



**La gastronomía tradicional y su puesta en valor turística. Caso de estudio: Cantón
Antonio Ante, Provincia de Imbabura**

Guamán Clavijo, Ana Gabriela

Departamento de Ciencias Económicas, Administrativas y del Comercio

Carrera de Administración Turística y Hotelera

Trabajo de titulación, previo a la obtención del título de Licenciada en Administración Turística y
Hotelera

Msc. Jácome Simbaña, Marco Fernando

20 de enero del 2022



TRABAJO DE TITULACIÓN (1) Srta. Guamán.doc

Scanned on: 17:47 February 4, 2022 UTC



Overall Similarity Score



Results Found



Total Words in Text

Identical Words	522
Words with Minor Changes	110
Paraphrased Words	471
Ommited Words	0



Website | Education | Businesses



Firmado electrónicamente por:
MARCO FERNANDO
JACOME SIMBANA



**DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y
DEL COMERCIO**

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

CERTIFICACIÓN

Certifico que el trabajo de titulación, **“La gastronomía tradicional y su puesta en valor turística. Caso de estudio: Cantón Antonio Ante, Provincia de Imbabura”** fue realizado por la señorita **Ana Gabriela Guamán Clavijo** 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 febrero del 2022

Firma:



MSC. Jácome Simbaña, Marco Fernando

C.C:1716239890



**DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y DEL
COMERCIO**

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

RESPONSABILIDAD DE AUTORÍA

Yo, **Ana Gabriela Guamán Clavijo**, con cédula de ciudadanía n°**1751542430**, declaro que el contenido, ideas y criterios del trabajo de titulación: **Título “La gastronomía tradicional y su puesta en valor turística. Caso de estudio: Cantón Antonio Ante, Provincia de Imbabura”** es de mi autoría y responsabilidad, cumpliendo con los requisitos legales, teóricos, científicos, técnicos, y metodológicos establecidos por la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, respetando los derechos intelectuales de terceros y referenciando las citas bibliográficas.

Sangolquí, 3 de febrero del 2022

Firma

Guamán Clavijo Ana Gabriela

C.C.: 1751542430



DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y DEL
COMERCIO

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN

Yo **Ana Gabriela Guamán Clavijo**, con cédula de ciudadanía n°1751542430, autorizo a la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE publicar el trabajo de titulación: **Título:** *“La gastronomía tradicional y su puesta en valor turística. Caso de estudio: Cantón Antonio Ante, Provincia de Imbabura”* en el Repositorio Institucional, cuyo contenido, ideas y criterios son de mi responsabilidad.

Sangolquí, 3 de febrero del 2022

Firma

.....
Guamán Clavijo Ana Gabriela

C.C.:1751542430

Dedicatoria

Dedico este logro alcanzado a mis padres y esposo por su apoyo incondicional, por su paciencia y confianza; gracias a ustedes que logrado llegar a alcanzar esta meta, especialmente a mi esposo que siempre estuvo acompañándome en todo este proceso, por su amor, por su comprensión y por ser mi guía en todo momento.

Agradecimiento

Agradezco a mis padres por haberme dado la oportunidad de alcanzar este logro y por estar siempre a mi lado, gracias a ustedes me encuentro aquí en este momento.

A mi esposo por ser ese pilar fundamental de amor y confianza en donde yo me pude apoyar para alcanzar esta meta.

A mis niñas por ser mi motivación de lucha y darme la alegría y las fuerzas para seguir adelante cada día.

A mi hermana, amigos, tíos y primos por aportar con su granito de arena para lograr esta meta.

Gracias a todos por su apoyo

Índice de Contenido

Caratula.....	1
Análisis de Cpyleaks	2
Certificado del Director	3
Responsabilidad de autoría	4
Autorización de publicación	5
Dedicatoria	6
Agradecimiento	7
Resumen.....	17
Abstract.....	18
Introducción.....	19
Planteamiento del problema	20
Objetivos.....	21
Objetivo General:	21
Objetivos específicos:.....	21
Capítulo I.....	22
Marco Teórico	22
Teorías de soporte.....	22
Teoría Travel Career Ladder	22
Gastronomía Tradicional	25
Gastronomía – Turismo gastronómico.....	26
Ecuador y su riqueza patrimonial.....	28
Imbabura-Turismo y gastronomía.....	29
La puesta en valor turística	31
Marco Referencial.....	34
Marco Legal.....	39

Marco conceptual.....	42
Capítulo II.....	44
Metodología	44
Enfoque de la investigación	44
Tipología de investigación.....	44
Procedimiento de recolección de datos.....	44
Instrumentos de recolección de datos.....	45
Población y Muestra	45
Formato de fichas	51
Capítulo III.....	52
Diagnóstico-Análisis - Resultados	52
Cantón Antonio Ante.....	52
Situación actual	52
Accesibilidad	53
Ubicación	53
Gastronomía Tradicional	54
Productos agrícolas.....	54
Inventario Gastronómico	55
Utensilios tradicionales.....	57
Métodos y Técnicas tradicionales de elaboración.....	62
Métodos de conservación.....	62
Técnicas de cocción	65
Parroquia Atuntaqui	69
Historia.....	69
Atractivos	70
Fiestas y rituales gastronómicas.....	72

	10
Oferta gastronómica	72
Sitios de restauración	73
Fichas de platos tradicionales	74
Parroquia Andrade Marín	80
Historia	80
Atractivos	80
Oferta Gastronómica	81
Sitios de restauración	81
Fichas de Platos tradicionales	82
Parroquia Natabuela	87
Historia	87
Atractivos	87
Costumbres y tradiciones	89
Oferta gastronómica	90
Sitios de restauración	91
Fichas de platos tradicionales	92
Parroquia Chaltura	96
Historia	96
Atractivos	96
Costumbres y Tradiciones gastronómicas	98
Oferta gastronómica	99
Sitios de restauración	100
Fichas de platos tradicionales	101
Parroquia San Roque	104
Historia	104
Atractivos	104

Costumbres y Tradiciones	105
Oferta gastronómica	105
Fichas de platos tradicionales	105
Parroquia Imbaya.....	108
Historia.....	108
Cultura y costumbres.....	108
Oferta gastronómica	108
Fichas de platos tradicionales	109
Análisis encuestas	111
Análisis entrevistas	124
Capítulo IV	134
Propuesta.....	134
Estrategias de revalorización	135
Estrategias de conservación	144
Estrategias de promoción y difusión	147
Conclusiones.....	157
Recomendaciones.....	159
Referencias Bibliográficas	160

Índice de Tablas

Tabla 1 Principales productos agrícolas.....	55
Tabla 2 Inventario Gastronómico Tradicional	56
Tabla 3 Sitios de Expendio de Comida de la Parroquia Atuntaqui.....	73
Tabla 4 Ficha Fritada de Chanco	75
Tabla 5 Ficha Mote con Chicharrón	76
Tabla 6 Ficha Helados de Crema.....	77
Tabla 7 Ficha Tortillas de Tiesto	78
Tabla 8 Ficha Caldo de 31	79
Tabla 9 Sitios de Expendio de Comida Tradicional Andrade Marín	82
Tabla 10 Ficha de Caldo de Gallina	83
Tabla 11 Ficha Tortillas de Papa con Fritada	84
Tabla 12 Ficha Colada de Maíz	85
Tabla 13 Ficha Ají de Piedra	86
Tabla 14 Sitios de expendio de comida Natabuela.....	91
Tabla 15 Ficha de Champús	93
Tabla 16 Ficha Colada Morada	94
Tabla 17 Ficha Cariucho	95
Tabla 18 Sitios de Expendio de Comida Tradicional de Chaltura	100
Tabla 19 Ficha Cuy Frito.....	102
Tabla 20 Ficha Helados de Paila	103
Tabla 21 Ficha del Cuy Asado	106
Tabla 22 Ficha Salsa de Pepa de Zambo	107
Tabla 23 Ficha Chicha de Jora	109
Tabla 24 Ficha Tortillas de Papa con Hornado.....	110

Tabla 25 Edad.....	111
Tabla 26 Género	112
Tabla 27 Pregunta 1	112
Tabla 28 Pregunta 2	113
Tabla 29 Pregunta 3	114
Tabla 30 Pregunta 4	115
Tabla 31 Pregunta 5	116
Tabla 32 Pregunta 6	117
Tabla 33 Pregunta 7	118
Tabla 34 Pregunta 8	119
Tabla 35 Pregunta 9	120
Tabla 36 Pregunta 10.....	121
Tabla 37 Pregunta 11.....	122
Tabla 38 Pregunta 12.....	123
Tabla 39 Cronograma Talleres Participativos de Gastronomía Tradicional para Estudiantes	139
Tabla 40 Cronograma de Ejecución de los Talleres de Técnicas de Presentación de Platos para Emprendedores	143
Tabla 41 Cronograma de Ejecución Recetario Gastronómico	146
Tabla 42 Cronograma de Ejecución Ruta Gastronómica.....	151
Tabla 43 Cronograma Ejecución Estrategias de Difusión.....	153

Índice de Figuras

Figura 1 Teoría Travel Career Ladder, basada en la teoría jerárquica de la motivación de Maslow	23
Figura 2 Formato de encuesta	47
Figura 3 Formato de encuesta	48
Figura 4 Formato de entrevista	49
Figura 5 Formato de entrevista población	50
Figura 5 Ficha de Productos Elaborados	51
Figura 6 Mapa del cantón Antonio Ante	53
Figura 7 Fogón de leña	57
Figura 8 Ollas de barro	58
Figura 9 Ollas de bronce y aluminio	58
Figura 10 Vasijas de barro	59
Figura 11 Piedras de moler	60
Figura 12 Cedazos y aventadores	61
Figura 13 Mama cuchara	61
Figura 14 Tiesto de barro	62
Figura 15 Secado de la carne al sol	63
Figura 16 Mazorcas secadas al sol	64
Figura 17 Método de cocción- secado al sol	64
Figura 18 Cocina a leña	65
Figura 19 Horneado en leña	66
Figura 20 Técnica del hervido	66
Figura 21 Cuyes de Chaltura	67
Figura 22 Pepa de Zambo Tostada	67
Figura 23 Técnica del molido	68

Figura 24 Fermentación de la Chicha de Jora	68
Figura 25 Técnica del pelado del mote	69
Figura 26 Iglesia del Santo Sepulcro	70
Figura 27 Fábrica textil Imbabura	71
Figura 28 Tolas de Atuntaqui “La Pailatola”	71
Figura 29 Santuario “Nuestra Señora de Lourdes”	81
Figura 30 Cerro Imbabura.....	88
Figura 31 Hostería Natabuela	88
Figura 32 Canastas de carrizo	89
Figura 33 Parque de Chaltura.....	96
Figura 34 Parque de la familia	97
Figura 35 Artesanías de madera.....	98
Figura 36 Parque “El Artesón”	105
Figura 37 Edad	111
Figura 38 Género	112
Figura 39 Lugar de procedencia	113
Figura 40 Motivo de visita	114
Figura 41 Conocimiento de la gastronomía	115
Figura 42 Pregunta 4	115
Figura 43 Pregunta 5	116
Figura 44 Pregunta 6	117
Figura 45 Pregunta 7	118
Figura 46 Pregunta 8	119
Figura 47 Pregunta 9	120
Figura 48 Pregunta 10	121
Figura 49 Pregunta 11	122

Figura 50 Pregunta 12	123
Figura 51 Talleres de gastronomía	138
Figura 52 Talleres técnicas de montaje de platos para emprendedores	142
Figura 53 Recetario Gastronómico	154
Figura 54 Volantes de talleres gastronómicos	154
Figura 55 Tríptico Ruta del sabor.....	155
Figura 56 Página de facebook	155
Figura 57 Promoción de la Ruta Gastronómica	156
Figura 58 Evento gastronómico	156

Resumen

La gastronomía tradicional de un determinado sitio abarca una serie de tradiciones, costumbres, y conocimientos culinarios adquiridos desde tiempos muy antiguos, que han sido transmitidos de generación en generación. La siguiente investigación analiza la gastronomía tradicional del cantón Antonio Ante para su puesta en valor turística, con el propósito de conservar, mejorar y mantener la oferta gastronómica en la localidad. Para lo cual se tomó en cuenta a la teoría Teoría Travel Career Ladder (TCL) elaborada en base a la teoría jerárquica de la motivación de Maslow, que identifica las motivaciones del visitante en cuanto a la gastronomía. Se analizó a partir de la perspectiva cognitiva y afectiva, a través de componentes de tipo: tangibles (oferta gastronómica, utensilios tradicionales, recetas, tradiciones culinarias, sitios de restauración, entre otros) e intangibles (autenticidad, historia, técnicas tradicionales gastronómicas más usadas, fiestas, rituales) del recurso gastronómico. Para recabar la información necesaria se realizó un levantamiento de información ya documentada, encuestas estructuradas a los visitantes y turistas, entrevistas al personal de los sitios de restauración y gestores de turismo. La información obtenida de los diferentes platos tradicionales que se preparan en este lugar, sus orígenes, utensilios, ingredientes, y forma de preparación se sistematiza en las fichas de productos elaborados obtenidas del Ministerio de Cultura y Patrimonio. Una vez cuantificados los resultados se procede a proponer estrategias de rescate, conservación y difusión del recurso gastronómico, para lograr un mejor aprovechamiento del potencial de la gastronomía local en el cantón y con esto tratar de convertir estos bienes en un atractivo turístico del cantón Antonio Ante.

PALABRAS CLAVE

- **GASTRONOMÍA TRADICIONAL**
- **PUESTA EN VALOR TURÍSTICA**
- **RUTA TURÍSTICA**

Abstract

The traditional gastronomy of a certain place encompasses a series of traditions, customs, and culinary knowledge acquired since ancient times, which have been transmitted from generation to generation. The following investigation analyzes the traditional gastronomy of the Antonio Ante canton for its tourist value, with the purpose of conserving, improving and maintaining the gastronomic offer in the locality. For which the Travel Career Ladder (TCL) theory was taken into account, elaborated based on Maslow's hierarchical theory of motivation, which identifies the motivations of the visitor in terms of gastronomy. It was analyzed from the cognitive and affective perspective, through components of type: tangible (gastronomic offer, traditional utensils, recipes, culinary traditions, restoration sites, among others) and intangible (authenticity, history, most used traditional gastronomic techniques, festivals, rituals) of the gastronomic resource. To gather the necessary information, a survey of already documented information was carried out, structured surveys of visitors and tourists, interviews with the staff of the restoration sites and tourism managers. The information obtained from the different traditional dishes that are prepared in this place, their origins, utensils, ingredients, and method of preparation is systematized in the files of elaborated products obtained from the Ministry of Culture and Heritage. Once the results have been quantified, we proceed to propose strategies for the rescue, conservation and dissemination of the gastronomic resource, in order to achieve a better use of the potential of local gastronomy in the canton.

KEYWORDS

- **TRADITIONAL GASTRONOMY**
- **PUTTING INTO TOURIST VALUE**
- **GASTRONOMY ROUTE**

Introducción

Este proyecto de investigación analiza la gastronomía tradicional del cantón Antonio Ante, para identificar su valor turístico y características propias del recurso, con el propósito de conservar, mantener y mejorar la oferta gastronómica en la localidad, para de esta manera dar a conocer al producto, principalmente aquellos que se están perdiendo. La misma será evaluada desde la Teoría Travel Career Ladder (TCL) elaborada en base a la teoría jerárquica de la motivación de Maslow, que identifica las motivaciones del visitante en cuanto a la gastronomía para poder valorar estos recursos según la preferencia e importancia en el turista, se analizará a partir de la perspectiva cognitiva y afectiva, a través de componentes de tipo: tangibles e intangibles del recurso gastronómico. La oferta gastronómica tradicional que posee este lugar tiene un gran potencial por lo que merecen ser estudiados a profundidad, sin embargo, este no ha sido analizado mayoritariamente, pero se considera uno de los aspectos de mayor interés en el ámbito turístico del cantón. Es por eso, que se realizó un diagnóstico de la situación actual de la gastronomía tradicional para determinar su oferta gastronómica y posteriormente identificar el valor intrínseco de los recursos alimenticios, a través de sus componentes tangibles (oferta gastronómica, utensilios tradicionales, recetas, tradiciones culinarias, sitios de restauración, entre otros) e intangibles (autenticidad, historia, técnicas tradicionales gastronómicas más usadas, fiestas, rituales) de acuerdo a las preferencias y motivaciones del turista, con el fin de valorizar turísticamente este producto. Para obtener datos exactos y dar respuesta a los objetivos planteados, se realizó un levantamiento de información ya documentada, encuestas estructuradas a los turistas nacionales y extranjeros que visitan el cantón y degustaron de su oferta gastronómica, entrevistas al personal de los sitios de restauración y gestores de turismo. Las respuestas fueron sometidas a un análisis e interpretación de datos, que permitió conocer el valor turístico que tiene la gastronomía tradicional en el lugar de

estudio, mediante la opinión de los turistas. Una vez cuantificados los resultados se procede a tomar acciones turísticas de conservación y mejora del recurso gastronómico para lograr un mejor aprovechamiento del potencial de la gastronomía local en el cantón y con esto tratar de convertir estos bienes en un atractivo turístico del cantón Antonio Ante.

Planteamiento del problema

El cantón Antonio Ante destaca por la preparación de las deliciosas fritadas de Atuntaqui, el crujiente cuy frito y asado en Chaltura y Natabuela; los mismos que se acompañan con productos predominantes de la región como: papas, choclo, tostado, y mote. Entre los dulces que se encuentran en estas parroquias del cantón Antonio Ante están: panuchas, rosquetes, suspiros, helados de paila entre los más representativos (GAD de Antonio Ante, 2015).

El principal problema que se ha podido evidenciar, es que en este cantón no hay suficiente conocimiento del verdadero potencial que ofrece la gastronomía tradicional por parte del turista, además de que variedad de platillos, utensilios, técnicas y recetas tradicionales se han ido perdiendo con el paso del tiempo, esto se debe principalmente al poco interés, por parte de las empresas encargadas tanto públicas como privadas, en la elaboración de nuevas estrategias y alternativas de mejoramiento para conservar, mantener el valor y características propias que tiene la gastronomía de este cantón, ocasionando un desaprovechamiento turístico de estos productos.

La falta de un producto turístico gastronómico que motive al turista visitar el lugar se debe a varias limitaciones como: una presentación de sus diferentes platos poco atractiva para el visitante, pocos sitios de restauración con atención de calidad al cliente, no se le da a conocer al turista la historia y tradición que encierra el producto a degustar, ocasionado poca importancia de este recurso en el turista al momento de su

visita, evitando que se pueda convertir a la oferta gastronómica en un atractivo turístico, y el disfrute para visitantes y residentes.

Para lo cual en esta investigación se pretende realizar un análisis de los componentes tangibles e intangibles de la gastronomía tradicional para identificar su valor turístico y proponer estrategias de conservación y mejora de la oferta gastronómica del cantón Antonio Ante, para de esta manera dar a conocer al producto, principalmente aquellos que se están perdiendo y a la vez desarrollar la actividad turística local y beneficiar a los visitantes.

Objetivos

Objetivo General:

Analizar la gastronomía tradicional del cantón Antonio Ante para su puesta en valor turística.

Objetivos específicos:

- Diagnosticar la situación actual de la oferta gastronómica tradicional, por medio de un inventario de platillos y recetas tradicionales.
- Identificar el valor turístico de la gastronomía del Cantón Antonio Ante a través de las herramientas de investigación, de acuerdo a las preferencias y motivaciones del turista.
- Proponer estrategias de acción que permitan mantener y conservar el recurso gastronómico tradicional para un mejor aprovechamiento y su puesta en valor turística.

Capítulo I

Marco Teórico

Teorías de soporte

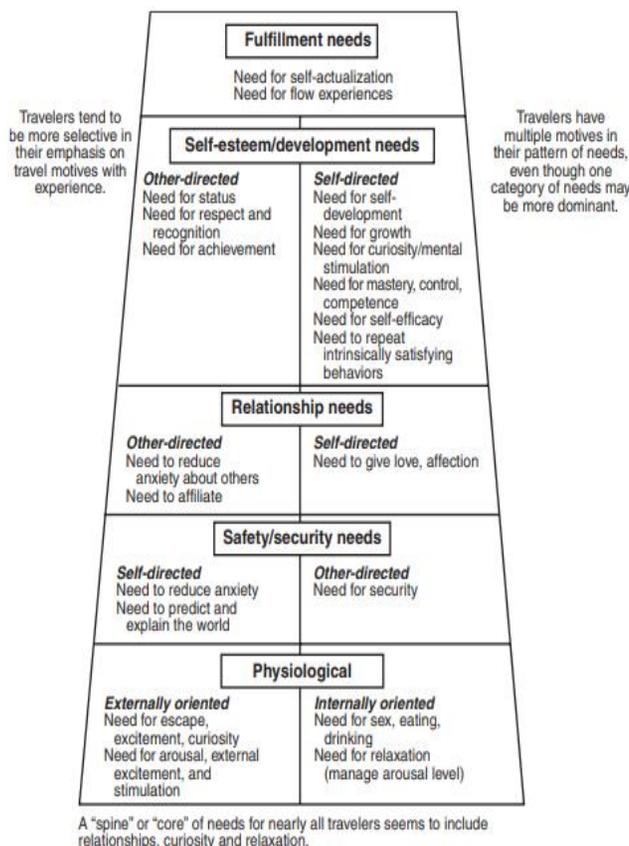
Estas teorías son esenciales para comprender de mejor manera el valor intrínseco que tiene la gastronomía de un determinado lugar, como mantener y conservar estos recursos para su uso turístico; son fuerzas que se manifiestan como resultado de una necesidad y que aún no ha sido satisfecha, y que los investigadores la realizan para identificar a los tipos de turistas y así identificar los patrones de viaje según sus preferencias y motivaciones. La mayoría de los visitantes al realizar sus viajes recurren a un lugar para alimentarse y satisfacer sus necesidades fisiológicas básicas es decir para cubrir la necesidad de comer (Pearce & Lee, 2005).

Teoría Travel Career Ladder

La teoría Travel Career Ladder (Teoría de la carrera del viaje) basándose en las necesidades de los turistas, postula que éstos desarrollan motivaciones variadas que abarcan relajamiento, estímulos, autoestima y autorrealización, un concepto relacionado al aprendizaje del individuo en virtud de la experiencia turística. En este modelo, las necesidades pueden ser centradas en el individuo o en dirección a otros elementos tal como se representa en la ilustración siguiente.

Figura 1

Teoría Travel Career Ladder, basada en la teoría jerárquica de la motivación de Maslow



Nota. En la figura se puede apreciar la Teoría Travel Career Ladder (TCL) desarrollada por Pearce (2005), basada en la teoría jerárquica de la motivación de Maslow de las necesidades humanas. Recuperado de (Goeldner & Ritchie, 2009).

Las necesidades fisiológicas que la cubren los restaurantes y sitios de expendio de comida cubriendo la necesidad que tiene el turista de alimentarse; necesidad de seguridad aquí se analiza a la motivación que tiene el visitante de adquirir un producto alimenticio saludable, nutritivo y seguro para su salud; necesidad social: conocer y aprender el origen de los productos (historia, tradición y recetas ancestrales), saber cómo se elaboran, ritos y hábitos; necesidad de autoestima: ambientes acogedores y familiares (el turista se sienta como en su casa), trato del personal amable para generar

en el turista el sentimiento de recuerdo y de pertenencia hacia un fenómeno; necesidad de realización trata de la satisfacción cuando ya ha sido cubierta su expectativa con respecto a un producto turístico.

Según Goeldner & Ritchie (2009), el modelo de viaje que realizó Pearse (Favila Cisneros, López Barrera, & Quintero Salazar, 2014), es mucho más explícito para realizar estudios de las motivaciones del turista en un determinado sitio; las necesidades que tiene el turista se las comparó con una escalera de jerarquía expandiendo y ampliando el rango conforme a lo específico en el área a estudiarse. Conforme a lo dicho en la teoría de Maslow los niveles inferiores deben ser los primeros en satisfacerse. Las personas tienen un comportamiento que refleja claramente cuál es su motivación al realizar un viaje, estas pueden comenzar en diferentes niveles; es probable que estos empiecen en niveles bajos hasta llegar a los más altos para así lograr su satisfacción, los viajeros principalmente buscan seguridad y satisfacer necesidades fisiológicas para luego pasar a las de estima y realización; pueden ser inhibidos por dinero, salud, o por comentarios de otras personas.

Esta teoría demuestra que el turismo gastronómico no es solamente el acto de probar los platos que atrae a los visitantes motivados culturalmente sino el hecho de poder conocer ritos y hábitos asociados a la gastronomía de un pueblo y la posibilidad de visitar museos y otras atracciones con esta temática, creando recuerdos de pertenencia. Estos visitantes no se contentan simplemente con ir a un restaurante y degustar la comida. Quieren conocer los ingredientes, las formas de sazonar, la historia subyacente, conocer recetas ancestrales, conversar con los autores de la preparación de estos platos y finalmente adquirir un producto que les dé un valor significativo superando sus expectativas y su satisfacción. La experiencia se ve complementada con la adquisición de productos típicos y tradicionales para llevar al lugar de residencia y contar sobre las delicias ofertadas en el lugar de visita (Goeldner & Ritchie, 2009).

Gastronomía Tradicional

La gastronomía tradicional de México es considerada un atractivo turístico, aporta en un 2% al PIB de la economía nacional, además de ser uno de los principales generadores de empleo en el lugar. Las estrategias y acciones propuestas por el gobierno han sido de mucha ayuda para mantener y valorizar este recurso alimenticio. Estrategias como: promoción y difusión a través de campañas publicitarias, ferias gastronómicas, rutas gastronómicas, adquisición de productos originarios del campo mexicano, entrega de certificados a restaurantes para dar la certeza de que ahí se expone comida oficialmente representativa de las cocinas mexicanas

Para definir la gastronomía tradicional de forma general y más específica autores como: Farb, Armelagos y Desmond (1985), citado en (Favila Cisneros, López Barrera, & Quintero Salazar, 2014) menciona que se necesita una estructura establecida con cuatro elementos: en el primero se describe un número de alimentos seleccionados del medio en donde se desarrollan, en el segundo un modo de prepararlos, en el tercero los principios de condimentación tradicional de los alimentos y finalmente la descripción de un conjunto de reglas de status simbólico de los alimentos, entre otros.

Según el autor Pérez San Vicente, citado en (Favila Cisneros, López Barrera, & Quintero Salazar, 2014) detalló cuatro especificaciones que todo producto gastronómico tradicional debe cumplir. Estas son: que deben haber nacido en el territorio, tener sus propios utensilios; producir sus propios insumos y materiales; tener sus propias maneras y modos de preparar los alimentos; y tener una amplia gama de platillos de diferentes sabores: agrios, dulces, salados, amargos. Estar conformada por géneros que van desde la entrada, los caldos, las sopas secas, los guisados, hasta los postres.

Estos platillos deben haber pasado por lo menos, tres generaciones, y ser capaz de aprovechar la mayor parte de conocimientos ajenos, para incorporarlos, sin perder

ese espíritu que la identifica es decir sin perder sus propias tradiciones culinarias (Favila Cisneros, López Barrera, & Quintero Salazar, 2014).

Gastronomía – Turismo gastronómico

La gastronomía asocia aspectos como: historias, valores culturales, culinarios y simbólicos de una localidad los mismos que tienen una estrecha relación con el lugar en donde se encuentran estos bienes, presentando un factor esencial en el desarrollo de la actividad turística, influye directamente en el turista en el momento de tomar decisiones creando una imagen de distinción y promueve ventajas competitivas frente a otros (Luque, 2018).

