barrios, hay compañías de camionetas que cobran precios que no se consideran idóneos para el sector rural, pero que las personas pagan al no haber otro medio de transporte, lo que se hace es esperar que la gente suba a estos vehículos para así entre todos poder pagar el servicio, pero en muchos de los casos no hay el número de personas que se desea y esto hace que una camioneta este demasiado tiempo parada, haciendo algo tedioso el poder llegar al destino.

## CONCLUSIONES

- ✓ Llevar a cabo la investigación en la parroquia rural Chuquiribamba permitió, en primer lugar, palpar la realidad y el estilo de vida que tienen sus habitantes día a día y, en segundo lugar, obtener la información necesaria para la creación de un registro gastronómico mediante fichas técnicas previamente elaboradas, consiguiendo así datos precisos y de interés, tanto para la población como para las autoridades parroquiales, convirtiéndose así en un material que puede ayudar al impulso de la actividad turística.
- ✓ La parroquia cuenta con una amplia carta gastronómica, sus preparaciones siguen manteniendo las técnicas ancestrales y utensilios que se utilizaban en antaño, no obstante, se pudo evidenciar que los pobladores ven a la forma de sus preparaciones como algo normal y cotidiano y desconocen de la importancia cultural que su gastronomía guarda; en el inventario que se tiene sobre los bienes inmateriales de la parroquia si constan las técnicas de preparación, pero no se le ha dado la importancia que merecen.
- ✓ Durante la investigación se pudo evidenciar que los pobladores son muy amables y atentos con los turistas, pero carecen de capacitaciones sobre como brindar un servicio correcto y de excelencia; en cuanto a servicios hoteleros, la parroquia no cuenta con la infraestructura para albergar a los visitantes, convirtiéndose en un problema a la hora de visitar el lugar, pues el turista al notar que no hay donde hospedarse decide solo permanecer en Chuquiribamba por pocas horas.

- ✓ Los saberes ancestrales gastronómicos se ven afectados debido a la salida de los más jóvenes hacia las ciudades, pues estos al volver traen consigo de manera directa o indirecta nuevos alimentos que no son de la zona, lo que conlleva a que los platos sufran modificaciones y que pierdan la receta original, como ha pasado ya con varias preparaciones. O ya no solo los alimentos, sino la forma de cocción de los platos, ahora son muchos los que utilizan las cocinas a gas y se está dejando de lado los conocidos fogones a leña, que son tan tradicionales en las viviendas de la parroquia.
- ✓ El GAD parroquial de Chuquiribamba tiene presente el valor que tiene la actividad turística dentro del lugar, en los últimos años ha buscado que la población se inmiscuya más en los temas turísticos. La construcción del centro de interpretación turística y del nuevo mercado han ayudado a dar un mejor servicio a los visitantes, por otro lado, han buscado que haya una mejor imagen y en sus obras actuales se encuentran remodelando la plaza central que conecta con la iglesia, sitio de gran importancia debido a que es lo primero que se ve al llegar a la parroquia. No obstante, el GADCH considera que el mayor problema es la vía de acceso al lugar, ya que el aspecto de la carretera hace que los turistas prefieran visitar Malacatos o Vilcabamba, que si cuentan con vías aptas.

## RECOMENDACIONES

- ✓ EL GAD parroquial de Chuquiribamba debería contar con personal cualificado en el ámbito turístico y hotelero, pues si lo que se desea es que la parroquia crezca turísticamente, una persona que sepa del tema ayudaría a impulsar la actividad con sus conocimientos y de igual manera sería de gran apoyo para brindar información certera y de calidad sobre los atractivos y la gastronomía de la zona a todos aquellos turistas que estén interesados.
- ✓ Se recomienda llevar a cabo capacitaciones sobre atención al cliente a los pobladores que tienen emprendimientos enfocados al servicio de las personas, como es el caso de los restaurantes, pues lo que se necesita es que el turista se lleve una buena impresión desde que entra al establecimiento hasta que sale del mismo, esto hará que la experiencia de los visitantes sea satisfactoria y recomienden a otras personas que acudan a la parroquia.
- ✓ La parroquia Chuquiribamba cuenta con varias actividades que podrían ser llevadas a cabo dentro del turismo vivencial, las autoridades parroquiales deberían implementar esta modalidad, para hacer que la actividad turística genere nuevos ingresos económicos para los habitantes de la zona, pues serían estos los principales beneficiarios, ya que ellos son los conocedores de los saberes ancestrales que se siguen manteniendo en el lugar y van a compartir e interactuar con los turistas para que conozcan un poco más de la parroquia y aprendan el modo de vida que se sigue manteniendo allí.
- ✓ Las técnicas gastronómicas ancestrales deberían ser difundidas por el GADCH a través de folletos informativos y medios de comunicación (revistas turísticas, radio, televisión, internet) para así atraer la atención de los turistas hacia la parroquia, estas técnicas