En la actualidad el viajero busca vivir experiencias únicas que le permitan establecer relaciones más estrechas con las comunidades locales, territorios y patrimonios tangibles e intangibles; conocer a profundidad la identidad y autenticidad que caracteriza el lugar visitado, siendo estos los principales atractivos para el turista moderno (Royo, 2011).

La comida, la gastronomía o los productos tradicionales de un determinado lugar se ha consolidado a lo largo de las últimas décadas como un importante atractivo turístico; llegando a ser un recurso cultural muy importante en la mayoría de los casos. Sin embargo, este aspecto no ha sido analizado mayoritariamente, pero, se considera uno de los aspectos de mayor interés en el ámbito turístico, considerando que es en este factor en la que los turistas invierten la mayor parte de sus gastos demandando por lo tanto calidad y autenticidad (Royo, 2011).

Es por ese motivo que se debe analizar este atractivo cultural de una forma muy minuciosa; desde el momento en que el turista se involucra con el producto gastronómico hasta su comercialización; así se va a poder diferenciar a dos tipos de turistas: el que simplemente adquiere el producto gastronómico solo para satisfacer su

necesidad de comer y el que sabe y aprendido a cerca de la comida tradicional del lugar antes de la visita originando al turismo gastronómico o de alimentación (Royo, 2011).

También se puede diferenciar tipos de turismo según los distintos motivos que tiene el turista para satisfacción propia; el turismo basado en las necesidades fisiológicas en la cual la comida es la principal atracción o motivo por el cual se visita un lugar, el turismo basado en necesidades sociales donde la comida es el elemento central de ferias, eventos gastronómicos u otros para relacionarse con la sociedad; el turismo basado en necesidades de estima en donde se pone en práctica el aprendizaje de técnicas culinarias tradicionales o también llamado turismo gastronómico y por último la autorrealización que consiste en la asistencia a ferias gastronómicas o seminarios para su satisfacción (Royo, 2011).

Entonces se puede decir que la gastronomía es una fuente de ventaja competitiva y que puede ser un elemento central para el desarrollo y promoción de un destino turístico; el gasto alimenticio representa un tercio de su presupuesto lo que es una cantidad muy representativa para la economía de cualquier lugar, por lo tanto, si se realiza este tipo de turismo sería una oportunidad para expandir el mercado local en cuanto a la oferta de este tipo de productos (Royo, 2011).

Esta modalidad de turismo trata de beneficiar a la sociedad receptora, actualmente ha puesto en marcha importantes acciones de recuperación, conservación y valorización del patrimonio gastronómico. Estas acciones consisten en crear escuelas de gastronomía, puesta en valor y transmisión de recetas tradicionales, ferias gastronómicas, conservación de las formas de agricultura tradicionales y establecimientos de patrones de seguridad y protección alimentaria (Clemente, José, Roig, Bernart, Valencia, Sara, & Marínez, Cristina, 2008).

Ecuador y su riqueza patrimonial

El Ecuador es un país que posee una riqueza inigualable al estar situado en un lugar privilegiado, desde el punto de vista económico, este cuenta con una estructura productiva que depende principalmente del sector primario, por lo que hoy en día se ha estado apuntado al desarrollo del turismo de diferentes tipos como: turismo de aventura, sol y playa, comunitario, religioso, gastronómico, entre otros; para mejorar su economía y aprovechar la exuberante riqueza tanto natural y cultural que posee este país.

Entonces se puede decir que el turismo en el Ecuador es sinónimo de desarrollo económico, por lo que es muy importante su aprovechamiento sostenible aprovechando las estrategias y modelos que otros países ya están desarrollando, uno de los tipos de turismo que más llama la atención en el turista es el gastronómico ya que constituye un atractivo turístico intangible, mediante el cual se pretende dar a conocer las diversas expresiones culturales del Ecuador.

La gastronomía es un componente importante y de gran valor e identidad cultural porque representa a una comunidad, dependiendo de la zona de donde se obtengan los productos o los ingredientes para la preparación de los platos, su forma de preparación, su sabor, y valor simbólico nunca va a ser igual, siempre va a variar debido a los rasgos tradicionales propios de la localidad, por ejemplo en la utilización de ingredientes, técnicas culinarias, utensilios, entre otros; un vivo ejemplo de esto es la famosa fanesca que se la prepara en todo el Ecuador pero en cada zona esta tiene una forma diferente en su preparación y sabor (Ortega, Albán, & Homero, 2018).

Sabemos entonces, que la gastronomía tradicional ecuatoriana es muy diversa, existen platillos representativos exquisitos en todo el territorio ecuatoriano, cuya ventaja comparativa radica en la diversidad de zonas climáticas; tal es el caso de la costa, con su producto estelar: los ceviches, en la Sierra: las muy demandadas tortillas de maíz, fritada, llapingachos, y el cuy asado; Amazonía: platos elaborados a base de pescado

como el maito y la tradicional chicha de yuca y chonta y por último, la región insular con sus platos elaborados con productos del mar siendo estos: sopa de cangrejos, bolas de caracol, empanadas de cangrejo, entre otros. Los cuales han tenido una gran acogida por turistas tanto nacionales como extranjeros, lo cual indica que la gastronomía en el Ecuador posee una riqueza inigualable, siendo esta una oportunidad que debería aprovecharse de una manera sostenible (Ortega, Albán, & Homero, 2018).

La gastronomía de cada zona permite conocer un poco más acerca de la cultura, identidad y raíces étnicas a través de productos alimenticios y recetas tradicionales que se van pasando de generación en generación, además de que la influencia de varias manifestaciones culturales ha hecho que esta logre una fuerte diferenciación en cuanto a la identidad culinaria y patrimonio cultural del Ecuador dando una imagen representativa en cuanto a su gastronomía (como se citó en Medina & Cedeño, 2017).

Imbabura-Turismo y gastronomía

La provincia de Imbabura es una de las que más destaca en cuanto a la riqueza gastronómica en Ecuador; pero debido a la falta de implementación de nuevas estrategias para promover el turismo gastronómico, este recurso no ha sido aprovechado, de tal forma que se logre posicionar a este recurso como atractivo turístico principal en esta localidad. Esta provincia cuenta con 6 cantones: Antonio Ante, Cotacachi, Ibarra, Otavalo, Pimampiro y San Miguel de Urcuqui (Unigarro, Terán, Pacheco, Guerrón, & Anda, De la Chacra al Fogón, 2014).

De los cantones que conforman la provincia de Imbabura, destaca en cuanto a su gastronomía el cantón Antonio Ante, posee una oferta gastronómica muy variada; debido al clima tropical seco que posee, se dan variaciones climáticas que experimentan el crecimiento, el desarrollo y la producción de una gran diversidad de productos alimenticios por temporadas, lo que permite preparar una serie deliciosos

platos tradicionales autóctonos; preparándose así las reconocidas fritadas de Atuntaqui, el cuy asado y los helados de paila en Chaltura, suspiros, mojicones, panuchas y rosquetes que son dulces preparados a base de maíz, el champús y el cuy frito en Natabuela; se le suman las técnicas culinarias que se desarrollan para su preparación y los utensilios que los caracterizan como: tiestos, piedras, cedazos, pondos, ralladores, pailas de bronce, entre otros (Unigarro, Terán, Pacheco, Guerrón, & Anda, De la Chacra al Fogón, 2014).

El producto agrícola que más se da en toda la provincia de Imbabura y principalmente en el cantón Antonio Ante es el maíz; esta planta es de rápido crecimiento llegando a una altura de 2,5m y dando origen a 7 variedades de maíz como el morado, el morocho, el chulpi, el canguil, el blanco, el amarillo y la jora y el que más se cultiva es el maíz blanco y harinoso con el cual se preparan cierta cantidad de platillos aprovechando sus grandes beneficios nutricionales (Unigarro, Terán, Pacheco, Guerrón, & Anda, De la Chacra al Fogón, 2014). Por lo que este producto es la base para la preparación de la mayoría de estos deliciosos platos.

Entonces se puede decir que este cantón cuenta con una gastronomía con un gran valor cultural e histórico debido a que sus diferentes platillos se han venido transmitiendo y preparando de generación en generación durante años, lo que lo convierte en un lugar importante para dotar de conocimientos a las nuevas generaciones.

La puesta en valor turística

El generar una puesta en valor a la gastronomía, es el proceso de conservar e incentivar al mantenimiento de las características propias de un recurso gastronómico, y a la difusión de su imagen. Se considera un proceso de revalorización, en donde se toma en cuenta a los componentes tangibles o intangibles que este bien o recurso posee para darle un valor agregado y posteriormente darle un uso turístico apropiado (Bolaños, 2016).

El proceso de revalorización consiste en identificar a los recursos gastronómicos con mayor valor simbólico, histórico, cultural, tradicional, y principalmente los que están tendiendo a desaparecer para exaltar sus características hasta mejorar su condición actual y lograr un óptimo aprovechamiento turístico de estos recursos mediante diferentes estrategias de conservación y mejora (Bolaños, 2016).

De acuerdo a Blanco, (1992) citado en Bolaños, (2016) menciona que la valoración turística de un producto en general se refiere a la fijación de un valor convencional que va a permitir una comparación con otros recursos de su misma índole con respecto a la calidad turística de los mismos con el fin de satisfacer las necesidades del visitante y potencializar, aspectos vitales, beneficios y características propias, para poder conservar las costumbres y tradiciones gastronómicas, al mismo tiempo, se va a preservar la identidad de los pueblos de forma consiente (Luque, 2018).

Por lo tanto, uno de los puntos más importantes para poder analizar la oferta gastronómica tradicional de un determinado lugar, es analizar los componentes que definen la formación del recurso para su puesta en valor y posteriormente su uso turístico, conocer cuál es la actitud y el comportamiento de los potenciales consumidores cuando viajan y qué papel juega la gastronomía en sus viajes; para poder valorar estos recursos según su importancia se condicionan componentes valorados y satisfacción del turista, filtrado por las preferencias y emociones (Royo, 2011) .

Autores como (Goeldner & Ritchie, 2009; Echnert & Ritchie, 1991); señalan que un motivo importante por el que visitan un destino turístico es por su gastronomía, por lo tanto, el generar una puesta en valor a la gastronomía es conservar y rescatar este recurso para mantener el valor simbólico, cultural, tradicional propias de ese lugar que le otorga este producto alimenticio, a fin de incentivar a su mantenimiento y conservación. En relación con la puesta en valor gastronómica se la realiza para rescatar el potencial propio de este recurso y generar una mayor afluencia de personas al lugar con el fin de disfrutar de la oferta gastronómica que ofrece el lugar (Luque, 2018).

En cuanto a las aproximaciones para estudiar la gastronomía para su puesta en valor de un determinado lugar y después de haber analizado la teoría de las necesidades de Pearce; Echnert & Ritchie (1991) menciona que su análisis es muy subjetivo debido a que cada turista va a evaluar de forma diferente cada producto alimenticio en función de su percepción; por lo tanto, se va a evaluar los componentes básicos y los más representativos para poner en valor a un producto gastronómico: primero el cognitivo a través de la valoración de los componentes físicos o tangibles; el segundo desde una perspectiva afectiva o componentes intangibles, sobre los sentimientos o emociones que despierta el lugar donde se da el producto gastronómico.

Para dar un mejor entendimiento se destaca la propuesta de Echnert & Ritchie (1991), menciona que la puesta en valor de un recurso está ligada a tres continuos de naturaleza bipolar: atributo – holístico; funcional – psicológico; y común – único.

El componente cognitivo o tangible: Este se define como la forma en como el turista percibe los atributos físicos o características de un determinado producto gastronómico y se valora en cuanto a recursos y utensilios tradicionales utilizados, atracciones y oferta gastronómica en general es decir todo lo que se puede ver y tocar.

Entre estos están: el uso de utensilios y técnicas culinarias, platos típicos y tradicionales con ingredientes propios del lugar, entre otros (Echnert & Ritchie, 1991).

El componente afectivo o intangible se relaciona con los sentimientos y emociones que puede llegar a sentir el turista. Entonces se evalúa a la sensación de enriquecimiento propia, la sensación de vivir algo auténtico (sabor, tradicional, rituales, historia y valor cultural) o de sentirse estafado, sensación de transportarse en el tiempo (historia, sitios de restauración), amabilidad en el trato con la gente, etc. (Echnert & Ritchie, 1991).

Dimensiones: Definición de variables y categorías

Según Echnert & Ritchie (1991) las dimensiones a estudiar para analizar el valor que tiene la gastronomía encierran dos componentes: Los componentes tangibles y los componentes intangibles, que identifican tres continuos bipolares para delimitar dichas impresiones, que son:

Atributo – holístico: Está compuesto por atributos particulares (clima, hospitalidad, rituales) propios del lugar en donde se desarrolla el producto gastronómico.

Atributo funcional – psicológico: Son características tangibles, observables o medibles que el turista piensa al momento de elegir un producto alimenticio (precio, infraestructura de alimentos, ingredientes utilizados, técnicas culinarias, utensilios usados, entre otros); y también se encuentran los intangibles o abstractas (trato amable, seguridad, calidad del servicio, entre otros).

Atributo común – único: Características propias que posee cada producto y del lugar en donde este se está desarrollando (productos auténticos y tradicionales).

Marco Referencial

Para la presente investigación, se ha realizado una búsqueda de información que pueda servir como referencia para la realización de la misma, encontrando algunas tesis y artículos científicos que han sido elaborados con anterioridad en otros lugares, los cuales servirán para complementar y sustentar este estudio.

En su estudio de investigación: **Patrimonio gastronómico tradicional y su puesta en valor turístico – recreativo. Estudio de caso: Colonia Santa María, Coronel Suárez**; Juliana Agüero (2019) analiza la gastronomía tradicional de la colonia Santa María por ser uno de los territorios que aún conserva la identidad, costumbres, y tradiciones heredados por los antiguos colonos alemanes. Su gastronomía posee un gran valor cultural para la población por lo que se realizó un estudio para identificar a profundidad los diversos platos tradicionales especialmente los poco conocidos, para de esta manera desarrollar una serie de propuestas y acciones de tipo turísticas que permitan rescatar, conservar y poner en valor dicha gastronomía. Para lo cual se propone trabajar en conjunto con la población y de esta manera ofrecer al visitante diferentes actividades turísticas relacionadas con la gastronomía tradicional y dar a conocer el legado gastronómico heredado por años de los antiguos pobladores.

En su estudio de investigación: **La importancia del producto agroalimentario como atributo de formación de la imagen del destino turístico rural – cultural**; Marcelo Royo Varela (2011) menciona que, para analizar de manera profunda a los productos gastronómicos se deben hacer evaluaciones cognitivas y afectivas, para determinar los atributos de mayor importancia para el turista.

La existencia de productos típicos, elaboración artesanal, lugares donde adquirirlos o degustarlos se consideran variables objetivas, cognitivas y positivas que generan una respuesta afectiva o de sentimiento: aprendizaje de la forma de elaboración del producto gastronómico, sentimiento de gratitud, o sentimiento de

frustración al no obtener lo que se espera. Así después de haber realizado encuestas a los turistas destacan como elementos principales que están presentes en el turista al momento de elegir un plato gastronómico son: la riqueza histórica, autenticidad, la oferta gastronómica local, que se sirvan platos típicos de la zona con productos propios y de temporada, higiene, calidad del servicio, entre otras (Royo, 2011, pág. 86).

Las respuestas obtenidas de las opiniones de turistas, expertos y gestores de turismo se pueden decir que para la puesta en valor de un producto gastronómico se debe partir de un conjunto de dimensiones (cognitivas y afectivas) y que estas a su vez agrupan componentes tangibles e intangibles, y entre los más importantes son: productos típicos, auténticos, seguros, higiene y calidad del servicio en los sitios de restauración, entre otras. Este conjunto de componentes fue sometido a un análisis factorial que permitió confirmar la existencia del factor gastronómico como elemento importante en la formación de la imagen del destino cultural – rural.

En un artículo científico de la revista de Turismo y Patrimonio Cultural PASOS María José Andrade Suárez, en su estudio: **La interpretación de la realidad del destino por parte de los turistas: evaluaciones cognitivas y afectivas**, menciona que existe una extensa competitividad entre los destinos turísticos y que la primera imagen percibida por parte del turista es muy importante para la elección del destino ya que esta influye directa o indirectamente en la decisión de compra de los potenciales turistas. Esto se debe a que la actitud del turista hacia un determinado lugar es el resultado de la imagen que se ha formado del mismo.

En este artículo se realizó un estudio de todos los recursos importantes que tienen un valor histórico, tradicional, y comercial del destino turístico en base a un análisis de los componentes cognitivos y afectivos (tangibles e intangibles) del destino en Galicia. Los resultados obtenidos al realizar encuestas a 400 turistas rurales demuestran que la mayor parte de los recursos turísticos son de carácter objetivo y

tangible; sin embargo; la percepción de estos es muy subjetiva debido a la forma en como el turista los ve al momento de la visita.

Los atributos obtenidos para la realización del estudio de los recursos turísticos de un destino fueron recolectados, a través de preguntas abiertas a los turistas con la finalidad de que estos identifiquen con mayor libertad los atributos esenciales de un lugar en concreto. La técnica no estructurada también fue utilizada, para medir los componentes holístico y único de la imagen del destino buscando la espontaneidad al momento de describir estos atributos. Después de haber seleccionado un conjunto de todos los atributos más influyentes en la formación de la imagen de un atractivo turístico se realizó un análisis factorial, revela una estructura bidimensional cognitiva-afectiva en el componente común de la imagen. En las percepciones cognitivas se evalúa cinco factores y un factor relacionado con las evaluaciones afectivas. Es decir, la coexistencia de las dimensiones cognitiva, afectiva y global permite comprender mejor la representación que tiene el turista de un lugar cuyo significado no se limita sólo a sus propiedades físicas, sino que también incluye los sentimientos de la persona hacia el lugar y con esto poder seleccionar los lugares o sitios de mayor importancia.

En su estudio de investigación: **Análisis de la puesta en valor de la ruta de la fe como producto turístico en la provincia del Guayas**, Bolaños (2016) menciona que, para estudiar la puesta en valor de un recurso turístico es muy importante analizar el proceso de valorización de este atractivo, en este proceso se deben tomar en cuenta criterios básicos como: inventarios para analizar la situación actual del lugar, la significancia, equipamiento e infraestructura, como puntos de partida. Sin embargo no es suficiente, por lo que la autora en este estudio detalla los siguientes puntos principales que van a ser tomados en cuenta para determinar la puesta en valor de un determinado recurso, se encuentra la imagen, que garantiza su reconocimiento en el mercado, la gestión o soporte técnico que se le brinda al recurso, la accesibilidad y

aspectos intangibles del lugar como su significancia, costumbres, tradiciones, valor intrínseco y turístico propios del atractivo a evaluar, también señala que es el visitante quien tiene el contacto directo con el lugar, por lo que es muy importante tomar en cuenta su opinión, intereses, necesidades, satisfacción y sus motivaciones, y desde esta perspectiva considerar los puntos en el que necesita el sitio mejorar o a su vez diferenciar los que no necesitan una mayor intervención.

En el artículo: **Patrimonialización, políticas públicas y turismo: las cocinas tradicionales en México, gestión y puesta en valor** (Zuñiga, 2020) analiza el papel que juegan las políticas públicas del estado de México con respecto a la gestión y valoración del recurso gastronómico tradicional. Para lo cual describe algunas estrategias y programas realizadas en base a las políticas económicas, turísticas y culturales declaradas por la UNESCO, para impulsar su consumo y fomentar el turismo gastronómico en el lugar (Zuñiga, 2020).

Estas estrategias y acciones han servido para revalorar, rescatar y mantener productos, ingredientes, recetas, saberes y técnicas culinarias de la gastronomía tradicional de México. Buscan diversificar la oferta del mercado interno incorporando productos turísticos y actividades como: ferias, concursos gastronómicos, publicación de recetas, rutas gastronómicas, entre otras; para de esta manera hacer del producto alimenticio un elemento que se diferencie de los demás y que sea representativo del estado de México en el ámbito turístico. Con su expediente “Pueblo de maíz. La cocina ancestral de México. Ritos, ceremonias y prácticas culturales de las cocinas de los mexicanos” se declaró a la gastronomía mexicana como patrimonio inmaterial de la humanidad por la UNESCO (Zuñiga, 2020).

Otra estrategia que se menciona en cuanto a las políticas culturales y de desarrollo, es el programa “Ibercocinas, tradición e innovación”. Este programa se enfoca en rescatar la gastronomía tradicional y mantener los sabores culinarios para

incluirlos en la cadena de valor y fomentar el desarrollo sostenible. Para de esta manera dar a conocer a las nuevas generaciones los sabores auténticos y tradicionales de la gastronomía mexicana. Todas estas estrategias se han desarrollado en base a los ejes estratégicos de las políticas públicas, las cuales tienen una relación directa con la productividad, los atractivos naturales, culturales, históricos, la cadena de valor, la sustentabilidad, calidad e innovación de los diferentes sectores socioeconómicos con el fin de diversificar la oferta turística en México, el desarrollo social y crecimiento de la economía enfocándose principalmente en la diversidad gastronómica del lugar (Zuñiga, 2020).

En su estudio: **La gastronomía tradicional del norte del Estado de México. El caso de Acambay** (Favila Cisneros, López Barrera, & Quintero Salazar, 2014); sus autores realizaron una investigación a profundidad sobre la gastronomía tradicional y sus expresiones culinarias en el estado de México, Acambay. Utilizando como herramientas a la observación, la descripción, encuestas estructuradas, semi estructuradas y el análisis de vida cotidiana de la población, para de esta manera crear estrategias de acción para poder valorar y salvaguardar al recurso alimenticio desde el punto de vista histórica y antropológica. Los resultados obtenidos fueron que estas manifestaciones, hábitos, usos y costumbres alimenticias tradicionales han definido al patrimonio cultural gastronómico intangible de esta comunidad y que es muy importante rescatar, valorar y mantener en el tiempo la riqueza gastronómica para que futuras generaciones puedan conocer sobre sus ingredientes, forma de cocinarlos, utensilios, técnicas culinarias, presentación, color, aroma y sabor.

Marco Legal

La fundamentación legal del presente estudio de investigación se apoya en las leyes públicas actuales que rigen en el Ecuador.

Constitución de la República del Ecuador

La constitución del Ecuador vigente menciona algunos artículos, en donde el estado es el encargado de conservar y preservar las tradiciones culturales a través del buen vivir, cultura y alimentación; los mismos se detallan a continuación:

En el Art.3 de la constitución ecuatoriana se menciona que es el estado el encargado de preservar y mantener el patrimonio cultural y natural del país. En el capítulo segundo, de los derechos del buen vivir en su art.13: las personas tienen derecho al acceso de alimentos sanos, suficientes y nutritivos; propios de su localidad y que representen las diversas tradiciones culturales, con el fin de promover la soberanía alimentaria.

Se tomo en consideración también a los art.21 en el cual las personas tienen derecho a mantener y construir su propia identidad cultural, decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades; conocer la memoria histórica de su cultura y patrimonio cultural, art.22 derecho a desarrollar actividades culturales y artísticas y a beneficiarse de las mismas, art.23 derecho a hacer uso del espacio público para el intercambio cultural y promoción de la diversidad cultural y a conocer los saberes ancestrales.

En el capítulo VI régimen de desarrollo en el art. 276 los objetivos para el desarrollo son: En el numeral 7 menciona que debe proteger y promover la diversidad cultural y respetar sus espacios de reproducción e intercambio; a la vez preservar, mantener y conservar la memoria social y el patrimonio cultural intangible y en el art. 277 menciona que el estado garantizará el buen vivir promoviendo las artes, los saberes ancestrales y actividades en general.

Soberanía Alimentaria

En los artículos 281 y 282, en la soberanía alimentaria el estado tiene la obligación de garantizar a los pueblos y nacionalidades, suficientes alimentos sanos y culturalmente apropiados de forma permanente. Para lo cual, el estado se responsabilizará de impulsar la producción, brindar apoyo financiero a las pequeñas y medianas empresas productoras, aplicar políticas fiscales, tributarias y arancelarias que protejan el sector agroalimentario nacional, y promover la preservación y recuperación de la agrobiodiversidad y de los saberes ancestrales del recurso alimenticio, así como también el libre intercambio de las semillas.

Cultura

En el capítulo VII del régimen del buen vivir, el artículo 377 menciona que el sistema nacional de cultura tiene como deber fortalecer la identidad nacional; promover y proteger las diversas expresiones culturales; incentivar la creación artística y la producción; el disfrute de bienes y servicios culturales; salvaguardar el patrimonio cultural y la memoria social.

El artículo 378 establece que el sistema nacional de cultura a través del órgano de interculturalidad y diversidad; será responsable de la promoción y gestión de la cultura, formulación e implementación de la política nacional en este ámbito.

En el artículo 379.- Son parte del patrimonio cultural tangible e intangible para la identidad de las personas y deber de salvaguardar por el estado: las lenguas, formas de expresión, tradiciones, manifestaciones culturales, rituales, festividades, producción, edificaciones, espacios naturales, monumentos, paisajes, sitios arqueológicos, etnográficos, objetos, colecciones, archivos, museos, que tengan valor histórico. Además de las creaciones artísticas, científicas y tecnológicas. Los bienes culturales del estado serán inalienables, inembargables e imprescriptibles. El estado garantizará su protección y cualquier daño será sancionado de acuerdo con la ley.

Ley de Turismo del Ecuador

Capítulo I – Generalidades

Se ha tomado en cuenta a los artículos: Art. 3.- Esta ley establece que deben participar los gobiernos provinciales y cantonales para impulsar el desarrollo turístico; mejorar la infraestructura y los servicios públicos básicos para garantizar una satisfacción adecuada de los turistas; conservar de forma permanente los recursos naturales y culturales del país; preservar la identidad de las diferentes comunidades indígenas, campesinas, afroecuatorianos manteniendo sus costumbres y tradiciones culturales, proteger su ecosistema, y la prestación de servicios turísticos. Art. 4.- La política con relación al sector del turismo, debe cumplir con los siguientes objetivos: Reconocer que la actividad turística pertenece a una iniciativa privada y comunitaria, por lo que el estado debe potencializar estas actividades mediante la promoción de un producto competitivo; garantizar el uso sostenible de los recursos históricos, culturales, naturales y arqueológicos; fomentar e incentivar el turismo interno.

Plan Nacional del Buen Vivir 2017-2021

Dentro del Plan Nacional de Desarrollo Toda una Vida 2017-2021 se enfatiza que: La finalidad de este proyecto es el posicionamiento del país en el mundo, su promoción, sustentabilidad ambiental, y desarrollo territorial. Se plantea al turismo como eje principal de la economía nacional, por lo que propone realizar estrategias y acciones para fomentarlo. Aquí se menciona que en este sentido debe haber una corresponsabilidad entre los diferentes actores comunitarios y los niveles de gobierno, así como en el sector privado como en el sector público para de esta manera lograr la meta deseada.

Marco conceptual

Componente Intangible

Este se relaciona con los sentimientos y emociones que puede llegar a sentir el turista al momento de adquirir un producto. Entonces, evalúa en el turista la sensación de satisfacción al vivir algo que le gustó mucho o la sensación de sentirse estafado al no recibir lo que esperaba (Echnert & Ritchie, 1991).

Experiencias

La experiencia hace referencia al conocimiento, viene cargado de un significado emocional importante, basado en la interacción con los estímulos que son los productos o servicios consumidos (Carballo, Moreno, & León, 2015).

Componente Tangible

Son las características de un producto que pueden ser observables o tangibles, contrasta, por una parte, las características del destino que son directamente observables o medibles, las cuales representan las características funcionales que le vienen a la mente al turista cuando piensa en un destino (Echnert & Ritchie, 1991).

Gastronomía

Se la define como una ciencia que estudia la relación existente entre la cultura de un pueblo y la comida que se ha ido desarrollando a lo largo del tiempo. Este tiene un sentido estricto en cuanto a su forma de preparación, protocolos de servir y consumir los alimentos (Armendariz, 2013). Se entiende a la gastronomía como un bien cultural que expresa la pertenencia de un individuo a un grupo social establecido, es decir que este recurso es dotador de identidad con respecto al lugar en donde convive y además comparte símbolos, mitos, ritos y rasgos (Favila Cisneros, López Barrera, & Quintero Salazar, 2014).

Gastronomía Tradicional

La gastronomía tradicional son todas aquellas elaboraciones que se preparan en una determinada zona, no necesariamente deben ser con productos autóctonos, se los puede realizar en cualquier fecha del año, con utensilios, técnicas y métodos tradicionales que han sido adquiridos de generación en generación (Bermudez, y otros, 2018).

Puesta en Valor

La puesta en valor de un recurso ya sea este cultural, natural o gastronómico se lo realiza con la finalidad de revalorizar el potencial que tiene este recurso pues son una parte importante del pasado y de la cultura de un determinado lugar además de conservar y mantener sus características propias (Carretón, 2018).

Tradición

El autor Fernández de Paz (2006) define al término tradición como la herencia que se recibe por pertenecer a una sociedad en un momento determinado. Es decir, es el conjunto de conocimientos que han sido adquiridos a través de la imitación y que han sido transmitidos de generación en generación, los mismos conforman los rasgos diferenciadores de cada cultura; integra el pasado y el presente en el futuro, en vez de sustituirlo, tratando de mantener las costumbres, historias y memorias colectivas vigentes (Arévalo, 2012).

Turismo

El turismo es una actividad de desplazamiento que encierra gasto en el lugar visitado pues el objetivo de esto es que las personas realicen actividades de recreo y ocio además de que se haga el consumo de bienes y servicios para un beneficio mutuo (Figuerola Palomo, 1990).

Capítulo II

Metodología

Enfoque de la investigación

El enfoque que tiene esta investigación es de tipo cualitativa y cuantitativa.

Tipología de investigación

Exploratoria: Para el desarrollo del presente estudio se va a realizar una investigación exploratoria la cual va a permitir recopilar información general en cuanto a la gastronomía tradicional y su desarrollo dentro de la zona de estudio, a través de la cual se va a lograr tener un amplio conocimiento en cuanto a la problemática central, que va a permitir dar una respuesta y llegar a alcanzar los objetivos ya propuestos en la investigación.

Descriptiva: Para esto se va a utilizar el método analítico-sintético, que consiste en descomponer en partes el objeto de estudio para ir analizándolo y describiéndolo de forma individual para luego unirlos y evaluar de forma integral (Bernal Torres, 2010). A través de este método se analizará la oferta gastronómica, tradiciones culinarias, sitios de restauración auténticos, sabor de los platos, recetas entre otros.

Procedimiento de recolección de datos

Para obtener datos tanto cualitativos como cuantitativos más confiables y valederos se realizó una revisión de información ya documentada, encuestas estructuradas a los turistas que visitan el cantón Antonio Ante para degustar de su oferta gastronómica, entrevistas a propietarios de los establecimientos de restauración y gestores turísticos; la encuesta se va a estructurar con preguntas cerradas y con una escala de medición, con la finalidad de conocer el valor turístico que tiene la gastronomía tradicional en el lugar de estudio, mediante la opinión de los turistas en cuanto a los componentes tangibles (oferta gastronómica, utensilios tradicionales

utilizadas, recetas, tradiciones culinarias, sabor, sitios de restauración, entre otros) e intangibles (autenticidad, historia, técnicas tradicionales más usadas, fiestas, rituales).

Instrumentos de recolección de datos

Para el análisis de las variables, los instrumentos que se van a emplear son: el análisis de documentos, las entrevistas a profundidad y las encuestas estructuradas.

El análisis de documentos: Se recabo información de documentos ya realizados con anterioridad, fichas bibliográficas que contenían información que fueron de mucha ayuda para la investigación (Bernal Torres, 2010).

La entrevista: Fue impartida a personas que se las considera importantes en la localidad y que tengan información relevante que sea de ayuda para complementar el estudio, con el fin de que la información recolectada sea más verídica y profunda (Bernal Torres, 2010). Se la realizó de forma personal, la misma que fue dirigida a los propietarios de los restaurantes tradicionales más influyentes y reconocidos, habitantes de edades avanzadas del lugar y gestores de turismo. Para lo cual se realizó un pequeño banco de preguntas abiertas que sirvieron de guía para la realización de estas.

La encuesta: Está estructurada con preguntas cerradas y preguntas con escalas de medición, que permitieron identificar datos tanto cualitativos como cuantitativos. Estas se aplicaron a las personas que visitaron los diferentes sitios de comida tradicional de la zona, con la finalidad de obtener información exacta en cuanto al tema de estudio.

Población y Muestra

Población

La población que se va a tomar en cuenta para la recolección de la información necesaria de acuerdo con las variables ya identificadas va a ser a los turistas y visitantes que ingresan al cantón Antonio Ante anualmente, entre estos están los que

podieron degustar de la oferta gastronómica, propietarios de los sitios de restauración, gestores turísticos y a la población interna del mismo.

Para lo cual se tomó en cuenta los datos estadísticos obtenidos de Turismo Cifras del portal GEOVIT **Fuente especificada no válida.** del ingreso de turistas internos en los últimos años 2018 dando como resultado un total de 307.827 turistas y también se tomó en cuenta a la población interna, los datos fueron obtenidos del portal INEC resultados del último censo del 2010, arrojando una población total de 43.518 individuos entre mujeres y hombres.

Muestra

Con estos datos se procedió a sacar el tamaño de la muestra para posteriormente realizar las encuestas a los turistas y visitantes, así como también entrevistas a los pobladores de edad avanzada y propietarios de los sitios de restauración más representativos, las mismas que fueron realizadas en los días de mayor afluencia de personas que fueron los sábados y domingos.

Tipo de muestreo

Se aplicó el muestreo simple estratificado, se seleccionó de forma directa o indirectamente a los individuos de la población de edad avanzada, gestores turísticos y se realizó las entrevistas; para conocer la cantidad de encuestados se eligió a las personas de la misma forma principalmente los que pudieron degustar de la oferta gastronómica del cantón Antonio Ante, aplicando la siguiente fórmula:

Tamaño de la muestra de los turistas y visitantes

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

$$N = 307.827$$

$$Z = 1,96$$

$$n = \frac{295.513,92}{(0,08)^2(307826) + (3,84) \times (0,5)(0,5)}$$

$$P = 0,5$$

$$Q = 0,5 \quad n = 295.513,92/1971,05 = 150 \text{ encuestas}$$

$$E = 0,08$$

Se realiza un muestreo estratificado simple en donde se elige al azar a las personas de edad avanzada y gestores turísticos, entre otros que nos puedan ayudar con la información necesaria para el estudio de investigación.

Figura 2

Formato de encuesta



ENCUESTA DIRIGIDA A VISITANTES Y TURISTAS DEL CANTÓN ANTONIO ANTE

Objetivo: La presente encuesta tiene con fin recopilar información sobre la gastronomía tradicional del cantón Antonio Ante desde el punto de vista de visitantes y turistas tanto nacionales como extranjeros.

Edad: _____ Género: Masculino Femenino

1.- Lugar de procedencia:

Local (especifique el lugar)	
Nacional (especifique el lugar)	
Extranjero	

2.- ¿Cuál es el motivo de su visita al cantón Antonio Ante?

Ocio/Descanso	
Gastronomía	
Familia	
Trabajo	

3.- ¿Usted conoce de la gastronomía tradicional del cantón Antonio Ante?

SI NO

Si responde no pasar a la pregunta 4 y si responde si pasar a la pregunta 5.

4.- ¿Le gustaría conocer su gastronomía o probar algún plato tradicional propio del lugar?

Si	
No	

A continuación, deberá responder a los diferentes parámetros:

5.- ¿La gastronomía tradicional sería un motivo fundamental para visitar este cantón?

Si	
No	

6.- ¿Existe en la actualidad desconocimiento por parte de las nuevas generaciones de la preparación de los platos tradicionales del cantón Antonio Ante?

Si	
No	

7.- Piensa que el correcto aprovechamiento del recurso gastronómico ayudaría en el desarrollo económico del cantón Antonio Ante?

Mucho	
Poco	
Nada	

8.- ¿En la actualidad, los sitios de restauración conservan los conocimientos ancestrales de preparación de los diferentes platos gastronómicos tradicionales?

Mucho	
Poco	

Figura 3*Formato de encuesta*

Nada	
------	--

9.- ¿Piensa que es importante conservar los métodos de preparación de los diferentes platos tradicionales?

Totalmente de acuerdo	
De acuerdo	
En desacuerdo	

10.- ¿Cree usted que la falta de estrategias promocionales sea un motivo para el desconocimiento de la riqueza gastronómica tradicional con la que cuenta este cantón?

Si	
No	

11.- Cuanto estaría dispuesto a pagar por un plato tradicional

\$2,00 a \$5,00	
\$5,00 a \$10,00	
\$10,00 a \$15,00	
\$15,00 o más	

12.- ¿Que factor influye según su criterio al elegir un lugar de comida para la degustación de la oferta gastronómica?

Precio	
Sabor y presentación	
Que se de un servicio de calidad	
Que se sirvan platos tradicionales	

Muchas gracias.

Figura 4

Formato de entrevista



ENTREVISTA DIRIGIDA A GESTORES TURÍSTICOS DEL CANTÓN ANTONIO ANTE

Objetivo: La presente entrevista está dirigida a los gestores turísticos y tiene como finalidad recopilar información acerca de la importancia y valor turístico que tiene la gastronomía tradicional en el cantón Antonio Ante.

Tiempo de Duración: 10 min

Nombre del entrevistado:

Edad:

Género: **Masculino:** **Femenino:**

Periodo de tiempo que se usó en la entrevista:

Cargo:

- 1.- ¿Con respecto a las diferentes actividades que se realizan en el cantón Antonio Ante, qué importancia se le da al turismo?
- 2.- ¿Cree usted que la gastronomía tradicional cuenta con un valor cultural e histórico en el cantón Antonio Ante?
- 3.- ¿Cuál es su opinión acerca de mantener y conservar la gastronomía tradicional del cantón Antonio Ante y posicionarlo como un atractivo turístico local?
- 4.- ¿Existen proyectos que actualmente se estén desarrollando con el fin de mantener y lograr un mejor aprovechamiento del recurso gastronómico?
- 5.- ¿Hay talleres de capacitación en donde la comunidad pueda aprender sobre como rescatar y valorar al recurso gastronómico y por ende realizar sus propios emprendimientos?
- 6.- ¿Se realizan campañas promocionales que se enfoquen en promocionar la gastronomía tradicional del cantón?
- 7.- ¿Cuál es el presupuesto otorgado para la realización de dichas actividades?
- 8.- ¿Se lleva algún registro de turistas que visitan el cantón Antonio Ante con motivos específicamente gastronómicos?

¡Muchas gracias por su colaboración!

Formato de fichas

Para la sistematización de la información recopilada, se utilizaron las fichas para productos elaboradas que puso a disposición el Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador.

Figura 5

Ficha de Productos Elaborados

 MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS		
Nombre del producto	Foto
Ancestralidad	Prehispánica/ criollo contemporáneo	
Época de consumo	Cotidiano/estacional/festivo	
Lugares de consumo	Locales/mercados/ambulantes/hogares	
Descripción	Sopa/Plato fuerte/Bebida/Postee/Cucayo/Salsa/Conserva	
Zonas tradicionales de consumo:		
Cantón		
Parroquia:		
Elaboración		
Ingredientes		
Formas de Preparación		
Propiedades		Estado de conservación
Nutritiva/medicinal		Común/raro/en peligro

Nota: Recuperado (Carrera, García, & Unigarro, 2014)

Capítulo III

Diagnóstico-Análisis - Resultados

En este capítulo se realiza un diagnóstico de la situación actual del cantón Antonio Ante mediante el análisis de información obtenida de fuentes secundarias, encuestas y entrevistas realizadas en el lugar de estudio; para realizar inventarios de platos tradicionales y conocer al producto gastronómico a profundidad y de esta manera crear estrategias de acción y valorar este recurso desde el punto de vista turístico.

Cantón Antonio Ante

Situación actual

Antonio Ante es considerado un pueblo que se ha ido fortaleciendo con el paso del tiempo, se han destacado importantes personajes, acontecimientos y etapas, convirtiéndolo en un lugar lleno de historia, emprendimientos, lucha y progreso. Hoy en día es un ejemplo de desarrollo económico y motivo de visita por su riqueza cultural e histórica.

El cantón Antonio Ante designado con ese nombre en honor al Dr. Antonio Ante de la Flor, se convirtió en cantón el 12 de febrero de 1938. Se encuentra en una zona privilegiada, posee un clima cálido con una temperatura promedio de 16 °C, lo que hace que su producción agrícola sea muy variada, dándose así productos de suelo tropical, subtropical, templado y de clima frío. Posee una extensión de 79km² con una población de 45.184 habitantes de acuerdo con el último censo. Su economía se dinamizó en 1924 con la creación de la fábrica textil Imbabura y en la actualidad los principales ingresos económicos vienen del sector agrícola, artesanal y cultural; la misma que se sustenta en la fiesta de los inocentes y fin de año. Es un eje perpendicular comunicador entre la costa y la amazonia. Destaca principalmente en cuanto a riqueza gastronómica se refiere, pues esta viene desde la época de la colonia, dando lugar a una cocina popular combinada con productos autóctonos del lugar y productos extranjeros. Posee

seis parroquias de las cuales se designó a Atuntaqui como la cabecera cantonal, Andrade Marín, San Roque, Chaltura, Natabuela e Imbaya (GAD de Antonio Ante, 2015).

Accesibilidad

Posee una vía de acceso principal denominada Panamericana norte, la misma se encuentra asfaltada y en excelentes condiciones. Atuntaqui se encuentra a una distancia de 105 km desde Quito, el tiempo de recorrido en bus es de dos horas y desde Tulcán recorriendo por la Panamericana 135km, dos horas y treinta y cinco minutos (GAD de Antonio Ante, 2015).

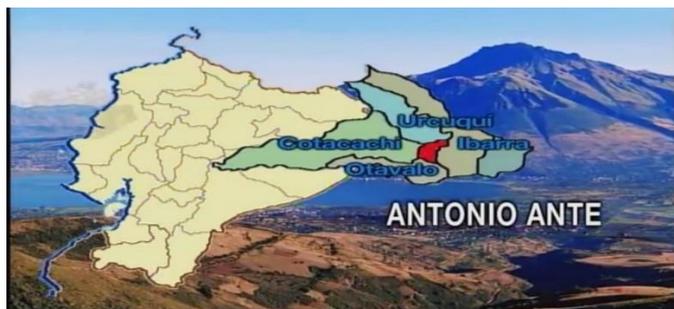
Existen varias cooperativas de transporte público que se encargan de cubrir las rutas Quito-Ibarra-Tulcán. Estos buses salen de las diferentes terminales todos los días cada 10 minutos, lo que facilita la visita a esta provincia (GAD de Antonio Ante, 2015).

Ubicación

El cantón Antonio Ante se encuentra ubicado al noroeste de la provincia de Imbabura a tan solo 60 km de la ciudad de Quito y a 100 km de la frontera colombiana. Limita al Norte con el cantón Ibarra, al sur con el cantón Otavalo, al Este con el cerro Imbabura y al Oeste con los cantones Cotacachi y Urcuquí (GAD de Antonio Ante, 2015).

Figura 6

Mapa del cantón Antonio Ante



Nota: Ubicación y límites del cantón Antonio Ante. Recuperado de (Atuntaqui, 2012)

Gastronomía Tradicional

La gastronomía del cantón Antonio Ante es muy variada debido a que posee productos propios de la zona y productos que fueron introducidos en la época de la conquista española, algunos de los productos agrícolas más utilizados en las diferentes recetas tradicionales son: el fréjol, el maíz, el trigo, las papas, los chochos, las habas, el zambo, entre otros, ver tabla 3. Una tradición muy reconocida del lugar es la Fiesta Popular de los Inocentes y Fin de año, se ha venido desarrollando desde hace más de setenta años, declarándose Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador. Lo que hace de esta festividad en conjunto con la exposición de ferias gastronómicas tradicionales y la amabilidad de su gente, el atractivo turístico principal en este lugar. Además, es muy conocida a nivel nacional, por lo que mucha gente de todas partes del mundo acude a este cantón para presenciar este evento, y conocer un poco más acerca de sus costumbres y tradiciones. Es un espacio en donde cada año muchos emprendedores anteños aprovechan para poner a disposición de los visitantes, una variedad de platillos gastronómicos para su deleite y disfrute.

Productos agrícolas

La agricultura ha sido desde siempre la principal actividad económica del cantón, esto se debe a la zona privilegiada en la que se encuentra ubicado: su clima, la fertilidad del suelo, su humedad, su altitud, hacen que se pueda obtener una gran variedad de productos agrícolas que van desde los productos de clima cálido hasta los de clima frío. A continuación, se detallan los cultivos nativos y los introducidos en la época de la colonia.

Tabla 1*Principales productos agrícolas*

Principales cultivos	Hectáreas
Maíz	9.887
Caña de azúcar	6.745
Fréjol	5.344
Trigo	3.840
Cebada	3.303
Arveja	1.786
Papa	1.545
Cabuya	974
Tomate de árbol	920
Aguacate	563
Haba	383
OTROS	
Mellocos, zanahorias, camote. mashua negra/amarilla, oca.	
Zambo, zapallo, ají, col	

Nota: Recuperado de PDOT DE MBABURA (2019)

Estos productos son comercializados por pequeños agricultores en ferias, principalmente productos de temporada o poco comunes (cultivos ancestrales). Las ganancias se mantienen a nivel local y se evita al máximo a los intermediarios.

Inventario Gastronómico

Tomando como referencia los principales productos agrícolas que se siembran en este cantón, se puede resumir que la gastronomía de la zona es una mezcla tanto de productos nativos como de los no nativos, dando origen a una gastronomía ancestral y tradicional. Al realizar las entrevistas a la población adulta y de edad avanzada en el lugar de estudio se elaboró el siguiente inventario gastronómico.

Tabla 2*Inventario Gastronómico Tradicional*

Parroquia	Sitios de expendio	Platos tradicionales
URBANAS		
Atuntaqui	Fritadas “La sazón de Miche” Fritadas Amazonas Heladería el Pacífico Mercado de Atuntaqui	- Fritadas - Helados de crema - Helados de paila - Rosquetes - Mote con chicharrón - Caldo de 31 - Hornado
Andrade Marín	Las delicias de mamita Celia	- Caldo de gallina criolla - Tortillas de papa con fritada - Fritada - Chuletas asadas en roca volcánica
RURALES		
Chaltura	El Chozón La Hornilla Jatun Cuy Valle Hermoso Heladería de Chaltura	- Cuy Frito - Caldo de gallina criolla - Helados artesanales de paila
Parroquia	Sitios de expendio	Platos tradicionales
Natabuela	La estancia natabuela La parrilla del Chef La casa de la abuela Cuyes el serranito	- Cuy frito - Fritada - Champús - Chicha de jora - Colada morada
San Roque	Paradero restaurante el amigo	- Cuy asado

Nota: La tabla muestra la oferta gastronómica con la que cuenta el cantón Antonio Ante, distribuidas por parroquias.

Utensilios tradicionales

Al realizar el estudio de campo en el sitio se pudo observar muchos utensilios tradicionales con el paso del tiempo y con el avance de la tecnología se han dejado de utilizar, pero también hay quiénes aún los siguen utilizando para conservar el sabor de los diferentes platillos y en especial la tradición familiar. Así tenemos a los siguientes:

Fogón de leña:

Este utensilio generalmente es una estructura simple, está construido con madera seca que se coloca en el suelo. A los lados se ubican unos ladrillos o adoquines y sobre estos unas varillas de hierro, para posteriormente colocar las ollas de barro. El fuerte calor producido por el fogón hace posible la preparación de coladas, sopas y secos. Además de darles un sabor único y de transportar al tiempo de sus abuelos a los comensales al degustar de estos platillos

Figura 7

Fogón de leña



Nota. Tullpa o fogón a leña elaborado a base de adobe y varillas de hierro. Recuperado de (Picuasi, 2021)

Ollas de barro:

Son utensilios que en la actualidad se siguen utilizando, son colocados en el fogón para llevar a cabo la cocción de varios alimentos; por ejemplo, el tradicional caldo de gallina criolla, champuz, colada morada, entre otros.

Figura 8

Ollas de barro



Nota. Ollas de barro fabricadas a mano. Utilizadas para cocer los alimentos.

Ollas de bronce y aluminio:

Estas son utilizadas en la preparación de la tradicional fritada, cuy con papas, helados de paila, tortillas de papa y muchos más.

Figura 9

Ollas de bronce y aluminio



Nota: Tradicional olla de bronce amarillo y aluminio. Recuperado de (Monge, 2015)

Pondos o vasijas de barro:

Estos antiguamente eran utilizados para preparar la tradicional chicha de jora y el champús las mismas eran servidas en las fiestas o rituales; hoy en día son utilizados para almacenar granos secos para poder conservarlos por largo tiempo.

Figura 10

Vasijas de barro

**Piedras de moler:**

Está formada de una base cóncava o plana y una piedra redonda con la que se molían o chancaban los diferentes alimentos. De acuerdo con lo que cuentan los cocineros y personas mayores este es un utensilio tradicional que se ha conservado desde tiempos de sus ancestros y que se sigue utilizando en la actualidad, principalmente en la elaboración del delicioso ají debido al sabor tan particular y único que adquiere. Antiguamente servía para moler diversos alimentos como el maíz, morocho, habas, arveja, entre otros (Unigarro, Terán, Pacheco, Guerrón, & Anda, De la Chacra al Fogón, 2014) .

Figura 11*Piedras de moler*

Nota. Utensilios de piedra utilizados para moler granos secos y en donde se elabora el tradicional ají de piedra.

Cedazos y aventadores:

Estos utensilios de cocina estaban hechos con el pelo de la cola y la crin del lomo de los caballos, era muy resistente y delgado. Se usaban para separar los residuos que se encontraban en la harina, posteriormente con la harina ya cernida y pura se preparaban pan, coladas, u otros alimentos. Actualmente se han dejado de usar, pero, hay quienes no quieren perder la tradición y acuden al mercado central de Atuntaqui para adquirirlos, en especial la gente de edad que según dicen estos son mucho más útiles que los cernidores actuales (Entrevista a Carmen Guachalá, 2021).

Los aventadores eran elaborados con paja totora y servían para activar el fuego, hoy en día ya casi que no se los utiliza.

Figura 12

Cedazos y aventadores



Nota. Aventadores para avivar el fuego. Recuperado de (Monge, 2015)

Mama cuchara o cucharas de palo:

Según recuerda la señora Carmen (2021), cuando era niña su bisabuela y abuelos usaban la mama cuchara para remover la colada, las sopas, la chicha, que se encontraban en las inmensas ollas de barro y luego se servía a toda la familia.

Recuerda también que en ese tiempo para comer se usaban las cucharas de palo ya que las de aluminio eran muy escasas y se servía en platos de barro. Hoy en día aún se mantiene la tradición en muchos restaurantes y sitios de expendio de comida, utilizan estos utensilios en la elaboración de sus platillos.

Figura 13

Mama cuchara



Nota: Cucharas de palo utilizadas en la elaboración de platos tradicionales debido al sabor único y especial que le otorga a las comidas.

Tiesto:

El tiesto es un utensilio elaborado con barro. En la antigüedad se utilizaban para tostar granos y hoy en día en este utensilio se asan las tradicionales tortillas de tiesto (Monge, 2015).

Figura 14

Tiesto de barro



Nota: Tiesto utilizado para cocinar sin aceite las tradicionales tortillas de tiesto. Tomado de (Monge, 2015).

Métodos y Técnicas tradicionales de elaboración***Métodos de conservación*****Conservación de carnes**

En la antigüedad, al no disponer de artefactos de refrigeración, nuestros antepasados para evitar que se dañe la carne, usaban un método que les permitía conservarlas por mucho tiempo. Esta consistía en salar las carnes de llama, vaca, borrego, junto con un adobo hecho de sal, comino, ajo, y cebolla. Posteriormente se secaban al sol o en la cocina de leña. Recuerda la señora Carmen Guachalá (2021) que sus abuelos y su madre usaban este método para conservar las carnes, y adquirían un sabor muy particular, hoy en día se ha dejado de utilizar por completo.

Figura 15

Secado de la carne al sol



Nota. Conocido como el método Charqui. Recuperado (DW Historias Latinas, 2019)

Método de preservación de la papa

Este método consiste en colocar un lecho de paja seca en donde se va a poner las papas y se le tapa con otro lecho de paja. Actualmente esta forma de conservación ha cambiado. Ahora simplemente se coloca la paja en el mismo costal y se arruma en una esquina. Técnica conocida como “chuño” (Moya, 2009).

Almacenado de granos

En el caso de los cereales (maíz, trigo, cebada), se acostumbraba a tender los cereales en el techo de las casas, sobre una cama hecha de carrizo, para evitar que el gorgojo ataque estos granos, método que actualmente aún se sigue utilizando (Unigarro, Terán, Pacheco, Guerrón, & Anda, 2014).

Secado al sol

Este método consiste en amarrar las mazorcas de maíz y colgarlas en la puerta de las casas y exponerlas al sol por varios días para obtener el secado total de este

grano y esto se lo hace con el fin de conservarlo durante más tiempo para su posterior uso, se separan las que son para la venta y las que son para consumo del hogar.

Figura 16

Mazorcas secadas al sol



Nota. Recuperado de (Morales, 2017)

Cocción y secado al sol

Este método permite preservar el maíz por más tiempo, conservar al máximo el sabor y los nutrientes de los alimentos. Consiste en cocinar el maíz en agua y luego secar al sol, para luego proceder a pelarlo.

Figura 17

Método de cocción- secado al sol



Nota. Cocinado del maíz y secado al sol. Recuperado (Huera, 2020)

Técnicas de cocción

Muchas de estas técnicas aún se siguen utilizando en los diferentes sitios de expendio de comida tradicional para conservar el sabor especial de los alimentos.

Algunas de estas son: moler, tostar, hervir, fermentar, y cocer los ingredientes en la tullpa o fogón (Unigarro, Terán, Pacheco, Guerrón, & Anda, 2014).

Cocción en leña

Esta técnica consiste en cocinar los alimentos en ollas de barro o de metal y colocarlos en una cocina hecha de leña. Es muy utilizada ya que les da un sabor único y especial a los alimentos.

Figura 18

Cocina a leña



Nota. Tomado de (Morales, 2017)

Hornear

Es una técnica muy utilizada en la actualidad por los lugareños, consiste en colocar los alimentos en un recipiente e introducirlo directamente al calor; de esta manera se va a conservar sus jugos, sabor y nutrientes propios.

Figura 19

Horneado en leña



Nota. Recuperado (Morales, 2017)

Hervir

Técnica de cocción que se ha mantenido desde tiempos muy antiguos. Se trata de colocar agua a hervir y en el punto a ebullición agregar los alimentos.

Figura 20

Técnica del hervido



Nota. Recuperado (Morales, 2017)

Freír

La técnica de freír consiste en sumergir los alimentos por unos minutos en abundante grasa caliente, a temperatura media. Esta forma de cocción es muy utilizada y con esta se elabora el tradicional plato “cuy de Chaltura”.

Figura 21

Cuyes de Chaltura

**Tostar**

Esta técnica consiste en poner en el tiesto, paila de bronce o aluminio, los granos para tostarlos, sin utilizar grasas. Se suelen tostar las pepas de zambo, zapallo, maíz y maní principalmente.