constituyen un fuerte atractivo cultural para Chuquiribamba, ya que son actividades que debido a la modernización se han ido perdiendo y son pocos los lugares que las siguen practicando.

- ✓ Las vías de acceso a la parroquia se convierten en uno de los principales problemas para que esta sea visitada, si bien es cierto que el GADCH se encuentra realizando varias obras dentro de la parroquia, tanto para mejorar su apariencia como para brindar mejores servicios a los visitantes, este se debería enfocar en insistir y solicitar a las máximas autoridades que las vías sean mejoradas, ya que es mucho el tiempo que se tarda en llegar al lugar desde el centro de Loja debido al mal estado de la carretera.

## BIBLIOGRAFÍA

- Abenza, D. (2003). *Google Documents*. Obtenido de [https://docs.google.com/document/d/1C0FzcF3pIw5WjlnVmyUjDdj526lnPbzFG2riJjL1\\_8Q/edit?hl=es](https://docs.google.com/document/d/1C0FzcF3pIw5WjlnVmyUjDdj526lnPbzFG2riJjL1_8Q/edit?hl=es)
- Aguirre, Z., Aguirre, N., & Muñoz, J. (2017). Biodiversidad de la provincia de Loja. *Revista del museo de historia natural y cultural ArnaldoA*.
- Alonso, F. G. (2009). Las investigaciones de Leo Frobenius y el Forschungsinstitut für. *Revista de Prehistoria*, 221. Obtenido de <https://www.raco.cat/index.php/Pyrenae/article/viewFile/145223/260742&a=bi&pageNumber=1&w=100>
- Alonso, J. (8 de Septiembre de 2017). *Travelreport*. Obtenido de <https://www.travelreport.mx/gastronomia/los-10-paises-con-la-mejor-comida-del-mundo/>
- AME. (s.f). *AME*. Obtenido de AME: <http://ame.gob.ec/ec/2010/05/20/canton-loja/>
- Antimo, G., & Maldonado, M. (1995). *Introducción a la antropología I*. México: Diseño Editorial.
- Artículos Corentt*. (20 de Febrero de 2014). Obtenido de <http://articulos.corentt.com/importancia-de-la-gastronomia-para-promover-el-turismo/>
- Bernal, C. (2010). *Metodología de la Investigación*. Pearson.
- Bravo, R. (2017). *Investigación Acción y Etnometodología*. Barquisimeto: Universidad Yacambú.
- Buri, E. (16 de Octubre de 2018). Utensilios Ancestrales. (D. Hernández, Entrevistador)
- Calduch, R. (2003). *Cultura y civilización en la sociedad internacional*. Madrid: Universidad San Pablo-CEU.
- Casanova, F. (2017). ¿Qué es cultura? *Historias de nuestra historia, Revista digital*.
- Cascabel, A. (s.f). *Antiguedades el cascabel*. Obtenido de <http://www.antiguedadeselcascabel.es/decoracion-1.html>
- Cases, J. (19 de Diciembre de 2010). *No se lo puede llamar cocina*. Obtenido de <http://www.noselepuedellamarcocina.com/2010/12/19/las-fabulosas-cucharas-de-boj-de-la-familia-bauzo/>
- Castillo, M. (2006). *Biblioteca de recursos electrónicos de humanidades, E-excelence*. Madrid: Liceus.