Figura 22

Pepa de Zambo Tostada



Nota. Técnica tradicional del tostado de las pepas de zambo.

Moler

Esta técnica consiste en triturar los alimentos hasta convertirlos en polvo o masas. Para esto se utilizan los molinos o piedras de moler. Forma tradicional de hacer harina para las coladas, bebidas y ají.

Figura 23

Técnica del molido



Nota. Maíz molido y recogido en una batea

Fermentar

Es una técnica muy antigua. Usada principalmente en la elaboración de la chicha. Consiste en dejar reposar el líquido por algunos días al ambiente hasta obtener una fermentación y conseguir el sabor adecuado para ser consumida (Unigarro, Terán, Pacheco, Guerrón, & Anda, 2014).

Figura 24

Fermentación de la Chicha de Jora



Nota. Técnica de fermentación. Recuperado (Unigarro, Terán, Pacheco, Guerrón, & Anda, 2014)

Pelado de mote

El proceso que se debe seguir es cocinar el maíz junto con ceniza que sale de la leña durante una hora. Luego se deja reposar y con ayuda de un cedazo se desprende la cascara. Es una técnica que aún se conserva y permite que el maíz se pueda pelar con facilidad. Se ha venido utilizando desde tiempos ancestrales.

Figura 25

Técnica del pelado del mote



Nota. Pelado de maíz con ceniza. Recuperado (Huera, 2020)

Parroquia Atuntaqui

Historia

La parroquia Atuntaqui, es la cabecera cantonal del cantón Antonio Ante. Proviene de dos vocablos indígenas, Hatum que significa grande y Taqui, tambor es decir “Tambor Grande”. Este territorio atrajo grandes masas de migrantes primitivos hace 1500 años atrás, debido a su riqueza agrícola. Una vez llegados al continente americano, se fueron formando diferentes tribus, asentándose aquí la tribu Cara y dominando lo que hoy se conoce como provincia de Imbabura. En este territorio se dio una de las batallas más conocidas en la historia “La batalla de Atuntaqui” saliendo como triunfadores los incas y dejando de lado a las tribus del norte. Hoy en día se pueden

apreciar alrededor de 40 tolas, las mismas que son un atractivo cultural del lugar. Además de ser conocida como la ciudad de la moda por el gran desarrollo que ha tenido en la industria textilera.

Atractivos

Al realizar la investigación de campo y con información del GAD (2015), se obtiene los siguientes atractivos:

Santuario del señor del Santo Sepulcro

Se encuentra en la plaza principal del centro de Atuntaqui, construido en 1898. Uno de los atractivos muy visitado por fieles y visitantes religiosos devotos del señor del Santo Sepulcro.

Figura 26

Iglesia del Santo Sepulcro



Nota. El santuario se encuentra ubicado en el parque central de Atuntaqui. Es muy visitado por turistas y visitantes.

La Fábrica Textil Imbabura

Construida el 6 de mayo de 1924. Fue desde el año de 1927 el eje económico principal del país. En la actualidad esta fábrica es un museo, que atrae la visita de

turistas nacionales y extranjeros, la historia que guarda esta fábrica es impresionante y transporta a los visitantes al pasado, pues de aquí salieron los mejores hilos y telas a nivel de Ecuador y Colombia.

Figura 27

Fábrica textil Imbabura



Tolas de Atuntaqui

Se puede apreciar alrededor de 40 tolas, distribuidas en todas las llanuras del cantón. Estas tolas albergan a los líderes de la gran batalla de Atuntaqui que perdieron su vida en estas tierras. La más grande y representativa es la Pailatola, su nombre se debe a la forma de paila que tiene.

Figura 28

Tolas de Atuntaqui "La Pailatola"



Nota. Se encuentra al norte de la parroquia de Atuntaqui, a una altura de 2420 msnm, en el barrio San Luis. Tomado de (Imbabura Geoparque Mundial, 2020)

Fiestas y rituales gastronómicas

Según el GAD Municipal del cantón Antonio Ante (2015) aquí se celebran los siguientes eventos:

- **Fiesta del Inti Raymi:** Esta se celebra en los meses de junio, julio y agosto. Se realiza una ceremonia religiosa en agradecimiento por las cosechas obtenidas.
- **Fiesta de la Moda Expo Atuntaqui:** Se da en febrero, en las fechas de carnaval, aquí se realizan ferias de tipo textil y se aprovecha este espacio para fomentar la oferta gastronómica tradicional y popular a través de los pequeños emprendedores que exponen diferentes platillos tradicionales.
- **Fiesta de la “Molienda de la caña de azúcar”:** Se realiza todos los años, es muy conocida ya que atrae a turistas tanto nacionales como extranjeros debido al valor histórico-cultural que esta representa.

Oferta gastronómica

La oferta gastronómica de esta parroquia es muy rica en cuanto a tradición y cultura se refiere, por lo que es muy importante conocer a fondo cuales son los platos tradicionales más representativos, sus diferentes platillos son elaborados con utensilios que vienen de desde épocas ancestrales, lo que hace de su gastronomía única y de gran interés para ser difundida a las nuevas generaciones.

Los productos alimenticios más usados en la preparación de sus diferentes platos son: el maíz, las papas, mellocos, ocas, mashua, chochos, quinua, berro y entre las frutas están la mora, uvillas, entre otros. Además, se encuentran entre su dieta a los insectos que son: catzos, cuzos, caracoles; entre los peces tenemos las preñadillas; y animales de páramo a los conejos, cuyes, venados, pavos y principalmente el cerdo.

Según menciona el GAD municipal del Cantón Antonio Ante (2015), Atuntaqui, ofrece a sus visitantes deliciosos platillos, entre estos se encuentran:

- La tradicional fritada de Atuntaqui, la misma que se acompaña con mote, choclo, papas, plátano maduro, tostado, ensalada y un delicioso ají. Este platillo debido a su sabor único e inigualable le ha dado un reconocimiento a nivel nacional e internacional al cantón.
- Helados de crema y frutas: En Atuntaqui se pueden encontrar varios lugares en donde disfrutar de este delicioso postre, hay de diferentes sabores: mora, ron pasas, taxo, galleta, kiwi, entre otros sabores.
- Dulces: Entre los más conocidos se encuentran: rosquetes, panuchas, mojicones, tortillas de tiesto.

Sitios de restauración

La siguiente tabla muestra los restaurantes, heladerías y pequeños sitios de expendio de comida tradicional en la parroquia de Atuntaqui.

Tabla 3

Sitios de Expendio de Comida de la Parroquia Atuntaqui

Nombre	Descripción	Fotografía
Fritadas “Mama Miche”	Trayectoria: 60 años Ubicación: Calle Bolívar, Atuntaqui Horario: Todos los días de 10am-7pm Telf. 062907184	
Fritadas Amazonas	Trayectoria: más de 30 años Ubicación: Calle Olmedo y Bolívar, Esquina Horario: Todos los días de 10am-7pm Telf. 062907641	

**Mercado Antonio
Ante de Atuntaqui**

Trayectoria:
Ubicación: Calle
Olmedo y Luis Leoro
Franco
Horario: lunes a
domingo 6:30am a
15:00pm



**Heladería el
Pacífico**

Trayectoria: 58 años
de trayectoria
Ubicación: Calle
General Enríquez y
espejo esquina
Horario: Todos los
días de 10am-8pm
Telf. 062907509



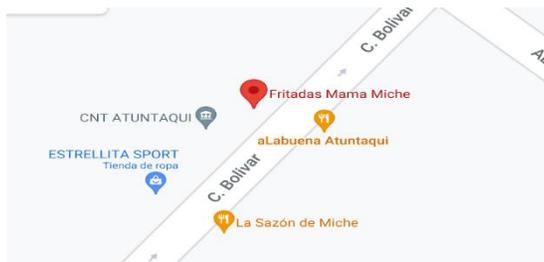
Nota: Sitios de expendio de comida tradicional en la parroquia de Atuntaqui.

Fichas de platos tradicionales

Para los ingredientes, forma de preparación, utensilios, y técnicas usadas en la elaboración de cada uno de los platillos tradicionales, se utilizó las fichas de productos elaborados establecidas por el ministerio de cultura y patrimonio. Los datos fueron obtenidos de las entrevistas, observación y análisis de fuentes bibliográficas. Los mismos que se muestran a continuación.

Tabla 4

Ficha Fritada de Chancho

FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS	
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE	
Nombre del producto	Fritada de chancho
Ancestralidad	Prehispánico
Época de consumo	Cotidiano
Lugares de consumo	Mercados, restaurantes y hogares
	
Descripción	Es un plato tradicional de la zona, hecho a base de la carne de cerdo. Se lo sirve acompañado con papas, choclo, tostado, plátano maduro, queso, ensalada y aguacate.
Zonas Tradicionales de Consumo	
Cantón:	Antonio Ante
Parroquia:	Atuntaqui
Época de consumo:	Todo el año
	
ELABORACIÓN	
Ingredientes	Preparación
<ul style="list-style-type: none"> • Carne de cerdo • Comino • Cebolla blanca • Cebolla paiteña • Aceite • Ajo • Sal 	<p>Colocar la carne de cerdo cortada en trozos en una olla de bronce con aceite, añadir el ajo cortado en la mitad, el comino, la pimienta, la cebolla blanca y paiteña, sofreír hasta que la carne de cerdo obtenga un color dorado.</p> <p>Agregar un litro de agua y dejar cocer de 40 a 60 minutos hasta que el agua se consuma.</p> <p>Servir acompañado de papas, choclo, tostado y una deliciosa chicha de frutas.</p>
Propiedades	Este plato contiene ácidos grasos, carbohidratos, vitamina A y B12, hierro, zinc, fosforo, magnesio y potasio lo que mantiene el correcto funcionamiento de los tejidos corporales.
Estado de conservación	Común

Nota: Formato de ficha recuperado de (Carrera, García, & Unigarro, 2014)

Tabla 5

Ficha Mote con Chicharrón

FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS	
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE	
Nombre del producto	Mote con chicharrón
Ancestralidad	Prehispánica
Época de consumo	Cotidiano
Lugares de consumo	Mercado y hogares
	
Descripción	Este platillo se lo ha venido preparando durante muchos años. Hecho a base de mote. Se sirve acompañado de chicharrón, queso amasado, y curtido de cebolla.
Zonas Tradicionales de Consumo	
Cantón:	Antonio Ante
Parroquia:	Atuntaqui
Época de consumo:	Todo el año
	
ELABORACIÓN	
Ingredientes	Preparación
<ul style="list-style-type: none"> • Choclo • Alverja seca • Chicharrón • Sal 	Cocinar el choclo junto con la alverja seca por un tiempo aproximado de 2 horas, agregar sal al gusto. Servir acompañado de chicharrón, queso amasado, curtido de cebolla y ají criollo.
Propiedades	Su principal ingrediente es el mote, este es rico en fibra, vitaminas y minerales. Además, tiene un alto contenido de carbohidratos lo que aporta al cuerpo un alto contenido de energía.
Estado de conservación	Común y fácil de encontrar en cualquier sitio de la sierra.

Nota: Formato de ficha recuperado de (Carrera, García, & Unigarro, 2014)

Tabla 6

Ficha Helados de Crema

FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS	
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE	
Nombre del producto	Helados de crema
Ancestralidad	Contemporáneo
Época de consumo	Cotidiano
Lugares de consumo	Cafeterías, heladerías y otros



Descripción	Es elaborado a base de pulpa de frutas naturales como: mora, coco, guanábana, vainilla, ron pasas, uva, chocolate, chicle.
Zonas Tradicionales de Consumo	
Cantón:	Antonio Ante
Parroquia:	Atuntaqui
Época de consumo:	Todo el año



ELABORACIÓN	
Ingredientes	Preparación
<ul style="list-style-type: none"> • Pulpa de fruta natural • Leche • Crema de leche • Azúcar 	Mezclar la crema de leche con la leche y dejar refrigerar por 6 horas. Pasado este tiempo se procede a batir junto con la pulpa de fruta elegida, añadir el azúcar, la mezcla se coloca en vasos de plástico y finalmente se debe refrigerar por 24 horas. Servir con la decoración preferida.
Propiedades	Al ser su base principal la leche, provee de un alto valor proteico biológico y calcio. Además de azúcar, grasas, fósforo, magnesio y magnesio.
Estado de conservación	Común. Fácil de conseguir, las frutas se las puede encontrar en gran cantidad y en cualquier mes del año.

Nota: Formato de ficha recuperado de (Carrera, García, & Unigarro, 2014)

Tabla 7

Ficha Tortillas de Tiesto

FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE	
Nombre del producto	Tortillas de tiesto
Ancestralidad	Prehispánica
Época de consumo	Cotidiano-festivo
Lugares de consumo	mercados, ventas callejeras, y hogares.
	
Descripción	Son preparadas principalmente con harina de granos. Están rellenas de queso y pueden ser de dulce o de sal. Se consumen acompañadas de café las de dulce y con otros platos las de sal.
Zonas Tradicionales de Consumo	
Cantón:	Antonio Ante
Parroquia:	Atuntaqui
Época de consumo:	Todo el año
	
ELABORACIÓN	
Ingredientes	Preparación
<ul style="list-style-type: none"> • Harina de maíz o trigo • Manteca de cerdo • Queso • Sal 	<p>En un recipiente se coloca harina, sal y la grasa diluida en agua tibia. Se amasa y se forman discos delgados, se rellenan con queso rallado. Luego se procede a tostarlos en tiesto hasta lograr que se doren por ambos lados.</p> <p>Se sirven acompañados de café caliente, agua de panela o solos.</p>
Propiedades	Son ricas en fibra y carbohidratos, lo cual ayuda al sistema digestivo y aporta energía al organismo.
Estado de conservación	Común. Se siguen preparando y consumiendo en la actualidad con mucha frecuencia. Aunque su forma de preparar ya no es la misma.

Nota: Formato de ficha recuperado de (Carrera, García, & Unigarro, 2014)

Tabla 8

Ficha Caldo de 31

FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE	
Nombre del producto	Caldo de 31
Ancestralidad	Prehispánico
Época de consumo	Festivo – Cotidiano
Lugares de consumo	Hogares, sitios de expendio de comida, restaurantes, mercados
	
Descripción	Este es un plato tradicional preparado con las vísceras de la res. Elaborado por los indígenas desde hace mucho tiempo. Se lo sirve acompañado de mote, limón y ají.
Zonas Tradicionales de Consumo	
Cantón:	Antonio Ante
Parroquia:	Atuntaqui
Época de consumo:	Todo el año
	
ELABORACIÓN	
Ingredientes	Preparación
<ul style="list-style-type: none"> • Vísceras de res o borrego (ubre, corazón, tripas, pulmón) • Cebolla blanca larga • Picadillo: cilandro picado 	Se debe limpiar bien las vísceras de la res, cortar en trozos pequeños y cocinarlas durante toda la noche a fuego lento. Servir acompañado de mote y limón. Esparcir por todo el plato el picadillo.
Propiedades	Aporta un gran valor energético y además contiene propiedades curativas. Se dice que cura la anemia, gastritis, y es energizante.
Estado de conservación	Es muy consumido en el mercado de Atuntaqui.

Nota: Formato de ficha recuperado de (Carrera, García, & Unigarro, 2014)

Parroquia Andrade Marín

Historia

Esta parroquia se encuentra al este de Atuntaqui. Guarda un gran valor histórico, debido a que aquí se encontraba ubicada la ex fábrica textil Imbabura que funcionó hasta los años 70, pues esta fue durante mucho tiempo el eje principal de desarrollo económico del cantón Antonio Ante, seguida de la agricultura y la construcción. En esta se fabricaban telas de lana y algodón de la mejor calidad, con los que se elaboraban vestidos con diseños únicos, bordados hechos a mano y acabados de primera. Se destaca principalmente en la industria de la moda, habilidades en tejidos, pintura y escultura que perduraron en el tiempo. Es por eso que esta tierra es rica en historia, costumbres y tradiciones; de los sucesos histórico-culturales que se dieron aquí, se puede apreciar las tolas, distribuidas en todo el sector. Actualmente esta fábrica funciona como un museo, aquí se encuentran maquinas textiles de hace 90 años, se puede apreciar todo el proceso que se tenía que seguir hasta llegar a obtener los hilos y telas para la confección de las diferentes prendas de vestir, lo que transporta al turista en el tiempo, haciéndolo vivir una experiencia única e inolvidable (GAD de Antonio Ante, 2015).

Atractivos

En este lugar podemos encontrar atractivos naturales y culturales, entre los más representativos encontramos a las tolas de **OROZCOTOLA** y **PUPOTOLA**, se dice que aquí se encuentran los restos del rey Cacha y su hija Pacha respectivamente. En lo cultural se encuentra el santuario “**Nuestra Señora de Lourdes**”, es uno de los lugares más hermosos que tiene la parroquia de Andrade Marín y que es muy visitado por propios y extraños (GAD de Antonio Ante, 2015).

Figura 29

Santuario “Nuestra Señora de Lourdes”



Nota. Recuperado de (Santuario de Lourdes Andrade Marín, 2019)

Oferta Gastronómica

La parroquia rural Andrade Marín posee conocimientos ancestrales, lo que se ve reflejado en las preparaciones de su comida. Sus diferentes platos muestran sus costumbres, tradiciones, técnicas y métodos que han sido adquiridos de generación en generación. Las entrevistas realizadas a las personas que habitan en esta hermosa parroquia aportan con información de la oferta gastronómica que se ha mantenido hasta estos tiempos, así tenemos: El tradicional caldo de gallina criolla, la chicha de jora, colada de maíz, etc.

Sitios de restauración

La siguiente tabla muestra los sitios de expendio de comida de la parroquia Andrade Marín.

Tabla 9

Sitios de Expendio de Comida Tradicional Andrade Marín

Nombre	Descripción	Fotografía
Las delicias de mamita Celia	<p><i>Trayectoria:</i> <i>Emprendimiento reciente hace 2 años, pero los platos tradicionales que se ofertan aquí se han venido elaborando desde hace más de 80 años.</i></p> <p><i>Ubicación: Calle Cristóbal Colón y 21 de noviembre</i></p> <p><i>Horario: 11:30am a 8pm, todos los días</i></p> <p><i>Teléfono: 0961555952</i></p>	

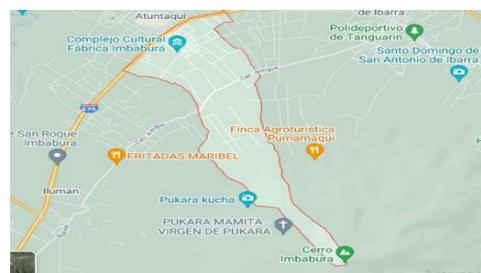
Fichas de Platos tradicionales

A continuación, se muestran las fichas de los platos tradicionales de la parroquia Andrade Marín. La información para llenar las fichas de productos elaborados fue obtenida de las entrevistas, encuestas, observación de campo y análisis bibliográfico.

Tabla 10

Ficha de Caldo de Gallina

FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS	
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE	
Nombre del producto	Caldo de gallina
Ancestralidad	Criollo – festivo
Época de consumo	Cotidiano
Lugares de consumo	Restaurantes, mercados, hogares
Descripción	Es una sopa que se elabora a base de gallina de campo tierna y papas. Se sirve acompañada de mote y ají.
Zonas Tradicionales de Consumo	
Cantón:	Antonio Ante
Parroquia:	Andrade Marín
Época de consumo:	Todo el año
ELABORACIÓN	
Ingredientes	Preparación
<ul style="list-style-type: none"> • Gallina de campo • Papas • Cebolla blanca • Perejil • ajo • sal 	<p>Se corta al ave en presas pequeñas, y a continuación se colocan en una olla con agua, el ajo, la cebolla blanca y se deja hervir. Añadir sal al gusto. Se sirve acompañado de papas, mote, ají y se decora el plato con perejil picado. Acompañar de una bebida natural o chicha de frutas.</p>
Propiedades	Es un plato muy nutritivo, contiene grasas, proteínas, vitaminas y minerales por lo que es un plato que aporta mucha energía al organismo del ser humano.
Estado de conservación	Es común. Aun se sigue manteniendo la tradición y la gente lo consume a gran escala.



Nota: Formato de ficha recuperado de (Carrera, García, & Unigarro, 2014)

Tabla 11

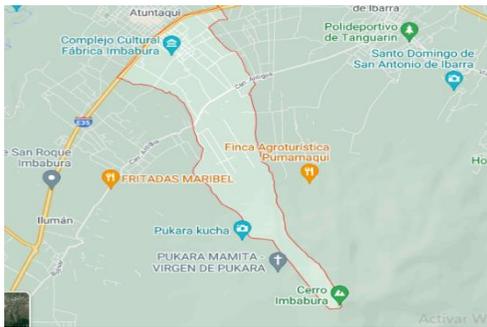
Ficha Tortillas de Papa con Fritada

FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS	
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE	
Nombre del producto	Tortillas de papa con fritada
Ancestralidad	Prehispánica
Época de consumo	Cotidiano
Lugares de consumo	Mercado, Sitios de expendio, hogares, restaurantes
Descripción	Este plato tradicional está elaborado a base de papa y fritada. Se puede servir acompañado de ají y chicha.
Zonas Tradicionales de Consumo	
Cantón:	Antonio Ante
Parroquia:	Andrade Marín
Época de consumo:	Cotidiano
	
	
ELABORACIÓN	
Ingredientes	Preparación
<ul style="list-style-type: none"> • Papa chola • Fritada • Mote • Lechuga picada • Curtido de cebolla y tomate 	Cocinar la papa hasta que este suave y luego aplastar hasta formar una masa consistente. Formar tortillas y servir acompañado de mote, fritada, lechuga y curtido.
Propiedades	Aporta proteínas, carbohidratos y vitamina A, E. Lo que ayuda a mantener el organismo saludable.
Estado de conservación	Común. Se sigue consumiendo actualmente.

Nota: Formato de ficha recuperado de (Carrera, García, & Unigarro, 2014)

Tabla 12

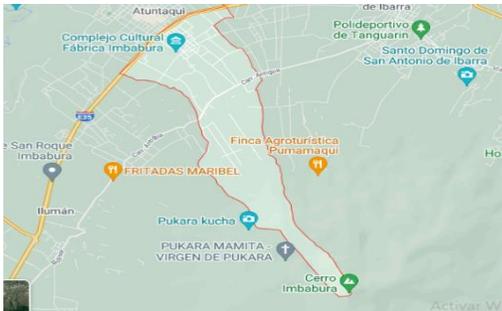
Ficha Colada de Maíz

FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS	
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE	
Nombre del producto	Colada de maíz
Ancestralidad	Prehispánica
Época de consumo	Cotidiano
Lugares de consumo	Hogares, sitios de expendio de comida
	
Descripción	Este platillo tradicional se viene elaborando desde hace mucho tiempo, está hecho a base de maíz reventado (el maíz es tostado en tiesto). Se acompaña con un pedazo de cuy o rosquilla.
Zonas Tradicionales de Consumo	
Cantón:	Antonio Ante
Parroquia:	Andrade Marín
Época de consumo:	Todo el año
	
ELABORACIÓN	
Ingredientes	Preparación
<ul style="list-style-type: none"> • Harina de maíz reventado • Cebolla blanca • Cilantro • Manteca o aceite • Agua • Sal • Mote 	<p>Primeramente, se realiza un refrito de cebolla blanca con la manteca; se disuelve la harina en agua y posteriormente se incorpora esta mezcla en el refrito. Añadir sal al gusto y se esparce el cilantro picado. Se sirve acompañado de un plato de mote.</p>
Propiedades	Posee vitaminas, fibra, grasas, hidratos de carbono y energía.
Estado de conservación	Común. Se sigue consumiendo en los hogares y en las fiestas de San Juan.

Nota: Formato de ficha recuperado de (Carrera, García, & Unigarro, 2014)

Tabla 13

Ficha Ají de Piedra

FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE	
Nombre del producto	Ají de piedra
Ancestralidad	Prehispánico
Época de consumo	Cotidiano
Lugares de consumo	Hogares, sitios de expendio de comida, restaurantes
	
Descripción	Es un acompañante de la mayor parte de platos. Su forma tradicional de preparación es realizarlo en piedra de moler.
Zonas Tradicionales de Consumo	
Cantón:	Antonio Ante
Parroquia:	Andrade Marín
Época de consumo:	Cualquier época del año
	
ELABORACIÓN	
Ingredientes	Preparación
<ul style="list-style-type: none"> • Ají rojo • Sal • Cebolla blanca larga • Cilantro • Agua • Limón 	<p>Se parte el ají en la mitad, moler con la piedra. Añadir agua y sal al gusto. Realizar un picadillo de cilantro y cebolla blanca, esparcir en la mezcla. Añadir unas gotitas de limón para rectificar el sabor y servir.</p>
Propiedades	Posee propiedades analgésicas, anticancerígenas. Además, ayuda a la circulación y problemas cardiovasculares.
Estado de conservación	Común. Aún se siguen preparando, aunque su forma tradicional de elaboración se esta perdiendo.

Nota: Formato de ficha recuperado de (Carrera, García, & Unigarro, 2014)

Parroquia Natabuela

Historia

La parroquia rural de San Francisco de Natabuela fue fundada en 1932, está conformada por mestizos e indígenas. Es un pueblo mágico de hombres y mujeres luchadoras y emprendedoras que por muchos años se han mantenido en pie de lucha para mantener las costumbres y tradiciones que han recibido de sus antepasados. La palabra Natabuela proviene de dos vocablos: NATA=antepasados y BUELA=bosque. Se dedican principalmente a la actividad agrícola, artesanías, comercio, y una pequeña parte de su población al turismo. Se encuentra ubicada a 2,50 km de Ibarra a una altura de 2360 msnm en su parte baja y a 4621 msnm en sus alturas. Posee un clima templado que va desde los 8°C hasta los 16°C. Los Natabuela viven en casas cómodas, construidas de adobe y tejas en su mayor parte. Divididas en dormitorios, cocina, graneros, hornos y el infaltable fogón o tullpa. En el patio se pueden encontrar piedras de moler, pondos, vasijas de barro, árboles frutales, gallinas y corrales de puercos. Todo esto muestra la riqueza histórica que tiene este pueblo. Hasta el día de hoy a pesar de haber perdido su idioma, se siguen manteniendo las costumbres y tradiciones tanto en vestimenta, alimentación, rituales, medicina ancestral, y gastronomía, lo que permite dar a conocer su cultura a las nuevas generaciones (GAD de Antonio Ante, 2015).

Atractivos

En este pequeño poblado, ubicado a las faldas del cerro Imbabura, se pueden apreciar algunos atractivos tanto culturales como naturales, los mismos que llaman la atención de propios y extraños.

Taita Imbabura

La majestuosidad del cerro Imbabura atrae la atención de los aventureros caminantes, su vegetación nativa, fauna endémica, senderos, y sus hermosos paisajes,

hacen de este un lugar sorprendente y único. Además, guarda un hecho histórico; las abuelas relatan que las tropas comandadas por el libertador Simón Bolívar pasaron por estas tierras y que aún se mantiene el camino real por donde se dice que avanzaron los soldados, el mismo que se encuentra ubicado a las faldas del taita Imbabura.

Figura 30

Cerro Imbabura



Nota: La cumbre del taita Imbabura, ubicado 4621 msnm.

Hostería Natabuela

Es muy conocida tanto a nivel nacional como internacional. Se encuentra ubicada entre las casas blancas de tierra y cal de esta hermosa tierra. Ofrece a sus huéspedes un servicio de calidad en todas sus instalaciones. La hospitalidad imbabureña en este lugar permite que sus huéspedes disfruten de una maravillosa estadía.

Figura 31

Hostería Natabuela



Nota: Se puede apreciar el hermoso paisaje que rodea a la Hostería Natabuela.

Recuperado de (Ecuador Turístico, 2015)

Artesanías

Gran parte de la población, en especial madres de familia realizan obras maravillosas con sus manos, los tejidos y bordados con una variedad de colores han hecho posible hermosas prendas de vestir, tapetes, bolsos, entre otros. También se puede encontrar a los artesanos, que dedican su tiempo a la elaboración de artesanías en madera, carrizo y hierro.

Figura 32

Canastas de carrizo



Nota: Son elaboradas con carrizo y hechas a mano. Se las encuentra en diferentes tamaños y formas.

Costumbres y tradiciones

El pueblo natabuela posee mucho más que ritos, música y danza. Las festividades celebradas muestran la cultura que se representan en la vestimenta, juegos, gastronomía, entre las más sobresalientes están:

- La fiesta del corpus Cristi
- Fiestas patronales
- Fiestas de San Pedro y San Pablo

Oferta gastronómica

La gastronomía en este lugar se ha convertido en la fuente principal de ingresos económicos para muchas familias después de la agricultura y la construcción. Sus productos alimenticios son vendidos en las casas, mercados y otros lugares de expendio de comida (GAD de Antonio Ante, 2015).

La dieta alimenticia del pueblo Natabuela está conformada por una variedad de productos alimenticios que son cultivados por campesinos del lugar. Entre estos productos están el ají que es el acompañante principal de varios platillos, tomate de árbol, aguacate, guabas, maíz, fréjol, habas, cebada, arveja, taxo, granadilla, mora, trigo, camote, y una gran variedad de verduras y hortalizas como lechuga, cebolla, rábano, entre otros (GAD de Antonio Ante, 2015).

La base principal de la mayor parte de platos tradicionales de esta parroquia está compuesta por: maíz, morocho, chullpi, canguil, y mote. Con los cuales se puede preparar una gran variedad de platos y bebidas como: colada morada, chicha de jora, tostado, pan, arepas, empanadas, crema de choclo, dulce de morocho, champús, etc. Además, al realizar las entrevistas y el estudio de campo, se pudo obtener los siguientes platos tradicionales y típicos:

- Cuy frito: Es un plato muy tradicional en esta zona. En la panamericana que conecta Natabuela con Ibarra se pueden encontrar varios negocios en los cuales se puede degustar el tradicional cuy frito acompañado de papas, mote, tostado, choclo, queso y el infaltable ají hecho en piedra de moler. El sabor único y particular de este platillo y la calidez en el servicio hacen que la gente adquiera el deseo de volver.
- La tradicional chicha de jora: Es una bebida preparada a base de maíz fermentado.

- Fritada: Este delicioso platillo va acompañado con choclo, queso amasado, papas, habas, plátano maduro y un vaso de chicha de frutas.
- Champús: Se deja fermentar la harina de maíz y posteriormente se sirve acompañado de mote y pan.
- Colada morada: Se la prepara con harina de maíz morado y con frutas.

Sitios de restauración

Al realizar la investigación de campo se pudo encontrar algunos restaurantes y sitios de expendio de comida que se muestran en la siguiente tabla:

Tabla 14

Sitios de expendio de comida Natabuela

Nombre	Descripción	Fotografía
La parrilla del Che	Trayectoria: 21 años de servicio Ubicación: Av. García Moreno y Velasco Ibarra Horario: 9am a 5pm de miércoles a Domingo Teléfono: 0997005330	
La estancia de la abuela	Ubicación: Velasco Ibarra y Antonio Grijalva Horario: Todos los días 11am-5pm Telf. 099 462 9111	

Nombre	Descripción	Fotografía
Cuyes el Serranito	Ubicación: Calle Horario: 10 am-8pm, todos los días Teléfono: 062535048	
Heladería Monserrat	Ubicación: Avenida Velasco Ibarra Horario: Todos los días y feriados	

Nota: Formato de ficha recuperado de (Carrera, García, & Unigarro, 2014)

Fichas de platos tradicionales

A continuación, se describe a los platos tradicionales de la parroquia Natabuela, sus ingredientes, preparación y estado de conservación.

Tabla 15

Ficha de Champús

FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS	
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE	
Nombre del producto	Champús
Ancestralidad	Prehispánica
Época de consumo	Cotidiano-festivo
Lugares de consumo	Hogares y sitios de expendio de comida tradicional
Descripción	Es una bebida tradicional que se viene elaborando desde tiempos ancestrales. Su preparación está hecha a base de maíz, hierbas y frutas. Se acostumbraba a servirla fría en rituales, danzas, reuniones especiales como matrimonios.
Zonas Tradicionales de Consumo	
Cantón:	Antonio Ante
Parroquia:	Natabuela
Época de consumo:	Todo el año
ELABORACIÓN	
Ingredientes	Preparación
<ul style="list-style-type: none"> • Harina de maíz • Hojas de naranja • Canela • Panela • Mote 	Se deja fermentar la harina de maíz por 15 días. Luego se pone a cocer en leña, se agrega hojas de naranja, canela para dar sabor y finalmente la panela y el mote. Se sirve frío y acompañado de pan de casa.
Propiedades	Es una bebida muy nutritiva y saludable que aporta un alto valor energético y proteico al organismo.
Estado de conservación	En la actualidad se sigue consumiendo en los hogares, pero ya no se consume como antes.



Nota: Formato de ficha recuperado de (Carrera, García, & Unigarro, 2014)

Tabla 16

Ficha Colada Morada

FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS	
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE	
Nombre del producto	Colada morada
Ancestralidad	Prehispánica
Época de consumo	Festivo-Cotidiano
Lugares de consumo	Hogares y sitios de expendio de comida
Descripción	Es una bebida tradicional, antiguamente realizada por los indígenas. Se prepara a base de harina de maíz negro. En la parroquia de Natabuela se la puede encontrar en cualquier fecha del año. Se sirve acompañado de pan de casa o sola.
Zonas Tradicionales de Consumo	
Cantón:	Antonio Ante
Parroquia:	Natabuela
Época de consumo:	Todo el año
Elaboración	
Ingredientes	Preparación
<ul style="list-style-type: none"> • Harina de maíz negro • Mortiño • Mora • Hierbas y especias dulces (hierba luisa, hojas de naranja, ishpingo, canela, pimienta dulce) • Frutas (manzana, piña y frutilla) 	Colocar seis litros de agua a hervir junto con las hiervas y especias dulces durante 1 hora y cernir. Licuar el mortíño y mora con muy poca agua, una vez listo mezclar el jugo con la harina previamente cernida. Colocar esta mezcla en el agua hervida de las hiervas y revolver hasta que espese. Picar las frutas en cuadros pequeños y caramelizar con panela. Añadir las frutas caramelizadas a la mezcla anterior. Servir acompañada de guaguas de pan o sola.
Propiedades	Es una bebida muy nutritiva, contiene vitamina C, B, que ayuda al correcto funcionamiento del sistema nervioso e inmunológico.
Estado de conservación	Aun se sigue preparando con mucha frecuencia en los hogares, pero su forma tradicional de preparación ya se ha ido perdiendo, ahora se utilizan utensilios modernos para su elaboración.



Nota: Formato de ficha recuperado de (Carrera, García, & Unigarro, 2014)

Tabla 17

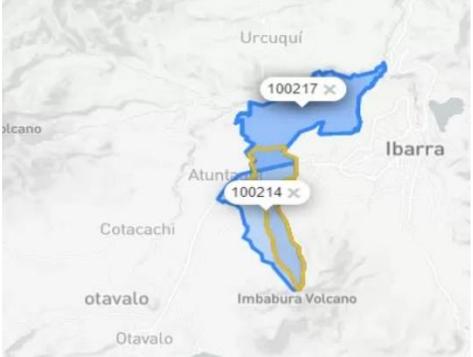
Ficha Cariucho

FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS	
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE	
Nombre del producto	Cariucho
Ancestralidad	Prehispánica
Época de consumo	Cotidiano
Lugares de consumo	Hogares



Descripción	Es un plato hecho a base de granos tiernos, fréjol y arveja. Se acompaña con papas o camote y una salsa de pepa de zambo y ají.
--------------------	---

Zonas Tradicionales de Consumo	
Cantón:	Antonio Ante
Parroquia:	Natabuela
Época de consumo:	Todo el año



ELABORACIÓN	
Ingredientes	Preparación
<ul style="list-style-type: none"> • Fréjol tierno • Arveja tierna • Cebolla blanca larga • Manteca de cerdo • Papas 	Se cocina el fréjol y la arveja juntos. Se realiza un refrito con cebolla larga picada y se refría todo junto. Se acompaña con papas y con salsa de pepa de zambo.

Propiedades	Aporta carbohidratos, proteínas, fibra y calorías al organismo.
Estado de conservación	En la actualidad se sigue consumiendo en los hogares, pero ya no se consume como antes.

Nota: Formato de ficha recuperado de (Carrera, García, & Unigarro, 2014)

Parroquia Chaltura

Historia

La palabra Chaltura es de origen quechua cuyo significado es “Plano Bajo”. San José de Chaltura, parroquia rural del cantón Antonio Ante, se encuentra a una altura de 2340 msnm; por lo que su clima es templado, alcanzando una temperatura 16°C. Las costumbres, tradiciones, y acontecimientos históricos, son recuerdos que la gente guarda en su memoria, es un legado heredado por sus antepasados, por lo que se encargan de dar a conocer a las nuevas generaciones. Es un pueblo con gente amable, sencilla, trabajadora, cultos, emprendedores y con un gran nivel intelectual; se dedican principalmente a la agricultura, ganadería, artesanías y una pequeña parte de su población al turismo. En la actualidad la actividad turística ha aumentado, trayendo así turistas tanto nacionales como internacionales, principalmente para degustar de su gastronomía que es lo que más sobresale. La vitalidad de su gente y la atención a los visitantes le han dado el nombre de “El pueblo de la gente feliz”.

Atractivos

Parque José Ignacio Gangotena

Se encuentra en la plaza central de Chaltura, se puede observar las hermosas palmeras, la iglesia y una estatua de José Ignacio Gangotena.

Figura 33

Parque de Chaltura



Parque de la familia

Este parque tiene 130 metros cuadrados, se ubica en la calle Obispo Mosquera y Río Amazonas. Aquí se encuentran varios juegos infantiles, un juego en forma de araña debido a que este es el animal representativo de este lugar por su alto consumo, una resbaladera, un hongo giratorio, sillas para descanso, entre otros. Muchos moradores y visitantes acuden a este parque junto a sus familiares y amigos para obtener un momento de disfrute y relajamiento.

Figura 34

Parque de la familia



Nota: El parque de la familia es un lugar muy visitado los fines de semana y feriados. Se puede disfrutar de tiempo en familia y degustar de la oferta gastronómica que ofrecen los emprendedores de la zona.

Paseos a caballo

En este lugar existen varias personas que se dedican a ofrecer paseos a caballo a los visitantes. Esta actividad gusta mucho a los turistas, el paseo se realiza en caballos a elegir, y por tiempo limitado.

Artesanías

Los Chaltureños son expertos en la realización de artesanías hechas en madera. Estas después de pasar por un proceso de tallado, adquieren diferentes formas como:

figuras y muebles para adornar el hogar, floreros, ollas, ponedos, etc. Son admiradas a nivel nacional e internacional.

Figura 35

Artesanías de madera



Nota: El rostro de Cristo. Elaborado a mano por un artesano Juan Elías de 76 años.

Costumbres y Tradiciones gastronómicas

Algunas costumbres como: comer el pan de casa junto a un café de chuspa, pedir candela en el plato de barro, usar la sal en grano, los pristiños, los yapingachos, las mingas en donde se compartía entre vecinos, las procesiones en honor a la virgen, entre otras. Se han ido perdiendo con el paso del tiempo, debido a los avances tecnológicos, o por los cambios propios que la sociedad ha tenido hasta el día de hoy. La vida se ha vuelto más dura, ya casi no hay tiempo para compartir en familia; el trabajo, entre otras ocupaciones diarias han hecho que muchas de estas tradiciones se vayan dejando de lado. Los Chaltureños a pesar de las necesidades, siguen manteniendo ese espíritu caritativo, solidario y tratando de a través de sus emprendimientos dar a conocer su cultura e identidad gastronómica a las nuevas generaciones y a sus visitantes (GAD de Antonio Ante, 2015).

Oferta gastronómica

Chaltura pone a disposición de sus visitantes deliciosos platos tradicionales que forman parte de su identidad culinaria, los mismos que se han venido preparando desde tiempos de sus antepasados y que se siguen elaborando hasta el día de hoy, así tenemos:

Cuy con papas:

Este plato se ha venido elaborando por décadas, pasando de generación en generación. En la parroquia de Chaltura se pueden encontrar varios restaurantes que ofrecen a los turistas nacionales y extranjeros este exquisito plato. Este está constituido por el cuy como tal, ensalada, papas, tostado y no puede faltar el ají. Se sirve acompañado de una bebida natural o chicha.

Uno de los restaurantes más antiguos que se dedica a la preparación de este plato tradicional es “El Chozón”, su propietaria Teresa Terán menciona que este establecimiento lleva operando 37 años (León, 2019).

Helados de paila:

Los deliciosos helados de paila son una tradición gastronómica en Chaltura. Son elaborados de manera artesanal, utilizando técnicas adquiridas de generación en generación. Se los hace a base de jugo de fruta 100% natural, no se utilizan preservantes, ni aditivos. En el parque central de este lugar, se encuentra la “Heladería de Chaltura”, esta tiene una trayectoria de 21 años; su propietario Plácido Jácome menciona que para obtener este postre utiliza frutas naturales y la tradicional olla de bronce. Los hay de diferentes sabores como: aguacate que es la fruta que más se da en esta provincia, ají, mora, maracuyá, naranjilla, guanábana, cerveza, queso, entre otros. Además, en el mes de noviembre, por día de difuntos elabora el helado de cuy, el mismo que gusta mucho a los turistas y visitantes que llegan a esta parroquia en estas fechas.

Sitios de restauración

En Chaltura encontramos varios restaurantes y pequeños sitios de expendio de comida en donde se oferta al visitante el tradicional cuy con papas, caldo de gallina criolla, helados de paila, entre otros deliciosos platos.

Tabla 18

Sitios de Expendio de Comida Tradicional de Chaltura

Nombre	Descripción	Fotografía
<p>El Chozón</p>	<p><i>Trayectoria: 46 años</i> <i>Ubicación: Calle Abdón Calderón y Bolívar</i> <i>Horario: 10am a 6pm, todos los días</i> <i>Telf: 0987019327</i></p>	
<p>La Hornilla Cuyes</p>	<p><i>Trayectoria: 45 años</i> <i>Ubicación: Obispo Mosquera y Juan Montalvo</i> <i>Horario: 8am a 6pm todos los días</i> <i>Telf: 0997102238</i></p>	
<p>Jatun Cuy</p>	<p><i>Ubicación: Calle Cornelio Velasco y Sucre</i> <i>Horario: miércoles a Domingos de 11:00 a 17:00</i> <i>Telf. 099 092 6113</i></p>	

Nombre	Descripción	Fotografía
La Colina	Ubicación: Calle San Miguel Arcángel Horario: 9am a 5:30 pm de martes a domingo Telf: (06) 2533127	
Valle Hermoso	Ubicación: Calle Obispo Mosquera y Cornelio Velasco Horario: 11am a 5:30 pm; todos los días Telf: (06) 2533143	
Heladería de Chaltura	Ubicación: Calle Obispo Mosquera, Parque central Horario: 8am a 6pm; todos los días	

Fichas de platos tradicionales

A continuación, se muestran las fichas de los platos tradicionales de la parroquia de Chaltura.

Tabla 19

Ficha Cuy Frito

FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS	
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE	
Nombre del producto	Cuy frito
Ancestralidad	Prehispánica
Época de consumo	Cotidiano
Lugares de consumo	Restaurantes, mercados y hogares
	
Descripción	Plato fuerte tradicional, la base es el cuy y se lo acompaña con papas, tostado, ensalada, salsa y un delicioso ají.
Zonas Tradicionales de Consumo	
Cantón:	Antonio Ante
Parroquia:	Chaltura
Época de consumo:	Todo el año
	
ELABORACIÓN	
Ingredientes	Preparación
<ul style="list-style-type: none"> • Cuy • Papas • Cebolla • Ajo • Aceite 	Después del faenamamiento se procede a aliñar el cuy con ajo, cebolla y sal al gusto. Una vez aliñado el cuy se lleva a freír el cuy en una hornilla a fuego medio hasta que la carne este suave y se dore. Dar la vuelta cada 3 minutos con ayuda de la mama cuchara para verificar si ya está listo dorado y crujiente. Servir acompañado de papas, tostado, ají, ensalada y una bebida de frutas naturales o chicha.
Propiedades	Es fuente de alto valor proteico, posee grasas, calcio, carbohidratos, hierro, fosforo, potasio, vitaminas A y B6.
Estado de conservación	Común. Se lo sigue consumiendo en alta demanda por lo que se lo puede encontrar fácilmente en esta parroquia.

Nota: Formato de ficha recuperado de (Carrera, García, & Unigarro, 2014)

Tabla 20

Ficha Helados de Paila

FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE	
Nombre del producto	Helados de paila
Ancestralidad	Criollo
Época de consumo	Cotidiano
Lugares de consumo	Heladerías, cafeterías y parques
Descripción	Es un postre que se elabora a base de jugo de frutas frescas generalmente de temporada. Sabores: mora, ají, cerveza, taxo, aguacate, arándanos, ron, tequila, cuy y de colada morada.
Zonas Tradicionales de Consumo	
Cantón:	Antonio Ante
Parroquia:	Chaltura
Época de consumo:	Todo el año
ELABORACIÓN	
Ingredientes	Preparación
<ul style="list-style-type: none"> • Juego de fruta • Azúcar • Hielo • Sal en grano 	Se prepara el jugo de la fruta elegida con muy poquita agua. Se coloca un recipiente con paja, hielo y sal en grano; en este mismo recipiente se coloca una olla de bronce y se procede a añadir el jugo de fruta. Finalmente se va moviendo la mezcla con ayuda de una cuchara de palo mientras se va girando la olla, y así se obtiene el resultado deseado (helado de paila).
Propiedades	Posee muchas vitaminas dependiendo la fruta que se vaya a utilizar, fibra, calcio, carbohidratos.
Estado de conservación	Común. Se lo puede encontrar fácilmente en toda la provincia de Imbabura. Actualmente muchos ya han dejado de prepararlo artesanalmente y se está utilizando maquinaria para facilitar su proceso de elaboración.



Nota: Formato de ficha recuperado de (Carrera, García, & Unigarro, 2014)

Parroquia San Roque

Historia

Esta parroquia es una de las más antiguas y pobladas del cantón Antonio Ante, provincia de Imbabura, se encuentra ubicada entre el Taita Imbabura y el Río Ambí. Sus raíces étnicas se manifiestan en su gente amable, trabajadora y en sus habilidades en cabuya, barro, artesanías, agricultura y en su entorno natural. San Roque está conformado por un grupo de pequeños artesanos con un gran potencial en la producción de artesanías de lana como ponchos, chalinas, sacos, entre otros. Los mismos que se comercializan a nivel local e internacional. Así como también artículos de carpintería y artesanías en cabuya. Hoy en día existen familias que se dedican a la elaboración de estos tradicionales artículos, lo que refleja la riqueza histórico cultural que mantiene este pueblo.

Atractivos

En esta parroquia se pueden realizar diferentes actividades turísticas como cabalgatas, caminatas, visitar los talleres de tejido, observar las canastas hechas a mano con carrizo, realizar turismo de aventura, turismo comunitario, entre otras; aprovechando las bondades del cerro Imbabura, de la hospitalidad y emprendimientos de las comunidades que se asientan en estas maravillosas tierras.

Parque Temático el Artesón

En esta hermosa parroquia se encuentra el parque temático “El Artesón”, en donde se puede disfrutar de un bonito momento en familia, realizar varias actividades de recreación y visitar los talleres de tejidos de los artesanos que se encuentran en sus alrededores.

Figura 36

Parque “El Artesón”



Nota. El parque temático el Artesón está conformado por dos piscinas, un columpio y la entrada es totalmente gratuita.

Costumbres y Tradiciones

En esta hermosa parroquia se acostumbra a realizar: ferias artesanales y gastronómicas, paseos del chagra y entre otros eventos sociales, culturales y deportivos.

Oferta gastronómica

San Roque es conocida por su tradicional plato, el cuy asado, que se viene preparando desde tiempos de sus antepasados. Este platillo se lo exhibe en las diferentes ferias gastronómicas, festividades, eventos sociales y culturales que se realizan en la parroquia, para de esta manera conservarlo y dar a conocer a los visitantes propios y extranjeros.

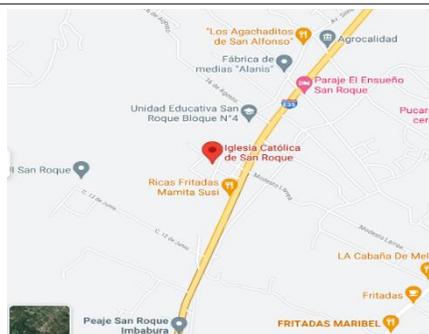
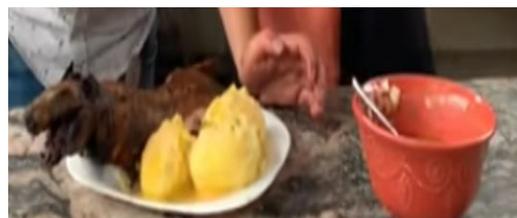
Fichas de platos tradicionales

Fichas de los platos tradicionales de San Roque, información recabada de fuentes bibliográficas, entrevistas, y análisis de campo.

Tabla 21

Ficha del Cuy Asado

FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE	
Nombre del producto	Cuy asado
Ancestralidad	Prehispánico
Época de consumo	Cotidiano-Festivo
Lugares de consumo	Huecas, hogares y ferias gastronómicas.
Descripción	Es un plato hecho a base de carne de cuy. Su forma de preparación es la tradicional, los cuyes son alimentados solamente con hierba para no cambiar su sabor. Se acompaña con papas y ají.
Zonas Tradicionales de Consumo	
Cantón:	Antonio Ante
Parroquia:	San Roque
Época de consumo:	Todo el año
ELABORACIÓN	
Ingredientes	Preparación
<ul style="list-style-type: none"> • Carne de cuy • Cebolla blanca larga • Ajo • Sal 	Después de haber aliñado la carne del cuy se procede a colgarlos en un carrizo (es tradicional en esta zona), se debe amarrar bien para que quede totalmente estirado. Después se deben llevar a la brasa para que se doren. Untar un poco de manteca de chanco y achote e ir girando de vez en cuando para evitar que se quemen. Una vez listos se sirve acompañados de papas, salsa de pepa de zambo y un delicioso ají.
Propiedades	La carne de cuy aporta proteínas, calcio, minerales, vitaminas y hierro. Además, se dice que fortalece al sistema inmunológico previniendo enfermedades.
Estado de conservación	Común. Se sigue consumiendo en la actualidad, aunque su forma de preparación ha ido variando con el paso del tiempo (el carrizo ya casi no se usa).



Nota: Formato de ficha recuperado de (Carrera, García, & Unigarro, 2014)

Tabla 22

Ficha Salsa de Pepa de Zambo

FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS	
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE	
Nombre del producto	Salsa de pepa de zambo
Ancestralidad	Prehispánica
Época de consumo	Cotidiano
Lugares de consumo	Sitios de expendio de comida y hogares

Descripción	Es una salsa hecha a base de la pepa del zambo tostada. Se suele acompañar con cuy y papas.
--------------------	---

Zonas Tradicionales de Consumo	
Cantón:	Antonio Ante
Parroquia:	San Roque
Época de consumo:	Todo el año

ELABORACIÓN	
Ingredientes	Preparación
<ul style="list-style-type: none"> • Pepa de zambo seca • Cebolla blanca larga • Sal • 	Se debe tostar la pepa de zambo en el tiesto de barro. Luego se procede a moler en la piedra de moler alimentos, se le va agregando agua hasta obtener una masa consistente
Propiedades	Tiene un gran valor nutritivo. Disminuye el colesterol, ayuda a la digestión, contiene vitamina A, omega 3 y 6, fibra y complejo B
Estado de conservación	Es muy difícil de encontrar, no se elabora con frecuencia en la actualidad. Su receta se está perdiendo. Se están utilizando utensilios modernos para su elaboración.

Nota: Formato de ficha recuperado de (Carrera, García, & Unigarro, 2014)

Parroquia Imbaya

Historia

La parroquia de Imbaya antiguamente se la conocía con el nombre de San Luis de Cobuendo, hasta que en el año de 1945 se la declara parroquia perteneciente al cantón Antonio Ante denominándose así Imbaya, que es el nombre con el que se la conoce hasta estos días. Es una de las parroquias más jóvenes del cantón y se dedican principalmente a la actividad agrícola y ganadera (GAD de Antonio Ante, 2015).

Cultura y costumbres

Esta parroquia no mantiene su identidad cultural original, su desarrollo cultural se ido formando poco a poco con todas las aportaciones de sus pobladores, generándose así valores, identidad local, vivencia social y prácticas cotidianas que son la base de la tradición cultural de este sector (GAD de Antonio Ante, 2015).

Sus habitantes se dedican a practicar deportes como: fútbol, vóley y pelota de mano. Estos se realizan en canchas o estadios de instituciones del municipio, las mismas que son realizadas por niños, jóvenes y adultos (GAD de Antonio Ante, 2015).

Oferta gastronómica

San Luis de Imbaya posee una gastronomía variada, al ser este un territorio ganadero y agrícola, permite elaborar una amplia gama de platos y bebidas propios de la zona. Existe variedad de jugos de frutas, cuy asado, chicha de jora y tortillas de papa con hornado, entre los que más destacan. La deliciosa gastronomía tradicional de Imbaya se basa principalmente en productos que son cultivados en la misma zona como: frutas, verduras, hortalizas. Muchas de estas preparaciones tradicionales han sido transmitidas de generación en generación y se las puede ver en exhibición en las fiestas de Imbaya, reuniones sociales, ferias gastronómicas, entre otras fechas importantes de la parroquia (GAD Parroquial de Imbaya, 2020).

Fichas de platos tradicionales

Tabla 23

Ficha Chicha de Jora

FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS	
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE	
Nombre del producto	Chicha de Jora
Ancestralidad	Prehispánica
Época de consumo	Cotidiano – Festivo
Lugares de consumo	Sitios de expendio de comida y hogares
	
Descripción	Es una bebida tradicional que está hecha a base del grano de maíz. Esta bebida tiene un valor mágico, religioso, energético y nutricional.
Zonas Tradicionales de Consumo	
Cantón:	Antonio Ante
Parroquia:	Imbaya
Época de consumo:	Todo el año
	
ELABORACIÓN	
Ingredientes	Preparación
<ul style="list-style-type: none"> • Grano de maíz • Agua • Panela • Especias dulces (canela) 	Se debe seleccionar el maíz cuidadosamente y remojar en agua por 8 días. Después se debe cocer en el fuego por 4 a 5 horas. Se coloca esta preparación en los pundos y se deja fermentar por 8 días más. Endulzar con panela y especias dulces. Se sirve directo del pondo para preservar su sabor y fermento.
Propiedades	Aporta un gran valor energético al organismo, posee vitaminas medicinales.
Estado de conservación	Una bebida que aun se sigue consumiendo en esta zona regularmente.