- Castillo, T. (15 de Noviembre de 2017). *Bon Viver*. Obtenido de <http://www.bonviveur.es/the-food-street-journal/gastronomia-italiana-la-evolucion-de-un-pueblo>
- Catanbria, U. d. (2017 ). *OpenCourseWare*. Obtenido de <https://ocw.unican.es/mod/page/view.php?id=800>
- Chuquiribamba, G. (2014). *Actualización del plan de desarrollo y ordenamiento territorial*. Loja: GAD.
- Chuquiribamba, G. (2014). *Empresas o establecimientos económicos*. Loja: GAD Chuquiribamba.
- Chuquiribamba, G. (2014). *Productos Agropecuarios*. Loja: GADCH.
- Chuquiribamba, G. (2014). *Productos pecuarios principales*. Loja: GAD Chuquiribamba.
- Comercio, E. (8 de Diciembre de 2013). *El Comercio*. Obtenido de <https://www.elcomercio.com/actualidad/ecuador/gastronomia-lojana-atrae-al-turista.html>
- Cortés, G. A. (2015). *Colegio de Bachilleres*. Obtenido de [http://www.conevyt.org.mx/bachillerato/material\\_bachilleres/cb6/5sempdf/antropologia1/compendio\\_antro2.pdf](http://www.conevyt.org.mx/bachillerato/material_bachilleres/cb6/5sempdf/antropologia1/compendio_antro2.pdf)
- Domínguez, M., Gallardo, R., Gómez, M., & Alcaría, A. (2011). *Orígenes del difusionismo*. Obtenido de <https://difusionismobritanico.wikispaces.com/file/view/ORIGENES+DEL+DIFUSIONISMO.docx>
- Dwyer, C. (13 de octubre de 2015). *CNN Español*. Obtenido de <https://cnnespanol.cnn.com/2015/10/13/por-que-tokio-es-la-mejor-ciudad-del-mundo-en-gastronomia/>
- Editorial, D. M. (20 de 9 de 2013). *Definición*. Obtenido de <https://definicion.mx/registro/>
- Enguix, B. (2010). *Cultura, Culturas, Antropología*. Obtenido de [http://openaccess.uoc.edu/webapps/o2/bitstream/10609/62086/4/Teor%C3%ADa%20de%20la%20cultura\\_M%C3%B3dulo%202\\_Cultura%2C%20culturas%2C%20antropolog%C3%ADa.pdf](http://openaccess.uoc.edu/webapps/o2/bitstream/10609/62086/4/Teor%C3%ADa%20de%20la%20cultura_M%C3%B3dulo%202_Cultura%2C%20culturas%2C%20antropolog%C3%ADa.pdf)
- Espinal, I., Gimeno, A., & González, F. (s.f). *El enfoque sistémico en los estudios sobre la familia*. Valencia.
- Firth, A. (2010). Etnometodología. *Discurso y Sociedad*, 598 - 614.
- Firth, A. (2010). Etnometodología. *Discurso y Sociedad*, 599.