Nota: Formato de ficha recuperado de (Carrera, García, & Unigarro, 2014)

Tabla 24

Ficha Tortillas de Papa con Hornado

FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS	
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE	
Nombre del producto	Tortillas de Papa con Hornado
Ancestralidad	Prehispánica
Época de consumo	Cotidiano
Lugares de consumo	Sitios de expendio de comida y hogares
	
Descripción	Es un plato tradicional elaborado a base de tortilla de papas y mote, se acompaña con hornado.
Zonas Tradicionales de Consumo	
Cantón:	Antonio Ante
Parroquia:	Imbaya
Época de consumo:	Todo el año
	
ELABORACIÓN	
Ingredientes	Preparación
<ul style="list-style-type: none"> • Carne de cerdo hornada • Mote • Tortilla de papa • Encurtido de cebolla • Lechuga 	Se elaboran las tortillas de papa, el mote, y se hornea la carne de cerdo. Y se sirve acompañado de encurtido de cebolla con lechuga.
Propiedades	Este platillo contiene un alto valor proteico, fósforo, potasio, zinc y hierro.
Estado de conservación	Común. Aún se sigue elaborando por la población Imbaya.

Nota: Formato de ficha recuperado de (Carrera, García, & Unigarro, 2014)

Análisis encuestas

En base a la muestra calculada de población, se obtuvo 150 encuestados.

Siendo la población de estudio los visitantes, con el fin de identificar el valor turístico de la gastronomía tradicional del Cantón Antonio Ante de acuerdo con las preferencias y motivaciones de los turistas. Obteniendo los siguientes resultados:

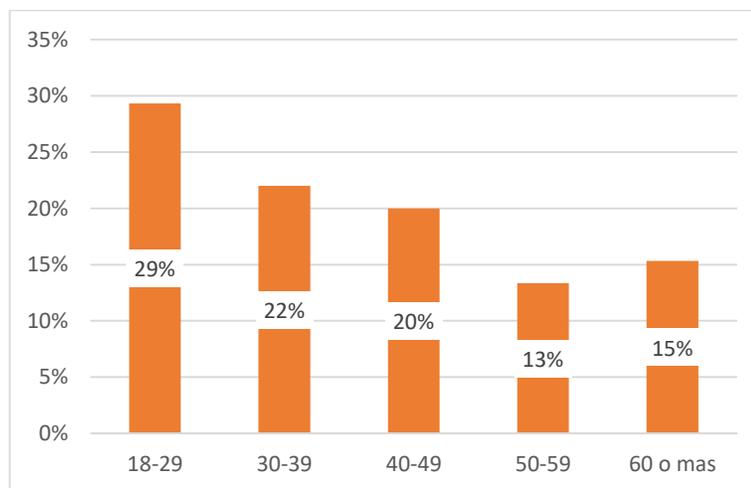
Tabla 25

Edad

Edad	Frecuencia	Porcentaje
17-29 años	44	29%
30-39 años	33	22%
40-49 años	30	20%
50-59 años	20	13%
60 o más años	23	15%
Total	150	100%

Figura 37

Edad



Análisis e interpretación: De acuerdo con los datos obtenidos de las personas que respondieron las encuestas realizadas, el 29% se encuentra en una edad de 17 a 29 años; el 22% entre los 30 a 39 años; el 20% está entre los 40 a 49 años; el 13% se

encuentra entre los 50 a 59 años y por último un 15% de los encuestados se encuentran en una edad de 60 o más años.

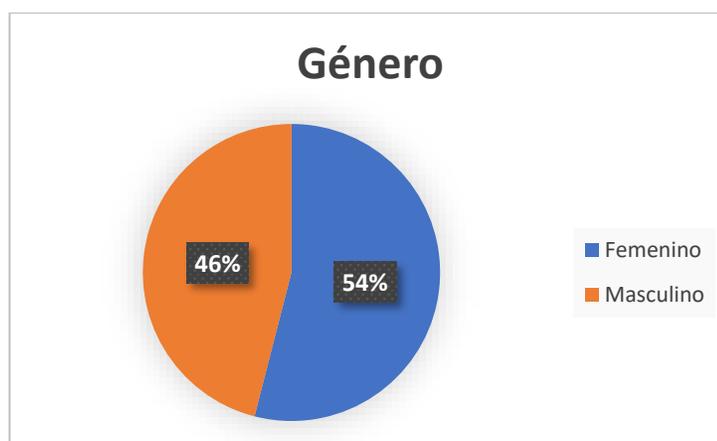
Tabla 26

Género

Género	Frecuencia	Porcentaje
Femenino	81	54%
Masculino	69	46%
Total	150	100%

Figura 38

Género

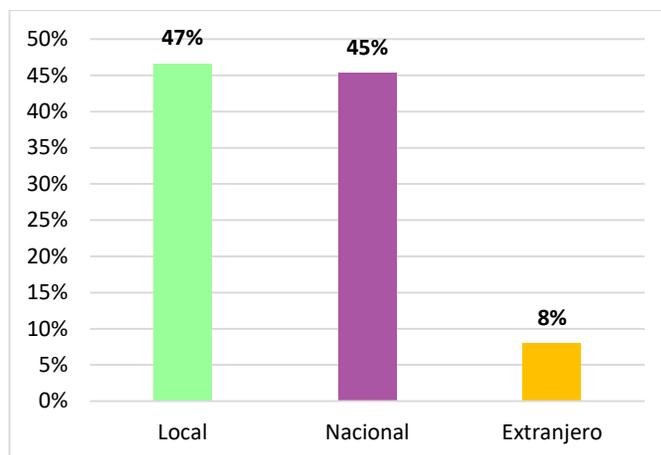


Análisis e interpretación: De las 150 encuestas que se realizaron, el 54% de las personas que respondieron eran de género femenino y el 46% de género masculino.

Tabla 27

Pregunta 1

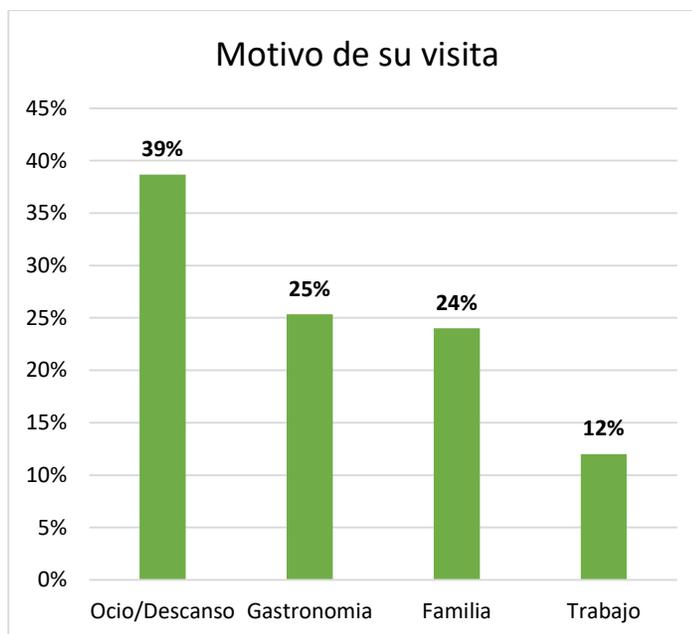
1. Lugar de procedencia		
Opción	Frecuencia	Porcentaje
Local	70	47%
Nacional	68	45%
Extranjero	12	8%
Total	150	100%

Figura 39*Lugar de procedencia*

Análisis e interpretación: Del total de los encuestados, el 47% son personas locales es decir que habitan en el cantón Antonio Ante o vienen de Ibarra, Cayambe, Tulcán y Otavalo, mientras que el 45% fueron personas provenientes de Quito, Ambato, Guayaquil principalmente y el 8% eran provenientes del extranjero como: Estados Unidos, España, y China.

Tabla 28*Pregunta 2*

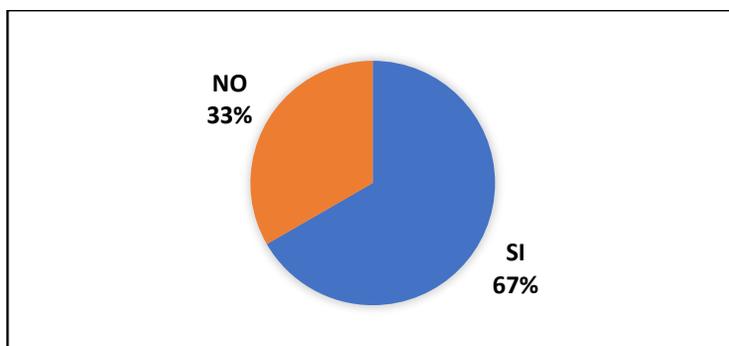
2. ¿Motivo por el cual usted visita este cantón?		
Opción	Cantidad	Porcentaje
Ocio/Descanso	58	39%
Gastronomía	38	25%
Familia	36	24%
Trabajo	18	12%
Total	150	100%

Figura 40*Motivo de visita*

Análisis e interpretación: El 39% de los encuestados respondieron que su principal motivo de visita al cantón Antonio Ante es por Ocio o Descanso, el 25% dijeron que se sentían atraídos por la gastronomía, el 24% respondió que venían por visitar a sus familiares y el 12% por que trabajaban en el área de la construcción de casas y en la agricultura principalmente.

Tabla 29*Pregunta 3*

3. ¿Conoce la gastronomía del cantón Antonio Ante?		
Opción	Cantidad	Porcentaje
SI	100	67%
NO	50	33%
Total	150	100%

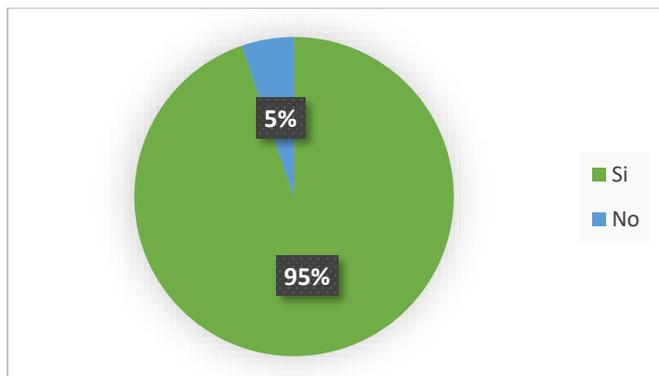
Figura 41*Conocimiento de la gastronomía*

Análisis e interpretación: Del total de 150 encuestados, el 67% si conoce la gastronomía tradicional del cantón Antonio Ante y el 33% de los encuestados mencionó que desconoce de la gastronomía de este lugar.

Tabla 30*Pregunta 4*

4. ¿Le gustaría probar algún plato tradicional propio del lugar?

Opción	Cantidad	Porcentaje
Si	142	95%
No	8	5%
Total	150	100%

Figura 42*Pregunta 4*

Análisis e interpretación: En cuanto a la pregunta realizada, el 95% de los visitantes que respondieron la encuesta si están interesados en probar los diferentes platos tradicionales que el cantón Antonio Ante les pueda ofrecer; mientras que el 5% dijeron que no están interesados debido a que están de paso, pero, que si disponen de tiempo con mucho gusto lo harían.

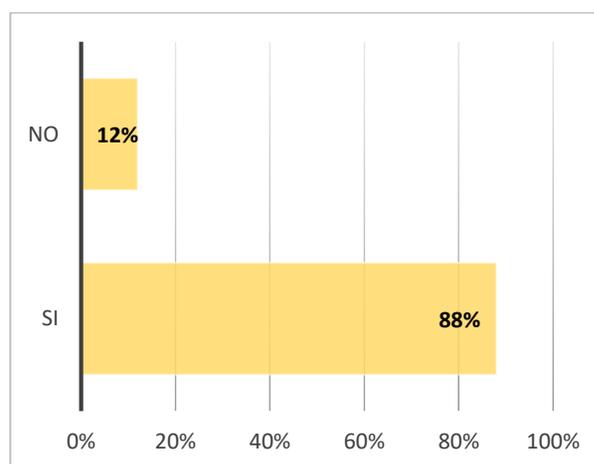
Tabla 31

Pregunta 5

5. ¿La gastronomía sería un motivo fundamental para visitar este cantón?		
Opción	Cantidad	Porcentaje
Si	132	88%
No	18	12%
Total	150	100%

Figura 43

Pregunta 5



Análisis e interpretación: Se puede observar que, del total de 150 encuestados, el 12% piensa que la comida tradicional no sería un motivo suficiente para visitar y realizar turismo en este lugar y el 88% en cambio opina que la gastronomía representa la cultura e identidad de un territorio por lo que si sería un motivo fundamental para visitar este lugar.

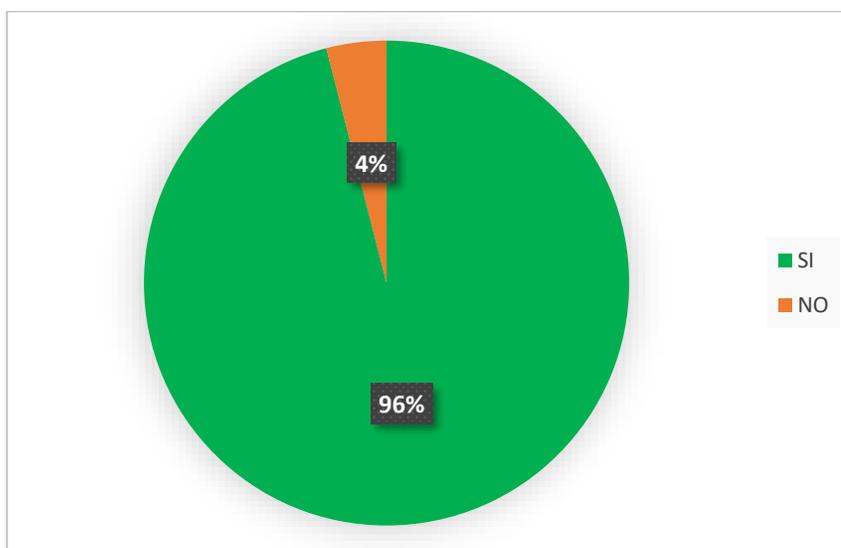
Tabla 32

Pregunta 6

6. ¿Existe en la actualidad desconocimiento por parte de las nuevas generaciones de la preparación de los platos tradicionales del cantón Antonio Ante?		
Opción	Cantidad	Porcentaje
SI	144	96%
NO	6	4%
Total	150	100%

Figura 44

Pregunta 6

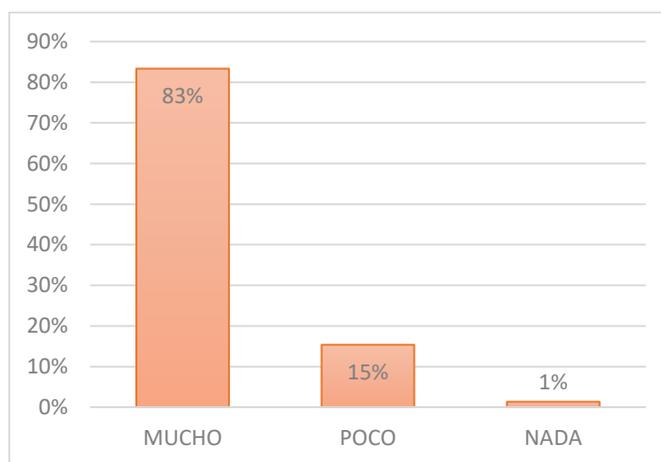


Análisis e interpretación: Del 100% de encuestados, el 96% cree que si hay desconocimiento de la gastronomía tradicional por parte de las nuevas generaciones y el 4% contestó que no hay desconocimiento. En la mayoría personas jóvenes dieron esta respuesta debido a que, si conocen de la gastronomía tradición, y que es un conocimiento que ha sido adquirido desde niños por parte de sus padres y abuelos.

Tabla 33*Pregunta 7*

7. ¿Piensa que el correcto aprovechamiento del recurso gastronómico ayudaría en el desarrollo económico del cantón Antonio Ante?

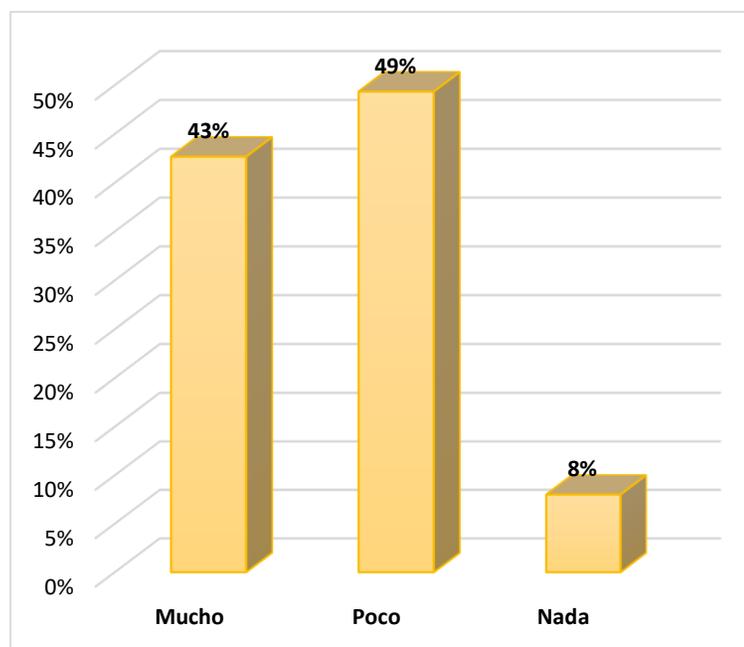
Opción	Cantidad	Porcentaje
Mucho	125	83%
Poco	23	15%
Nada	2	1%
Total	150	100%

Figura 45*Pregunta 7*

Análisis e interpretación: Se puede apreciar que el 83% de las personas encuestadas dicen que la gastronomía tradicional de esta zona tiene un gran valor cultural e histórico por lo que el correcto aprovechamiento de su potencial ayudaría mucho al desarrollo económico y turístico del cantón; el 15% de los encuestados dijeron que ayudaría poco ya que no solo sería aprovechar la gastronomía sino también sus atractivos naturales; y el 1% dijo que no ayudaría en nada al desarrollo económico del cantón.

Tabla 34*Pregunta 8*

8. ¿Los sitios de restauración conservan los conocimientos ancestrales de preparación de los diferentes platos gastronómicos tradicionales?		
Opción	Cantidad	Porcentaje
Mucho	64	43%
Poco	74	49%
Nada	12	8%
Total	150	100%

Figura 46*Pregunta 8*

Análisis e interpretación: El 43% de los encuestados respondió que en su mayoría los sitios de restauración aún conservan los conocimientos tradicionales de preparación de la comida, pero el 49% de los encuestados en cambio dijo que solamente los conservan ya muy pocos y el 8% en cambio dijo que ya no lo hacen y que la comida ofertada es diferente en sabor, sazón y presentación a como lo servían antes.

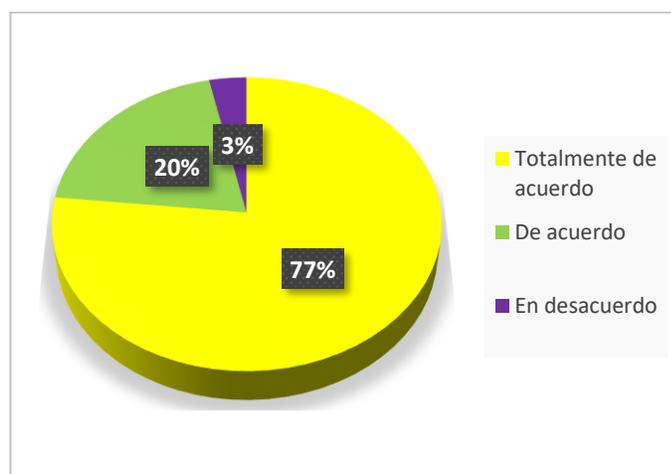
Tabla 35

Pregunta 9

9. ¿Piensa que es importante conservar los métodos de preparación de los diferentes platos tradicionales en la actualidad?		
Opción	Cantidad	Porcentaje
Totalmente de acuerdo	115	77%
De acuerdo	30	20%
En desacuerdo	5	3%
Total	150	100%

Figura 47

Pregunta 9



Análisis e interpretación: Según la opinión de los encuestados, el 77% está totalmente de acuerdo en que se deben conservar los métodos tradicionales en la preparación de la comida para mantener así viva la tradición y cultura que estos platos representan; el 20% está de acuerdo en que se deban conservar estos métodos de preparación de los platos tradicionales pero también innovar usando las nuevas tecnologías siempre y cuando se mantenga la esencia de distinción del plato; y el 3% respondió que está en desacuerdo.

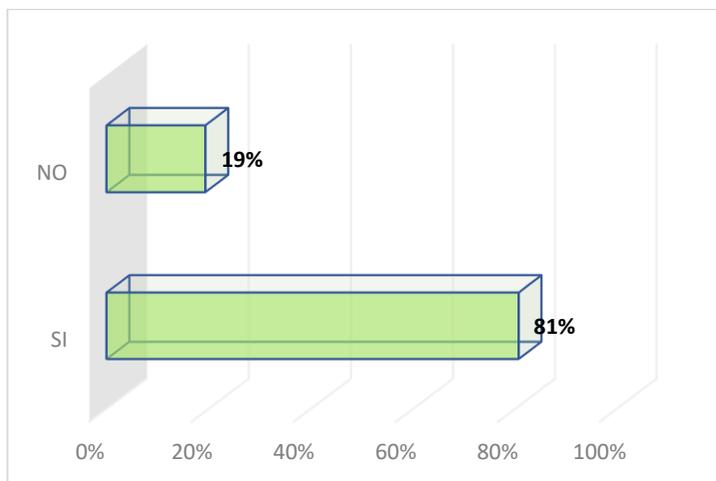
Tabla 36

Pregunta 10

10.- ¿Cree usted que la falta de estrategias promocionales sea un motivo para el desconocimiento de la riqueza gastronómica tradicional con la que cuenta este cantón?		
Opción	Cantidad	Porcentaje
SI	121	81%
NO	29	19%
Total	150	100%

Figura 48

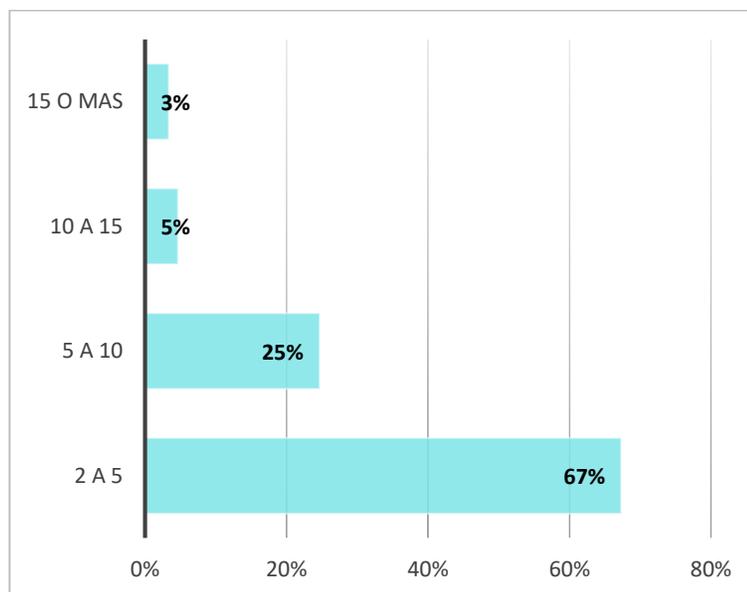
Pregunta 10



Análisis e interpretación: De acuerdo al resultado obtenido de los encuestados, el 81% piensa que la falta de estrategias promocionales si es un motivo para que la riqueza gastronómica del cantón Antonio Ante no sea conocida como debería y el 19% de las personas encuestadas en cambio piensa que no es solamente por ese motivo, sino también por otras causas como: poca atención por parte de las autoridades, falta de proyectos o talleres para poder rescatar y dar a conocer el valor turístico que tiene este recurso.

Tabla 37*Pregunta 11*

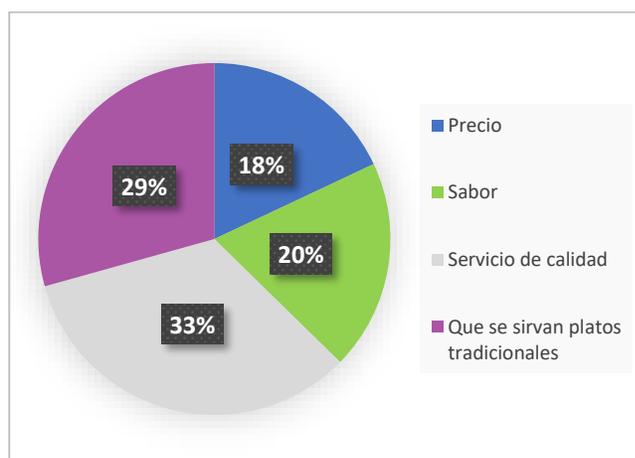
11. ¿Cuanto estaría dispuesto a pagar por un plato tradicional?		
Opción	Cantidad	Porcentaje
\$2 a \$5	101	67%
\$5 a \$10	37	25%
\$10 a \$15	7	5%
\$15 a más	5	3%
Total	150	100%

Figura 49*Pregunta 11*

Análisis e interpretación: El 67% de los encuestados dijeron que estarían dispuestos a pagar de \$2 a \$5; el 25% dijeron que, dependiendo de su sabor, presentación del plato estarían dispuestos a pagar de \$5 a \$10; el 5% de los encuestados respondió que de \$10 a \$15, estas respuestas la dieron en especial los turistas extranjeros y el 3% estarían dispuestos a pagar más de \$15.

Tabla 38*Pregunta 12*

12. ¿Qué factor influye según su criterio al elegir un lugar de comida para la degustación de la oferta gastronómica?		
Opción	Cantidad	Porcentaje
Precio	27	18%
Sabor	29	19%
Servicio de calidad	50	33%
Que se sirvan platos tradicionales	44	29%
Total	150	100%

Figura 50*Pregunta 12*

Análisis e interpretación: Del 100% de encuestados, el 18% respondió que al momento de elegir un sitio para alimentarse siempre se fijan en el precio del plato, ellos buscan alimentos buenos y baratos, que estén al alcance de su bolsillo; el 20% dijo que se fijan principalmente en el sabor del plato, que no importa si es caro pero que su sabor sea exquisito y bien presentado y limpio; el 29% de los encuestados respondieron que buscan lugares en donde se sirvan platos tradicionales para conocer un poco más acerca de la identidad y cultura del lugar visitado; y el 30% respondió que buscan

además de un lugar limpio, que brinden un servicio de calidad es decir que el trato sea amable y que sean muy atentos al momento de servir.