- GAD, C. (2017). *GAD Chuquiribamba*. Obtenido de <http://www.chuquiribamba.gob.ec/index.php/ct-menu-item-11/ct-menu-item-13>
- GAD, L. (2013). *Plan de ordenamiento territorial-GP Loja*. Loja.
- GADCH. (2014). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Parroquia Chuquiribamba*. Loja.
- Gómez, E. (2011). *El concepto de Cultura*. Cantabria: Universidad de Cantabria.
- Guachanama, J. (15 de Octubre de 2018). Utensilios ancestrales. (H. Dayana, Entrevistador)
- Guaya, H. (17 de Septiembre de 2018). Utensilios ancestrales. (D. Hernández, Entrevistador)
- Guaya, I. (15 de Octubre de 2018). Utensilios ancestrales. (I. Aguinsaca, Entrevistador)
- Harris, M. (2001). Antropología Cultural. *Alianza Editorial*, 311.
- Hora, L. (09 de Octubre de 2011). La horchata Lojanita es un trabajo conjunto.
- Hora, L. (15 de Octubre de 2013). Chuquiribamba, un patrimonio para visitar. *El turismo religioso y el ecológico son alternativas para conocer esta parroquia de Loja*.
- Hora, L. (16 de Agosto de 2016). *La Hora*. Obtenido de <https://lahora.com.ec/noticia/1101973920/todo-listo-para-la-procesic3b3n-de-la-virgen-del-cisne>
- Hora, L. (15 de Julio de 2017). *La Hora*. Obtenido de <https://lahora.com.ec/noticia/1102084606/el-molino-de-piedra-se-resiste-a-desaparecer>
- INEC. (2010). *Censo 2010*. Quito.
- Korsbaek, L. (2014). W. H. R. Rivers: médico, psicólogo,. *Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portuga*, 64.
- Lerma, F. (2006). *La cultura y sus procesos. Antropología cultural: Guía para su estudio*. Murcia: Laborum.
- Lerma, F. (2006). *La cultura y sus procesos: antropología cultural*. Ediciones Laborum.
- Loja, C. (s.f). *Conectados Loja*. Obtenido de <https://conectadosloja.wordpress.com/comida-tipica/>
- Loja, M. d. (2014). *Plan de Ordenamiento y Desarrollo Territorial*. Loja.
- Loja, P. d. (2016). *Guía turística de la provincia de Loja*. Loja: Prefectura de Loja.
- Loja, P. d. (2016). *Guía Turística de la provincia de Loja*. Loja: Prefectura de Loja.
- López, P. (1996). *La construcción de tipologías: metodología de análisis*. Barcelona : Universidad Autónoma de Barcelona.

- Mapas, E. (s.f). *Mapa de la división política de la provincia de Loja*.
- Martinez, F. L. (2006). *La Cultura y sus procesos, Antropología Cultural*. Roma: Ediciones Laborum.
- Megers, B. (1985). El Significado de la difusión como factor de evolución. *Revista Chungará*, 90.
- Mejía, T. (2017). *Lifeder*. Obtenido de <https://www.lifeder.com/fuentes-de-investigacion/>
- México, P. (13 de Septiembre de 2017). *Publimetro*. Obtenido de <https://www.publimetro.com.mx/mx/plus/2017/09/13/comida-mexicana-la-mejor-mas-variada-del-mundo.html>
- Mincetur, P. (2015). *Plan de desarrollo turístico*. Obtenido de Ministerio de Comercio Exterior y Turismo de Perú: <https://www.mincetur.gob.pe/publicaciones/plan-de-desarrollo-turistico-local-pdtl/>
- MINTUR. (2013). *Ecuador Culinario* . Quito.
- Monroy, P. (2004). *Introducción a la gastronomía*. México: Limusa Noriega editores.
- Moreno, R. G. (2014). *Ecuador, guía de oro*. Quito: PubliGerencia.
- Muelas, R. (7 de Diciembre de 2017). *La mente es maravillosa*. Obtenido de <https://lamenteesmaravillosa.com/conoces-la-evolucion-cultural/>
- Nación, L. (2017 de Septiembre de 2017). *La Nación*. Obtenido de <https://www.lanacion.com.ar/2063298-por-que-se-dice-que-la-cocina-francesa-es-la-mejor-del-mundo>
- Nacional, A. (2016). *Ley orgánica de Cultura*. Quito.
- Nello, M., Campos, B., & Sosa, A. (2015). *Temas pendientes y nuevas oportunidades: Turismo y cooperación al desarrollo*. Tarragona: Universitat Rovira .
- Observador, E. (21 de Junio de 2018). *El Observador*. Obtenido de <https://www.observador.com.uy/nota/el-mejor-restaurante-del-mundo-esta-en-italia--201862114490>
- Ortíz, C., & Sánchez, L. (1994). *Diccionario histórico de la antropología española* . Madrid: CSIC.
- Paéz, L. (s.f). *Pinterest*. Obtenido de <https://www.pinterest.com/pin/564216659544331888/?lp=true>
- Palerm, Á. (1997). *Introducción a la teoría etnológica* . México: Universidad Iberoamericana .