Análisis entrevistas

Con las diferentes entrevistas realizadas a la población y gestores turísticos se logró completar la información requerida para cumplir con el segundo objetivo. Se obtuvieron los siguientes resultados:

Entrevistas realizadas a la población

Entrevista realizada a: Carmen Amelia Guachalá

Edad: 76 años

Ocupación: Ama de casa

Entrevista realizada a la señora Carmen Guachalá de 76 años de edad, habitante de la parroquia Natabuela. La entrevistada menciona que para ella tradición es su música, sus fiestas, sus costumbres, sus recuerdos, sus artesanías, todo lo que ella ha heredado de sus padres y lo que ella puede dejar de herencia a sus hijos y nietos. Menciona que la mayor parte de platos tradicionales son elaborados a base de maíz, morocho, habas, papas, mellocos, fréjol, arveja, aguacates, uvilla, trigo, cebada, tomate de árbol, entre otros. Lo que permite elaborar una variedad de deliciosos platos como: colada morada, cariucho, champús, chicha de jora, cuy frito, fritadas y jugos naturales para acompañar. Ella elabora estos platos desde hace muchos años atrás, fue su abuela y su tía quien le enseñó a elaborarlos, cuyo aprendizaje aún lo sigue manteniendo. Entre los principales utensilios tradicionales que ella utiliza son: el fogón de leña, cedazos antiguos, aventadores, mama cucharas, ollas y platos de barro, menciona que estos son mucho más eficientes para elaborar la comida que los utensilios actuales y que por eso los sigue utilizando, en especial los cedazos en los que ella cierce las harinas para preparar las bebidas y coladas. Menciona que el cariucho es un plato que a ella le gusta mucho preparar, este contiene fréjol, arveja,

tierna; se hace un refrito de cebolla blanca larga y se refríe todo junto, se puede acompañar con papas o camote y una salsa de pepa de zambo, es así como ella lo prepara. Una bebida tradicional que se realiza en reuniones sociales y festividades de la parroquia es el champús, ella utiliza harina de maíz, panela, canela, hojas de naranja y mote cocinado. Mezcla la harina con agua y la deja reposar por 15 días, luego procede a cernir cuidadosamente el líquido y lo lleva al fuego por 4 o 5 horas, endulza con panela y añade la canela, sirve acompañado de mote. Una de las técnicas tradicionales para conservar los alimentos que ella aún mantiene es secar los granos en el tumbado de su casa y luego los muele en las piedras de moler para convertirlos en harina. Comenta que en los hogares de esta parroquia se siguen elaborando estos platos con frecuencia. Piensa que el champús en especial si atrae la visita de muchos visitantes de todos lados debido a las propiedades nutritivas que posee para el cuerpo.

Entrevistas realizadas a la población

Entrevista realizada a: Rosita Mora

Edad: 73 años

Ocupación: Ama de casa

La señora Rosa Mora habita en la parroquia de San José de Chaltura, ella se dedica a los quehaceres domésticos y elaboración de canastas hechas en carrizo y su esposo Juan Elías Cacuango actualmente fallecido se dedicaba a la elaboración de esculturas hechas en madera. Para ella este cantón posee una cultura e identidad gastronómica muy representativa. Comenta en su entrevista que este lugar recibe todos los días visitantes de todas partes del mundo, tanto nacionales como extranjeros, mismos que visitan la parroquia principalmente por degustar del tradicional cuy de Chaltura y de apreciar las artesanías de madera que ahí se exhiben. Ella aún mantiene la tradición de preparar el cuy frito, pan hecho en casa, caldo de gallina criolla, los mismos que los elabora desde que tiene uso de razón. Ella adquirió estos

conocimientos culinarios de su familia. Menciona que todos los ingredientes utilizados para la preparación de estos platos se siembran y se cosechan en estas mismas tierras. Los principales productos alimenticios que se producen aquí son: aguacates, arándanos, limones, tomate de árbol, maíz, mote, cebada, trigo, papas, camote, mora, entre otros. Los utensilios tradicionales que Doña Rosita aún conserva son: la tulpa, el horno para hacer el pan, chucharas de palo, piedras de moler alimentos, tiestos, pundos, ollas de barro. Menciona que el GAD Parroquial de Chaltura siempre está realizando ferias gastronómicas, las mismas que se exhiben en el parque de la familia, en donde los visitantes tanto locales, nacionales y extranjeros pueden degustar de los diferentes platos tradicionales de esta parroquia. Actualmente por la pandemia se están realizando un mayor control en las medidas de bioseguridad, pero se está tratando de reactivar la economía del sector realizando estas ferias gastronómicas debido a que la gastronomía es la principal fuente de ingresos en este cantón. Piensa que una mejor organización y promoción de este recurso haría que muchos pobladores se decidan a emprender en el sector gastronómico. Comenta que su esposo realizaba las esculturas talladas en madera pero que nunca tuvo apoyo por parte de las autoridades del sector para sobresalir económicamente con la fabricación de estas. El las vendía en el mercado de Atuntaqui o en las festividades que se celebraban en el cantón en fechas importantes.

Entrevistas realizadas al personal (propietarios, cocineros) de los sitios de restauración del cantón Antonio Ante.

Entrevista realizada a: Luis Ibadango

Edad: 32 años

Ocupación: Ayudante de cocina “El Chozón”

El entrevistado mencionó que una tradición es algo que se hereda y que los platos tradicionales representan la cultura e identidad de este pueblo. Menciona que dichos platos son elaborados con productos como: aguacate, maíz, mote, papas, y ají principalmente. Algunos de los platos tradicionales que el conoce son: Fritada, Caldo de gallina, el cuy con papas y entre uno de sus postres más representativos se encuentran los helados de paila, estos se llevan preparando hace más de 40 años en el cantón. En cuanto a los métodos y técnicas tradicionales utilizados en la elaboración de los diferentes platillos mencionó que aún se sigue manteniendo la tradición de cocer los alimentos en el fogón de leña, y los utensilios utilizados son: la mama cuchara, ollas de bronce, y vasijas de barro. Recuerda que varios de estos platos eran elaborados en las fiestas tradicionales del cantón pero que actualmente debido a la pandemia que atraviesa el país muchas de estas festividades ya no se están realizando, pero aún se siguen preparando estos platillos en los diferentes sitios de expendio de comida como en “El Chozón”, que es el lugar en donde el entrevistado trabaja. Comentó que la mayor parte de turistas que visita el cantón vienen motivados por degustar la gastronomía de este cantón.

Entrevista realizada a: Plácido Jácome

Edad: 50 años

Lugar de trabajo: Heladería de Chaltura

Ocupación: Dueño del local

Al realizar la entrevista al señor Plácido Jácome, este supo mencionar que una tradición en la parroquia son los helados de paila, los cuyes y las artesanías. Menciona que él se dedica a la elaboración de los helados de paila desde hace 21 años, fue una tradición que la adquirió de su madre. Los principales productos alimenticios que se dan en este lugar son los aguacates, ají, fréjol, tomate de árbol, mora, taxo, uvilla, guanábana, arándanos, tuna, los mismos que él utiliza para elaborar los tradicionales helados de paila. Para preparar este delicioso postre don Plácido utiliza el jugo de la fruta pura. En un recipiente con paja, hielo y sal en grano, se coloca la paila de bronce y se añade la pulpa de la fruta, girar la paila hasta obtener el helado. Es la forma tradicional de preparación, para lo cual utiliza la paila de bronce, cuchara de palo y licuadoras. Los fines de semana y feriados la gente se acerca al local para degustar de estos deliciosos helados. Elabora de sabores como: mora, aguacate, tuna, ron y tequila, ají, taxo, cerveza, guanábana, arándanos y en noviembre y diciembre elabora helados de cuy y colada morada. Piensa que los helados de paila es producto que si motiva al turista visitar esta parroquia porque son helados con sabores únicos y con productos propios del lugar.

Entrevista realizada a: Rosita Montalvo

Edad: 54 años

Lugar de trabajo: Mercado de Atuntaqui

Ocupación: Cocinera

La señora Rosita Montalvo en su entrevista menciona que la gastronomía del cantón Antonio Ante desde siempre ha tenido un gran valor histórico y cultural que ha atraído a gente de todos lados y que se ha intentado mantener y conservar las tradiciones gastronómicas. Comenta que sus conocimientos gastronómicos han sido heredados de sus abuelos y ahora se los ha dejado a sus hijas y nietas. Ella lleva elaborando platos como: caldo de 31 y mote con chicharon durante 25 años y los oferta en el mercado de Atuntaqui. Actualmente es su nieta quien atiende el negocio y en algunas ocasiones también lo hace ella misma. Los ingredientes utilizados para elaborar estos platillos son: mote, viseras de vaca, papas, arveja, cebolla blanca larga, chicharrón y ají. Menciona que para conservar los ingredientes frescos utiliza el sistema de refrigeración normal (refrigeradora). En cuanto a utensilios, utiliza la cuchara de palo, ollas de aluminio, canastas de carrizo para colocar ahí el mote y platos de barro. Recuerda que antiguamente se solía preparar chicha de jora o de maíz en las fiestas o reuniones sociales para lo cual su abuela utilizaba el pondo y hace 3 años se exhibieron estos platos en la fiesta cantonal gastronómica. Ella menciona que la pandemia ha hecho que la gente realice nuevos emprendimientos entre estos están los referentes a la preparación de platos tradicionales que es lo que más gusta a los visitantes tanto nacionales como extranjeros. Menciona que una estrategia para valorar y conservar estos platillos serían exhibirlos en ferias gastronómicas. Piensa que la gastronomía del cantón Antonio Ante si es un producto turístico que motiva a la gente visitar este lugar: “Les gusta mucho el caldo de 31”, su local ha sido visitado por turistas que vienen de Quito, Tulcán, Lago Agrio, Colombia, España, entre otros.

Entrevista realizada a: William Monala

Edad: 27 años

Ocupación: Administrador

Entrevista realizada en el restaurante “Fritadas mama miche”. Estas son consideradas una tradición anteña desde el año 2008, el entrevistado es el encargado de la administración del local y nieto de la señora María Mercedes Farinango Conejo, fundadora de este establecimiento. El señor William menciona que su abuela empezó con este emprendimiento en el año de 1946. Lleva ya 70 años preparando este delicioso plato tradicional. Actualmente tiene varios restaurantes en los alrededores de este cantón, los cuales son atendidos por sus hijos, sobrinos y nietos. El señor William menciona que los platos tradicionales que se sirven ahí son las tradicionales fritadas y se acompañan con chicha de frutas; los ingredientes utilizados para elaborar este platillo son: papas, aguacate, maíz, choclo, tomate, cebolla paiteña, cebolla blanca larga, hierbas, limón, ají y la carne de cerdo. Los mismos que se pueden conseguir con facilidad ya que son cultivados por agricultores del mismo lugar. Para preparar estos platos se utiliza la mama cuchara, ollas de bronce, vasijas de barro, platos de acero; el método tradicional que utiliza para conservar ese sabor auténtico y especial es cocer los alimentos en el fogón de leña o tullpa. Otra técnica que utiliza es moler el ají en piedra y conservar la fritada en manteca. Menciona también que estos platos son exhibidos en la tradicional fiesta de fin de año y en las ferias textiles que se realizan cada año. Además, comenta que esta tradición se ha mantenido ya por tres generaciones, pues su abuela se encargó de enseñarles la forma de preparar y los secretos que ella utiliza para conservar su exquisito sabor. El entrevistado cree que una estrategia para rescatar y conservar los platos tradicionales de este cantón sería promocionarlos de una mejor manera, mayor apoyo por parte de las autoridades a los nuevos emprendimientos. Y que los turistas visitan este sector por su gastronomía y textiles.

Entrevista realizada a: Margarita Amaguaña

Edad: 40 años

Lugar de trabajo: Mercado de Atuntaqui

Ocupación: Dueña, cocinera

Margarita Amaguaña lleva más de 30 años trabajando en el mercado de Atuntaqui. Aquí ella prepara deliciosos platos y los ofrece a visitantes propios y extraños que visitan este hermoso cantón. La entrevistada menciona que si conoce que es una tradición y que para ella son los conocimientos adquiridos. Ella se dedica a preparar el caldo de 31, caldo de gallina de campo, y hornado. Los ingredientes que utiliza para su elaboración son las vísceras del ganado, y la carne de cerdo para preparar la fritada. Aún mantiene la tradición de cocer los alimentos en leña y en pailas de bronce. Un plato que se elabora en las festividades del cantón es el caldo de gallina. Un ingrediente que ya no se utiliza en el hornado es la morcilla, antiguamente se servía el plato con este ingrediente, actualmente ya no. Piensa que una forma de rescatar y mantener estos platos tradicionales es hacer publicidad del plato. Y la gastronomía si es un motivo principal por el que los turistas visitan el cantón Antonio Ante.

Entrevista realizada al GAD Parroquial de Chaltura

Entrevista realizada a: Luis Quilca

Edad: 49 años

Cargo: Vocal

El objetivo de esta entrevista es obtener información relevante acerca de la importancia que se le da a la gastronomía tradicional del cantón Antonio Ante y su relación con el turismo.

El señor Luis Quilca, representante del GAD Parroquial de Chaltura supo mencionar que las principales actividades a las que se dedica esta parroquia y en si en todo el cantón gira en torno a la agricultura, construcción y emprendimientos de comida. Debido a la situación económica que está atravesando el país por la pandemia, el GAD de Chaltura se ha encargado de reactivar el turismo en esta parroquia, realizando ferias en el parque de la familia en donde los pobladores puedan exhibir sus productos; menciona que en su mayoría se ofrece comida tradicional y artesanías de madera. Comenta que por el momento no hay proyectos, ni talleres para conservar y lograr un mejor aprovechamiento del recurso gastronómico, pero, si se realizan charlas con los pobladores para ayudarles con sus emprendimientos y además se los promociona a través de una emisora "radio Chaltura". Menciona también que no se puede hacer más ya que no tienen un presupuesto otorgado para estas actividades y que todo lo que realiza el GAD de esta parroquia lo hace con equipos electrónicos prestados o donados. Supo mencionar que no existe un registro de turistas para saber exactamente cuántos visitantes recibe este lugar con fines gastronómicos pero que hace mas o menos unos tres años atrás se pudo contabilizar que se recibió aproximadamente 5 mil visitantes, debido a que esa fue la cantidad de platos de cuy con papas que fueron vendidos por los restaurantes más representativos del lugar. Añade que como estrategia para fomentar el turismo a través de la gastronomía tradicional de este cantón sería dar

charlas de como emprender, recibir un mayor apoyo por parte de la alcaldía, realizar ferias gastronómicas en los días importantes como en las fiestas patronales en honor a San José de Chaltura, en las fiestas de San Pedro y san pablo y promocionar la gastronomía mediante redes sociales.

Análisis:

Al realizar la entrevista y la visita de campo se puede ver claramente que las autoridades de esta parroquia conocen del potencial que tiene la gastronomía tradicional de este lugar, sin embargo, no es suficiente para lograr un correcto aprovechamiento del valor turístico que tiene este recurso, la crisis financiera que atraviesa el país debido a la pandemia del COVID 19 ha afectado gravemente al turismo no solo en esta parroquia sino en todo el cantón por lo que muchos emprendimientos, ferias gastronómicas se dejaron de realizar y paraderos cerraron sus puertas. Se pudo apreciar que a pesar de los esfuerzos que el GAD parroquial de Chaltura realiza para reactivar el turismo en este lugar no se cuenta con un presupuesto adecuado para realizar todas las actividades turísticas que se deberían hacer, por lo que es necesario realizar proyectos, y estrategias de acción para poder conservar, mantener y revalorizar la gastronomía tradicional del cantón Antonio Ante.

Capítulo IV

Propuesta

Antonio Ante es uno de los cantones más pequeños y antiguos de la provincia de Imbabura, lo que lo convierte en un lugar lleno de historia, cultura, gastronomía, costumbres y tradiciones. Se caracteriza por ser un territorio poblado por gente amable, luchadora y emprendedora. Está conformado por 6 parroquias que son: Atuntaqui, Andrade Marín, Chatura, Natabuela, San Roque e Imbaya. Sus habitantes se dedican a la agricultura, artesanías, construcción, y destaca principalmente en el arte culinario. Su privilegiado clima y tierras fértiles han permitido a sus pobladores cultivar una gran variedad de productos agrícolas dando origen a la elaboración de exquisitos platos gastronómicos tradicionales que han sido transmitidos de generación en generación, muchos de los cuales aún se siguen preparando hoy en día. Su idioma oficial es el castellano, pero algunas comunidades aun hablan la lengua quichua.

La gastronomía del cantón Antonio Ante es elaborada con productos propios e introducidos, algunos de los productos que más se utilizan en la preparación de los diferentes platos tradicionales son: maíz, papas, trigo, frejol, ají, zambo, habas, mote, entre otros, dando origen a una cocina popular combinada y con un gran valor histórico y cultural, lo que hace de su gastronomía única y de gran interés para ser difundida a las nuevas generaciones.

Entonces, se puede decir que Antonio Ante posee una riqueza gastronómica que merece ser rescatada, conservada y transmitida a las futuras generaciones para evitar que estos saberes se pierdan con el tiempo. Para lo cual, la presente investigación propone desarrollar estrategias de acción para poner en valor la gastronomía tradicional que posee el cantón. Por lo que se plantea implementar estrategias de rescate, revalorización y difusión en donde se involucre a la población residente y emprendedores gastronómicos, para de esta manera rescatar y conservar aquellos

platos tradicionales, principalmente los que se están perdiendo. En segundo lugar, también se propone realizar acciones netamente turísticas que ayuden a contribuir en la puesta en valor de la oferta gastronómica del cantón Antonio Ante.

Estrategias de revalorización

La revalorización es recuperar y mantener el valor propio del recurso gastronómico, especialmente resaltar aquellos que se están perdido con el fin de mejorar la gastronomía local para el desarrollo sustentable y un aprovechamiento de la riqueza cultural y patrimonial heredada (Guevara, 2019).

A través de las estrategias de revalorización se pretende rescatar y valorar la gastronomía tradicional del cantón Antonio Ante. Por lo que se propone trabajar principalmente con la población joven, debido a que al momento de realizar la investigación se pudo identificar que es esta generación la que más desconoce de la gastronomía tradicional de esta localidad. Para lo cual propone realizar las siguientes actividades:

- **Talleres participativos**

Es una herramienta que se utiliza para promover la participación de los individuos en forma colaborativa, generando un aprendizaje equitativo y valioso en los participantes. Estos talleres se los puede realizar de forma individual o en grupo (Identidad y desarrollo, 2019).

Un taller es entonces una experiencia de trabajo vivencial, colectiva, creativa y activa. Es decir que en un taller los integrantes aportan con sus experiencias y conocimientos propios, para generar nuevos puntos de vista. Es dar y recibir, además de que en un taller la persona va a poder participar para de esta manera adquirir conocimientos nuevos que van a ser de ayuda en su vida diaria a futuro (Verdejo, Gesa, Quezada, & Valdez, 2001).

La finalidad de realizar un taller participativo es hacer que el individuo intervenga en el proceso, comparta sus experiencias, puntos de vista, y toma de decisiones de un tema en específico. Durante los talleres se utilizan metodologías y materiales acordes al tema a tratar, para facilitar la integración de los participantes y lograr una comprensión total del tema con el fin de obtener los resultados deseados (Identidad y desarrollo, 2019).

En la actualidad este tipo de talleres son muy utilizados, aquí todos los integrantes forman parte de las decisiones a tomarse y esto aumenta la posibilidad de reconocer con facilidad las necesidades, recursos y metas en común, para establecer y crear propuestas en beneficio y desarrollo de la localidad (Identidad y desarrollo, 2019).

Tallerista o facilitadora

Es aquella persona que se encarga de preparar, conducir y dar a los participantes toda la información necesaria sobre el taller a desarrollarse, crea las condiciones para la participación e integración del grupo durante todo el proceso y evalúa el aprendizaje. Su mayor desafío se encuentra en saber conducir al grupo a alcanzar los objetivos propuestos para obtener el resultado que se espera alcanzar (Verdejo, Gesa, Quezada, & Valdez, 2001)

Habilidades que debe tener un tallerista

- Ser clara, democrática, paciente, trabajo en equipo, creativo, innovador
- Crear un ambiente de confianza con los participantes
- Partir de las experiencias y conocimientos que tienen los participantes y respetar sus opiniones
- Desarrollar las habilidades del grupo a cargo: sus capacidades intelectuales, destrezas manuales y experiencias vividas
- Identificar y seleccionar en conjunto con el grupo los temas a profundizar

- Verificar que todos participen y se integren en todas las actividades a desarrollarse en el taller
- Tratar de que todos aprendan y resumir todos los contenidos para lograr un aprendizaje equitativo

Talleres en los centros educativos de educación primaria Y secundaria.

Estos talleres se van a desarrollar una vez por semana, durante los dos primeros meses del año lectivo, en el cual se va agrupar a los estudiantes por rango de edad y se le designará una persona de edad avanzada residente como líder del grupo. El objetivo de estos talleres es intercambiar conocimientos gastronómicos adquiridos entre todos los miembros que conforman el grupo para mantener y revalorizar la gastronomía tradicional del cantón Antonio Ante, además de que cada estudiante tiene que participar en la elaboración de un plato tradicional al azar, siempre bajo supervisión del líder del grupo con el fin de aprender la forma tradicional de preparación de los platillos. En cuanto a las recetas elegidas deben ser de los platillos que ya se han dejado de preparar o que sean muy escasos de encontrar debido a que ya no se los elaboran con frecuencia como: el champús, la salsa de pepa de zambo, colada de maíz, tortillas en tiesto, entre otros, para rescatar estos conocimientos culinarios y evitar que queden en el olvido. Además, se van a tratar de profundizar temas que van ayudar a complementar el aprendizaje y que van a servir en su vida cotidiana.

Figura 51*Talleres de gastronomía*

Temas	Horario
<ol style="list-style-type: none">1. Introducción2. Historia de la gastronomía tradicional3. Métodos y técnicas culinarias4. Utensilios tradicionales5. Costumbres Gastronómicas6. Manipulación de alimentos y técnicas de higiene al momento de preparar un plato.7. Elaboración de un plato tradicional	Lunes 10am-12pm
	Objetivo
	Estimular a los estudiantes el interés por la conservación y elaboración de la comida tradicional del cantón Antonio Ante.

Tabla 39*Cronograma Talleres Participativos de Gastronomía Tradicional para Estudiantes*

Actividades	Responsables	Tiempo
Permiso a las autoridades para realizar la propuesta de los talleres participativos de gastronomía tradicional	GAD municipal del cantón Antonio Ante	1 semana
Elegir a las personas residentes de edad avanzada que van a estar a cargo del grupo en los talleres de gastronomía tradicional	GAD parroquial de cada parroquia	2 semanas
Coordinar con las diferentes instituciones de educación primaria y secundaria para implementar los talleres participativos de gastronomía y coordinar el espacio adecuado para realizar los talleres	Director de las instituciones a participar	2 semanas
Realizar una reunión para socializar la propuesta de los talleres participativos de gastronomía que se van a realizar en los establecimientos educativos para obtener el apoyo de las principales autoridades del cantón	Líder residente de edad avanzada Chef experto Representante del departamento de turismo GAD cantón Antonio Ante Representantes parroquiales	1 día
Explicación breve de los temas a tratar que son: gastronomía tradicional del cantón Antonio Ante, recetas tradicionales, métodos y técnicas tradicionales de preparación del plato, utensilios tradicionales y el valor nutritivo que estas aportan al organismo.	Líder residente de edad avanzada Chef experto Representante del departamento de turismo	2 horas
Realizar un comunicado a los padres de familia para dar a conocer sobre los talleres de gastronomía que se van a impartir en las diferentes instituciones	Padres de familia Autoridades institucionales	Primera semana de clases
Autorización para la entrega de un certificado por haber participado en el taller participativo	GAD municipal del cantón Antonio Ante	1 día

Actividades	Responsables	Tiempo
Ejecución del taller de gastronomía para estudiantes de primaria y secundaria	Líder del grupo Autoridades institucionales Dirigentes parroquiales	Lunes; 2 horas Duración: Dos primeros meses del año lectivo

- **Talleres para los emprendedores de pequeños sitios de expendio de comida**

Al realizar las entrevistas en los pequeños sitios de expendio de comida se pudo comprobar que si se realizan charlas para los emprendedores pero con muy poca frecuencia y con temas repetitivos que no han sido de mucha ayuda para obtener los resultados esperados con sus emprendimientos de comida tradicional, por ello se plantea realizar los talleres un día por semana durante tres meses con una duración de 2 horas, en donde se involucre a los cocineros y cocineras del mercado de Atuntaqui, dueños de los pequeños sitios de expendio de comida, y adultos interesados, con el propósito de enseñar a los participantes formas de innovar para mejorar la presentación de sus diferentes platos tradicionales, es decir, mantener la forma tradicional de preparación y elaboración del plato para poder conservar ese sabor único que lo caracteriza y lo diferencia de los demás, pero, al mismo tiempo ofrecer al visitante un producto diferente y atractivo a la vista de ellos, y con esto lograr esa sensación de encanto que ellos buscan para regresar al sitio visitado. Para ello se propone realizar reuniones en conjunto con los prestadores de servicios gastronómicos y un chef experto en gastronomía ecuatoriana con el fin de que aprendan técnicas profesionales de presentación, montaje y decoración del plato. Y de esta manera ofrecer al cliente un platillo atractivo, diferente, pero manteniendo ese sabor inigualable que lo caracteriza. Además, se van a tratar temas sobre la importancia de la gastronomía tradicional, reglas básicas de emplatado, técnicas de montaje, y herramientas que se pueden utilizar para decorar un plato. Como prueba de lo aprendido el participante deberá realizar dos emplatados aplicando las técnicas aprendidas y para finalizar el taller se entregará un certificado que avale la participación y aprendizaje de los temas tratados en el taller.

Figura 52

Talleres técnicas de montaje de platos para emprendedores

Temas	Horario
<ol style="list-style-type: none">1. Introducción (Que es la presentación de los platos)2. Reglas básicas de emplatado3. Técnicas de montaje4. Herramientas a utilizar para decorar un plato5. Emplatado de un plato	Sábados 10am-12pm
	Objetivo
	Enseñar a los participantes las formas, técnicas y herramientas de montaje de platos con el fin de que sirvan de ayuda al momento de emprender en la rama gastronómica.

Tabla 40

Cronograma de Ejecución de los Talleres de Técnicas de Presentación de Platos para Emprendedores

Actividades	Participantes	Tiempo
Permiso a las autoridades para realizar la propuesta de los talleres para los emprendedores	GAD municipal del cantón Antonio Ante	1 semana
Elección de los involucrados o chefs expertos que van a estar a cargo del taller	GAD parroquial de cada parroquia	2 semanas
Coordinar en el museo “Fábrica Imbabura” para hacer uso de los salones adecuados para desarrollar el taller	Director del museo Representante del departamento de turismo Dirigentes parroquiales	1 semana
Reunión con todos los involucrados que van a estar a cargo de dictar los talleres y dar a conocer la propuesta	Chef experto Representante del departamento de turismo GAD cantón Antonio Ante Dirigentes parroquiales	2 horas
Realizar una explicación de los temas a tratarse en el taller (reglas básicas de montaje, técnicas de emplatado y herramientas para decoración del plato)	Chef experto Autoridades y dirigentes parroquiales del cantón Representante del departamento de turismo	2 horas
Comunicar a través del sitio de noticias oficial del cantón y redes sociales para que conozcan de su implementación y participen en el taller	Dirigentes parroquiales Representante del departamento de turismo	1 semana
Autorización para la entrega de un certificado por haber participado en el taller para emprendedores	GAD municipal del cantón Antonio Ante	1 día
Ejecución del taller técnicas de presentación de platos para emprendedores	Chef experto Dirigentes parroquiales	Sábado; 2 horas Duración: Tres meses

Estrategias de conservación

Estas estrategias tratan de preservar los productos locales en el tiempo con el fin de obtener un mejor aprovechamiento del recurso tanto natural como cultural para asegurar beneficios para las generaciones actuales y futuras (Clemente , Hernández, & López, 2013).

Conservación:

Son todas aquellas acciones que se realizan con el objetivo de salvaguardar el patrimonio tangible o intangible, con el propósito de dar a conocer a las generaciones presentes y futuras (ICOM, 2008). Existen varios tipos de conservación, entre estas tenemos:

Conservación preventiva. – Son todas aquellas medidas que tratan de evitar futuras pérdidas. Se realizan sobre lo que rodea al bien, por lo que se puede decir que son medidas indirectas que no va a modificar la apariencia del bien (ICOM, 2008).

Conservación curativa. – Son aquellas acciones que tienen como objetivo detener el proceso dañino de un bien. Es decir que actúa de forma directa sobre el bien para detener su proceso de deterioro (ICOM, 2008).

Restauración. – Son acciones que actúan directamente sobre el bien. Estas se realizan únicamente cuando dicho bien ha perdido su función debido al deterioro que ha sufrido con el paso del tiempo. Estas acciones tratan de mantener su material original, pero modifican su aspecto actual (ICOM, 2008).