- Parra, S. (2014). *Características predominantes de la Cultura*. Manizales: Universidad de Manizales.
- PNUD. (2016). *Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo*. Obtenido de <http://www.undp.org/content/undp/es/home/sustainable-development-goals/goal-8-decent-work-and-economic-growth.html>
- Pritchard, E. (1980). *Ensayos de Antropología Social. Siglo XXI Editores*, 232.
- Rebok, S. (2002). La Constitución de la investigación antropológica alemana sobre América latina a finales del siglo XIX. *Revista de Indias*, 195-222. Obtenido de [file:///C:/Users/Silva%20Coque/Downloads/464-950-1-PB%20\(2\).pdf](file:///C:/Users/Silva%20Coque/Downloads/464-950-1-PB%20(2).pdf)
- Rodríguez, G., Gil, J., & García, E. (1996). *Tradición y enfoques en la investigación cualitativa*. Málaga: Aljibe.
- Rodríguez, J. (15 de Julio de 2016). *Ecuador Cultural*. Obtenido de <http://jheremyrodriguezliceocristiano.blogspot.com/2016/07/la-arte-sania-artesania-refiere-tanto.html>
- Rodríguez, M. (2012). *Diseño de una ruta turística de interpretación cultural para la promoción y el desarrollo local de la etnia aborigen Warao en el estado delta Amacuro, Venezuela*. Obtenido de <http://www.eumed.net/libros-gratis/2012a/1157/indice.htm>
- Ruíz, T. (16 de Enero de 2018). *Prensa Ibérica*. Obtenido de [https://www.diarioinformacion.com/especiales/revista-turismo-costa-blanca/2018/01/turismo-gastronomico-importancia-economia-local-n1369\\_1\\_40516.html](https://www.diarioinformacion.com/especiales/revista-turismo-costa-blanca/2018/01/turismo-gastronomico-importancia-economia-local-n1369_1_40516.html)
- Saca, L. (16 de Octubre de 2018). Utensilios ancestrales. (I. Aguinsaca, Entrevistador)
- Sautú, R. (2016). *Teorías y métodos en la investigación de la cultura*. Buenos Aires: Carolina De Volder - Centro de Documentación e Información, IIGG.
- Todo Colección*. (s.f). Obtenido de <https://www.todocoleccion.net/antiguedades/antiguo-tamiz-colador-madera~x50597312>
- Todo Colección*. (s.f). Obtenido de <https://www.todocoleccion.net/antiguedades/antiguo-rallador-cocina-artesanal-envio-incluido-espana~x68203017>
- Universidad Nacional de la Plata, U. (2007). *Universidad Nacional de la Plata, UNLP*. Obtenido de <http://perio.unlp.edu.ar/tpm/textos/cultura.pdf>
- Vallejo, M. J. (2013). *Quito Adventure*. Obtenido de <http://www.quitoadventure.com/espanol/cultura-gente-ecuador/comida-ecuador/comida-ecuador-amazonia.html>

- Van, H. (2012). *Cultura y Desarrollo. UNESCO.*
- Vargas, Z. (2009). La investigación aplicada: una forma de conocer las realidades con evidencia científica. *Revista educación 33(I)*, 159.
- Varisco, C. (2008). *Desarrollo turístico y desarrollo local: La competitividad de los destinos turísticos de sol y playa.* Obtenido de [http://nulan.mdp.edu.ar/550/1/varisco\\_c.pdf](http://nulan.mdp.edu.ar/550/1/varisco_c.pdf)
- Velasco, M. (2009). Gestión turística del patrimonio cultural: Enfoques para un desarrollo sostenible del turismo cultural . *Cuadernos de Turismo* , 238.
- Vistazo, R. (2018). Los cuatro mundos del sur. *Vistazo*, 46.
- Vivas, F. I. (2018). *Festival Internacional de Artes Vivas.* Obtenido de <https://www.festivaldeloja.com/informacion-general/que-es-el-festival-y-cual-es-su-importancia/>
- Zauzich, I. (21 de Agosto de 2017). *Mortero de piedra.* Obtenido de <http://morterodepiedra.com/preparar-tortillas-tiesto-barro-galeria-ecuador/>