Por lo tanto, la conservación de las tradiciones alimenticias, métodos, preparaciones, procesos de elaboración de los productos e ingredientes utilizados representan un hecho importante de aprovechar y preservar. Esto permite que el turista mantenga un mayor acercamiento a la cultura de un determinado lugar y que consiga satisfacer sus necesidades a través una experiencia privilegiada, y por otro lado

consigue que estos conocimientos adquiridos de generación en generación sean difundidos a las nuevas generaciones (Clemente , Hernández, & López, 2013).

- **Recetario gastronómico**

Desarrollar un sistema de oferta gastronómica que permita a las personas preparar platos alimenticios que representen a una localidad, hace de esta una herramienta útil y beneficiosa para el turista, pues es una guía que contiene recetas con la forma detallada para elaborar diferentes platos y solo debe seguir los pasos al pie de la letra para su correcta preparación (Oxfam Italia, 2021).

El objetivo de la realización de los recetarios es poner en conocimiento recetas de un determinado lugar que se están perdiendo, que pueden ayudar a una mejor nutrición, y también simplemente para enseñar a los amantes de la cocina a preparar deliciosos platillos tanto dulces como salados (Oxfam Italia, 2021).

Propuesta recetario gastronómico

Para preservar y conservar las recetas gastronómicas de los diferentes platillos tradicionales del cantón Antonio Ante, se propone realizar un recetario o inventario de recetas tradicionales, con el fin de evitar que estas se pierdan con el paso del tiempo. Para ello se propone utilizar la información de las fichas de platos tradicionales que fueron realizadas en esta investigación, producto de las encuestas y entrevistas realizadas a los pobladores de edad avanzada, visitantes, cocineros y gestores turísticos. De esta manera no solo se va a evitar que estas recetas sean olvidadas, sino que también se va a poder transmitir a turistas, visitantes y a la población en general, que como se pudo observar al realizar el estudio los jóvenes desconocen en su mayor parte de la gastronomía tradicional de este cantón. Este recetario va a estar conformado por tres partes: En la primera parte se detallará información general sobre gastronomía y nutrición saludable; en la segunda parte se encuentran recetas tradicionales del

cantón y en la tercera parte las fuentes bibliográficas y datos curiosos sobre gastronomía.

Tabla 41

Cronograma de Ejecución Recetario Gastronómico

ACTIVIDADES	RESPONSABLE	TIEMPO			
		MENSUAL			
		1	2	3	4
Permiso para realizar el recetario gastronómico de recetas tradicionales del cantón Antonio Ante	GAD cantón Antonio Ante	X			
Entregar esta propuesta al GAD municipal del cantón Antonio Ante para su posible implementación	GAD cantón Antonio Ante	X			
Socializar la propuesta: Explicación del contenido del recetario gastronómico Explicar el contenido de cada parte del recetario	GAD cantón Antonio Ante Representante del departamento de turismo Dirigentes parroquiales		X		
Convocación a una reunión para elegir a los representantes que van a estar a cargo de la difusión de este recetario	Representante del departamento de turismo GAD cantón Antonio Ante Dirigentes parroquiales			X	
Reunión de los encargados para elegir la fecha de inicio de publicación e implementación del recetario	Representante del departamento de turismo GAD cantón Antonio Ante Dirigentes parroquiales			X	
Realizar publicidad en la página oficial del cantón Antonio Ante y en redes sociales	Dirigentes parroquiales				X

Estrategias de promoción y difusión

Las estrategias promocionales y de difusión buscan dar a conocer un producto en específico, con el fin de cubrir la falta de conocimiento que tiene el turista con respecto al mismo. El objetivo principal es aumentar la afluencia de clientes, mayor reconocimiento del producto y comercialización (Román, 2012).

De acuerdo a la investigación realizada, se pudo rescatar muchas recetas de platos tradicionales que se preparan en el cantón Antonio Ante, pero que son solamente elaborados en los hogares y muy poco comercializados al turista, por lo tanto, se propone promocionar la gastronomía tradicional a través de una ruta gastronómica y de difundirla por medio de los canales de información (emisora de radio) y promoción (redes sociales) del cantón Antonio Ante.

- **Ruta Gastronómica**

Definición: Las rutas gastronómicas han sido realizadas en muchos lugares del mundo con el fin de dar a conocer el patrimonio alimentario de un determinado territorio, lo cual agrupa una serie de atractivos tanto naturales como culturales y que necesita la colaboración tanto de entidades públicas como privadas del lugar en donde se vaya a ejecutar dicha ruta, además de buscar un beneficio para todos los involucrados y posicionar al recurso gastronómico con un atractivo turístico (Zeinab, 2016).

Las rutas gastronómicas han sido tomadas en cuenta por las administraciones públicas como una estrategia para el desarrollo territorial, ya que las mismas son utilizadas para crear una imagen gastronómica de un determinado lugar, aquí destacan principalmente: el producto estrella (gastronomía del destino), actividades complementarias y los servicios prestados para satisfacer las necesidades del turista (Zeinab, 2016).

Tipos de rutas gastronómicas

Según (Tresseras et al, 2007 citado en Zeinab, 2016) menciona que los tipos de rutas alimenticias son:

- **Rutas que destacan un cierto plato:** Son aquellas que destacan un plato típico de la zona, se dan por temporadas para difundir las variedades autóctonas que conforman el plato.
- **Rutas de cocinas étnicas:** Estas rutas se encargan de valorizar la cultura de un pueblo que se representa a través del arte culinario.
- **Ruta que destacan un cierto producto:** Son las que más se realizan debido a que se desea difundir la calidad y el origen de un determinado plato para su comercialización y promoción.

Propuesta de Ruta gastronómica cantón Antonio Ante

La gastronomía ha estado ligada desde siempre al ser humano por el hecho de ser una necesidad biológica básica, por lo que cada pueblo ha intentado cubrir esta necesidad creando sus propios platos con alimentos que se dan en la zona. Entonces se puede decir que los alimentos encierran saberes adquiridos desde tiempos muy antiguos, costumbres y tradiciones que identifican a una sociedad. Hoy en día los diferentes platos tradicionales de un lugar han sido un motivo por el cual muchos turistas se desplazan para su degustación. Es por esa razón, que se propone la creación de una ruta turística gastronómica en el cantón Antonio Ante, con el objetivo de dar a conocer y conservar la gastronomía tradicional del cantón, generar nuevas fuentes de empleo y al mismo tiempo fomentar la actividad turística, debido a que en la ruta se propone realizar visitas a los principales sitios de expendio de comida tradicional del sector para valorizar su identidad alimentaria y cultural.

Proceso de realización del recorrido

La ruta gastronómica inicia en Chaltura, donde se podrá degustar los tradicionales helados de paila en la “Heladería de Chaltura” misma que lleva 21 años ofertando este delicioso postre y visitar la amplia gama de restaurantes que sobresalen por mantener la tradición de preparar los cuyes de Chaltura, los mismos que son muy conocidos tanto a nivel nacional como internacional por usar en su elaboración ingredientes locales y utensilios tradicionales que le dan un sabor único e inigualable; siguiendo con el recorrido llegamos a la parroquia de Natabuela, donde se podrá visitar pequeños emprendimientos como: Heladería Monserrat para disfrutar de una deliciosa colada morada, recorrer por las casas de adobe y teja donde se va a poder apreciar a los Natabuela, una comunidad quichua, y conocer sobre su vestimenta, costumbres, tradiciones, y utensilios gastronómicos que aún mantiene esta comunidad, además de participar en la elaboración del tradicional champús, una bebida ancestral que se viene preparando desde tiempos muy antiguos.

La ruta continua hacia la parroquia de Atuntaqui, famosa y reconocida por la industria textilera y por las tradicionales fritadas. Primero se visitará la Heladería el Pacífico, donde se va a degustar de los deliciosos helados de crema, mojicones, panuchas entre otros dulces tradicionales. Siguiendo con el recorrido llegaremos al restaurante “Fritadas Mama Miche”, aquí el administrador y nieto de la fundadora de esta tradición darán un taller explicativo sobre los platillos tradicionales que se exhiben aquí en especial de la tradicional “Fritada de Mama Miche” y la historia que encierra esta delicia culinaria. El recorrido continuo hasta el Mercado de Atuntaqui, para visitar los diferentes puestos de comida tradicional que se exhiben ahí; en el puesto de Doña Carmita se va a degustar del famoso hornado, en el puesto de Doña Luz de un delicioso choclo con chicharon y por último visita al puesto de Doña Rosita Montalvo, para probar

el tradicional caldo de la vida o más conocido como “caldo de 31” y conocer un poco acerca de su forma tradicional de preparación e historia que lo rodea.

Por último, llegaremos a la parroquia de Andrade Marín, en donde se va a hacer un recorrido por el museo de la Fábrica Textil Imbabura para conocer un poco de la historia que guarda y el impresionante proceso de elaboración de textiles, hilos, telas y maquinaria del siglo pasado que marco el auge del desarrollo económico de este cantón. Finalizaremos la ruta con la visita a un emprendimiento de comida tradicional llamado “Las delicias de mamita Celia”, aquí la cocinera y nieta de la fundadora de estos platos va a enseñar a los visitantes los ingredientes y utensilios utilizados en el proceso de elaboración del caldo de gallina, tortillas con fritada y el tradicional ají hecho en piedra de moler.

Tabla 42*Cronograma de Ejecución Ruta Gastronómica*

ACTIVIDADES	RESPONSABLE	DURACIÓN			
		EN E	FE B	MA R	AB R
Presentación de la ruta gastronómica a las entidades	GAD cantón Antonio Ante	X			
Reunión para dar a conocer sobre la propuesta de implementar la ruta gastronómica	Representante del departamento de Turismo Dirigentes parroquiales	X			
Realizar un análisis de los sitios de expendio de comida tradicional y seleccionar los que van a formar parte de la ruta gastronómica	GAD parroquiales	X			
Realizar un guión detallando todas las actividades a realizarse en cada sitio a visitar.	GAD parroquiales Autora		X		
Reunión de trabajo con todos los participantes para dar a conocer los beneficios que se espera obtener con la implementación de la ruta gastronómica y obtener su autorización de participación	Guía Dueños de los sitios de expendio de comida GAD cantón Antonio Ante Dirigentes parroquiales		X		
Realizar un itinerario para ordenar los sitios a visitar y establecer el tiempo de duración de la ruta. Se propone que tenga una duración de 8 horas.	Dueños de los establecimientos participantes Autora		X		
Pedir permiso a las cooperativas de transporte público para colocar material publicitario de la ruta en sus unidades	GAD cantón Antonio Ante				X
Elaboración de un tríptico promocional	Representantes parroquiales				X

- **Campaña publicitaria**

Una campaña publicitaria consiste en aumentar el consumo de un producto o servicio para mejorar su comercialización y motivar al cliente para que haga uso de ese producto. Estas campañas se las realizan principalmente para introducir un nuevo producto en el mercado, crear una imagen de marca sólida y aumentar las ventas de un producto. Para lo cual se necesita definir cuáles son los medios más efectivos para su realización ya que de esto depende mucho que se obtenga los resultados que se espera. Existen varios tipos de campañas publicitarias, entre ellas están: **campaña promocional** que es aquella que se encarga de promocionar un producto o servicio que ya se encuentra en el mercado pero que no ha tenido mucha acogida por la gente por lo que se desea mejorar su imagen en la conciencia de las personas; **las campañas de lanzamiento** que tienen el objetivo de dar a conocer los beneficios y atributos de un nuevo bien material o inmaterial que se desea posicionar en el mercado; **campañas de mantenimiento** que son aquellas que se encargan de mantener la imagen y marca de un producto ya conocido en el mercado; y las **campañas sociales** que son aquellas que se realizan con el fin de comunicar a la sociedad algún problema para conocimiento de todos (Ancin, 2018).

Propuesta de campaña promocional

Al realizar la entrevista al GAD Parroquial de Chaltura se identificó que esta parroquia ya cuenta con una emisora de radio y con una página web en facebook, las cuales han sido poco aprovechadas, por lo que se propone realizar campañas publicitarias que ayuden a difundir la ruta gastronómica que se propone realizar en este cantón, para lo cual se va a utilizar las herramientas que pone a disposición el sitio web de Facebook y mediante videos publicitarios, fotografías y promociones de los atractivos, recursos gastronómicos, se va a dar a conocer la riqueza gastronómica tradicional con la que cuenta este sector.

La campaña publicitaria va a ser de tipo promocional y de reactivación, con el objetivo de motivar la visita, y el consumo de la oferta gastronómica, a la misma vez mejorar la afluencia de turistas tanto nacionales como extranjeros en el sector.

Material publicitario

Se propone dar a conocer la ruta gastronómica y recetario por medio de material publicitario como: volantes y trípticos, los mismos que deberán estar a disposición del público en general y se los va a poder encontrar en el GAD municipal del cantón Antonio Ante, GAD parroquial de Chaltura y Natabuela que son las parroquias de mayor afluencia de turistas y de esta manera llegar a la mayor parte de visitantes.

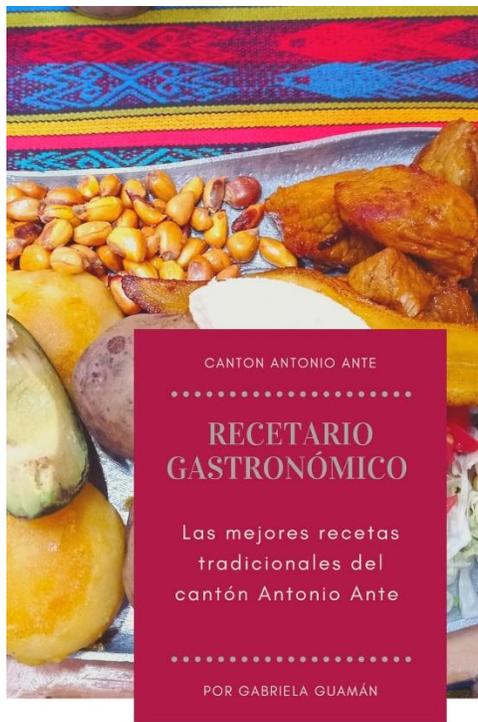
Tabla 43

Cronograma Ejecución Estrategias de Difusión

Actividades	Responsables	Duración
Comunicar a las autoridades pertinentes sobre las estrategias que se desea implementar en los sitios web y redes sociales que tiene el cantón.	GAD del cantón Antonio Ante Representantes parroquiales Representante del departamento de turismo	2 horas
Realizar videos publicitarios sobre la riqueza gastronómica del cantón en la página de facebook que mantiene el GAD parroquial de Chaltura	Representante del GAD parroquial de Chaltura	2 horas
Explicación para la utilización de las herramientas diferenciadoras de facebook (centro de anuncios y administrador de anuncios)	Representante del GAD parroquial de Chaltura	1 semana
Explicación para la realización de volantes y trípticos informativos	Representantes parroquiales de las parroquias de Chaltura, Natabuela, Atuntaqui, Andrade Marín	1 semana

Figura 53

Recetario Gastronómico



Nota. Portada del recetario gastronómico

Figura 54

Volantes de talleres gastronómicos



Figura 55

Tríptico Ruta del sabor



Figura 56

Página de facebook

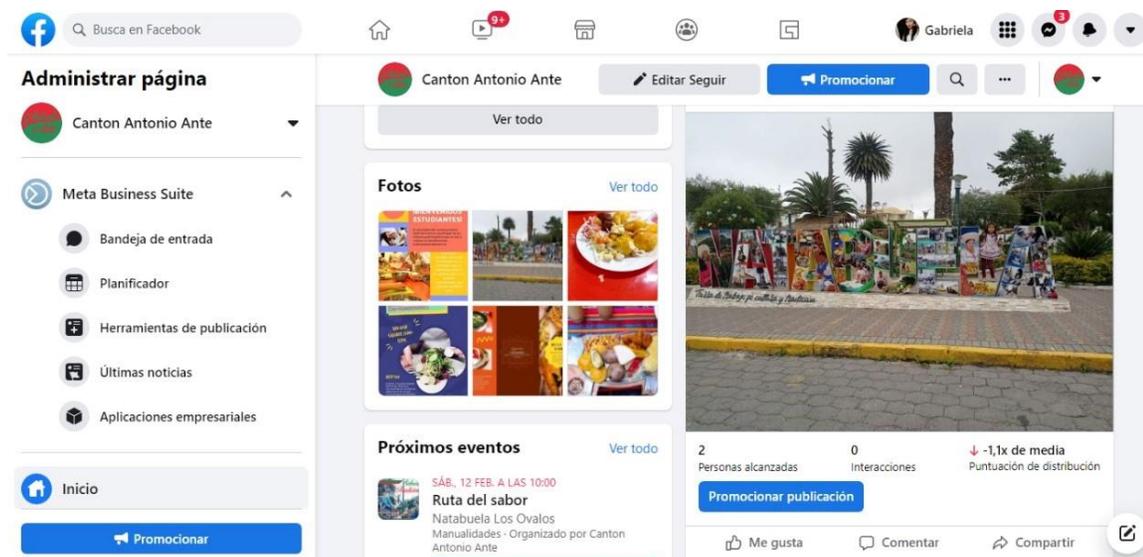


Figura 57

Promoción de la Ruta Gastronómica



Nota. Anuncio creado para promocionar la ruta nueva ruta gastronómica

Figura 58

Evento gastronómico



Nota. Publicación de un evento a realizar para mayor información sobre la Ruta Gastronómica en el cantón Antonio Ante.

Conclusiones

- Después de realizar la investigación se pudo constatar que el cantón Antonio Ante al ser uno de los cantones más antiguos de la provincia de Imbabura y por sus asentamientos primitivos de hace 1500 años atrás, posee un gran legado gastronómico, el mismo que se puede evidenciar en su variada oferta gastronómica, utensilios, técnicas y costumbres tradicionales, que hasta el día de hoy se siguen utilizando y que han sido transmitidas de generación en generación. Por lo que se considera a la gastronomía un recurso muy importante y con un gran valor histórico y cultural que merece ser rescatado, conservado y difundido a las nuevas generaciones.
- Se conoce que hoy en día la actividad turística se ha desarrollado con gran rapidez a nivel mundial, y dentro de estas actividades turísticas se encuentra al turista que visita destinos por el único hecho de degustar de la gastronomía de un sector, debido a que esta le permite conocer a profundidad sobre la cultura del lugar visitado, sus recetas, formas y métodos de elaboración de los diferentes platos por lo que se concluye que es muy importante poner en valor la gastronomía tradicional de este cantón como un atractivo turístico.
- Las fichas de productos elaborados, que pone a disposición el Ministerio de Cultura y Patrimonio han sido de mucha ayuda para esta investigación. Estas permitieron organizar la información adquirida de fuentes primarias y secundarias de los diferentes platos tradicionales y tener una mejor comprensión. Con esto se pudo rescatar la riqueza de la gastronomía del cantón Antonio Ante.
- Se pudo notar que las personas adultas y de la tercera edad valoran la riqueza que encierra su gastronomía, aún siguen manteniendo la forma tradicional de elaboración de los platos tradicionales, sus utensilios como el fogón de leña, mama cucharas, piedras para moler los granos, cedazos, ollas y pundos de barro, entre

- otros. Sin embargo, las nuevas generaciones casi que no tienen conocimientos de la importancia y del valor cultural de este recurso, se sienten atraídos por las nuevas tecnologías y se nota muy poco interés en preservar estas tradiciones culinarias.
- Los restaurantes y sitios de expendio de comida que se ubican en el sector, en su mayoría aún conservan la forma tradicional de cocción de los alimentos, lo que hace que sus platos conserven ese sabor especial que los caracteriza, sin embargo, algunos sitios de restauración han implementado utensilios modernos debido a que con estos se facilita su elaboración, y se puede brindar un mejor servicio al cliente. Por lo que se llegó a la conclusión de que es muy necesario que la cultura gastronómica de este sector se conserve al máximo.
 - De acuerdo con la información obtenida de las entrevistas se evidenció que las autoridades del cantón no le han dado mucha importancia al recurso gastronómico para su rescate y conservación, su falta de estrategias, proyectos, han hecho que su gastronomía no tenga ese realce turístico que se desea. Tomando en cuenta esto se desarrollarlo una ruta gastronómica y estrategias de revalorización, rescate, promoción y difusión de la gastronomía tradicional del cantón Antonio Ante.

Recomendaciones

- Se recomienda realizar más investigaciones que se relacionen con el estudio de la gastronomía tradicional del cantón, para rescatar y conservar el legado cultural que ha sido heredado por los antiguos pobladores, utilizando todo el tiempo necesario para obtener resultados con una mayor profundidad, ya que este tipo de investigaciones con lleva tiempo debido a el análisis e interacción que se debe realizar con la población residente.
- La gastronomía tradicional de un sector muestra la cultura, costumbres y tradiciones que posee dicho lugar, y es un elemento importante que el turista necesita para satisfacer la necesidad básica de alimentarse, por lo que sería un recurso al que se le debería dar mucha importancia para de esta manera impulsar la actividad turística en la zona, tomando en cuenta al recurso gastronómico como un atractivo turístico.
- Se recomienda que los restaurantes sigan manteniendo la forma tradicional en la elaboración de los diferentes platillos, para mantener y conservar su sabor tradicional. Ayudarse con las nuevas tecnologías, pero siempre y cuando se mantenga la esencia propia del mismo, innovar en su presentación para brindar al visitante un plato atractivo y un servicio de calidad.
- En cuanto a los pequeños emprendedores es importante que participen en la propuesta de la ruta gastronómica y en conjunto con las autoridades pertinentes del sector (GAD municipal del cantón Antonio Ante y GAD parroquial de cada una de las parroquias) puedan reactivar el turismo a través de un correcto aprovechamiento del recurso gastronómico.
- Es recomendable que el GAD municipal del cantón Antonio Ante tome en consideración la propuesta de poner en práctica la ruta gastronómica ya que con esta se pretende obtener una mayor afluencia de visitantes en el sector.

Referencias Bibliográficas

- Aguero, J. (2019). *Patrimonio gastronómico tradicional y su puesta en valor turístico – recreativo. Estudio de caso: Colonia Santa María, Coronel Suárez*. Recuperado el 23 de Agosto de 2021, de <file:///C:/Users/GABY/Desktop/TESINA%20AGUERO%20ultima%20version.pdf>
- Ancin, I. (Mayo de 2018). ANÁLISIS DE LOS DISTINTOS TIPOS DE CAMPAÑAS PUBLICITARIAS Y SUS DIFERENTES APLICACIONES. *Caribeña de Ciencias Sociales*. Recuperado el 26 de Enero de 2022, de <https://www.eumed.net/rev/caribe/2018/05/tipos-campanas-publicitarias.html>
- Arévalo, J. M. (Diciembre de 2012). EL PATRIMONIO COMO REPRESENTACIÓN COLECTIVA: LA INTANGIBILIDAD DE LOS BIENES CULTURALES. *Redalyc*, 23(2), 19. Recuperado el 10 de Octubre de 2020, de <https://www.redalyc.org/pdf/127/12738567001.pdf>
- Armendariz, J. (2013). *Gastronomía y Nutrición*. Madrid, España: Paraninfo S.A. Recuperado el 4 de Julio de 2020
- Atuntaqui, M. d. (Dirección). (2012). *Antonio Ante - Atuntaqui / Programa "Ecuador Mundo Adentro"* [Película]. Recuperado el 26 de Octubre de 2021, de <https://www.youtube.com/watch?v=dXXJR8SLgOA>
- Bermudez, N., Chasi, E., Flores, E., Mejía, D., Muñoz, D., & Serrano, M. (2018). *Gatronomía de Ibarra, identidad e historia dentro de un contexto socio cultural. Revista Gatronómica*, 70. Recuperado el 23 de Noviembre de 2021, de <https://issuu.com/aleja20k/docs/libro-gastronomia-ibarra-ntbs3>
- Bernal Torres, C. (2010). *Metodología de investigación: administración, economía, humanidades*. Colombia: Pearson Educación. Recuperado el 5 de Junio de 2019
- Bolaños, G. (Marzo de 2016). *ANÁLISIS DE LA PUESTA EN VALOR DE LA RUTA DE LA FE COMO PRODUCTO TURÍSTICO EN LA PROVINCIA DEL GUAYAS*.

Recuperado el 06 de Octubre de 2020, de

file:///C:/Users/GABY/AppData/Local/Temp/TESIS%20ANALISIS%20DE%20PU
ESTO%20EN%20VALOR.pdf

Carballo, R., Moreno, S., & León, C. (2015). *LA CREACIÓN Y PROMOCIÓN DE EXPERIENCIAS EN UN DESTINO TURÍSTICO*. Recuperado el 5 de Enero de 2020, de file:///C:/Users/GABY/Downloads/Dialnet-

LaCreacionYPromocionDeExperienciasEnUnDestinoTuris-5034754.pdf

Carrera, J., García, & Unigarro, C. (2014). *Manual Metodológico para la elaboración del Atlas "Patrimonio Alimentario"*. Recuperado el 23 de Noviembre de 2021, de Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador:

<https://es.scribd.com/document/362274090/Guia-Patrimonio-Alimentario>

Carretón, A. (2018). *¿QUÉ ES LA PUESTA EN VALOR DEL PATRIMONIO*

CULTURAL? Recuperado el 4 de Julio de 2020, de

<https://patrimoniointeligente.com/la-puesta-en-valor-del-patrimonio-cultural/>

Clavijo, C. (5 de Septiembre de 2021). Utensilios Tradicionales. (G. Guamán, Entrevistador)

Clemente, E., Hernández, J., & López, T. (30 de Octubre de 2013). *La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura*. Recuperado el 28 de Diciembre de 2021, de

file:///C:/Users/castor/Downloads/Dialnet-

LaGastronomiaComoPatrimonioCulturalYMotorDelDesarr-5385975%20(1).pdf

Clemente, José, Roig, Bernart, Valencia, Sara, & Marínez, Cristina. (2008). Actitud hacia la gastronomía local de los turistas: dimensiones y segmentación de mercado.

Pasos, 6(2), 189-198. Recuperado el 5 de Enero de 2020

- DW Historias Latinas. (28 de Septiembre de 2019). *El charqui o el arte de conservar carne*. Recuperado el 6 de Noviembre de 2021, de <https://www.youtube.com/watch?v=aTD2FQIKmrk>
- Echnert, C., & Ritchie, J. (1991). The Meaning and Measurement of destination Image. *THE JOURNAL OF TOURISM STUDIES*, 3-7. Recuperado el 24 de Enero de 2020, de <https://pdfs.semanticscholar.org/47e0/e77448e3ccd93a22aa20725d5a38fd5e6082.pdf>
- Ecuador Turístico. (25 de Julio de 2015). *Hosterías Turísticas en Ecuador*. Recuperado el 15 de Diciembre de 2021, de <https://www.ecuador-turistico.com/2015/07/hosterias-turisticas-en-ecuador-hosteria-natabuela.html>
- Favila Cisneros, H., López Barrera, M., & Quintero Salazar, B. (2014). *La gastronomía tradicional del norte del Estado de México. El caso de Acambay*. Recuperado el 17 de Septiembre de 2020, de <https://www.redalyc.org/pdf/552/55232244002.pdf>
- Fernández de Paz, E. (2006). De tesoro ilustrado a recurso turístico: el cambiante significado del patrimonio cultura. *Pasos*, 12. Recuperado el 10 de Octubre de 2020, de <http://www.pasosonline.org/Publicados/4106/PS010106.pdf>
- Figuerola Palomo, M. (1990). *Teoría Económica del Turismo*. Madrid: Alianza Universidad Textos. Recuperado el 25 de Mayo de 2019
- GAD de Antonio Ante. (2015). *Cantón Antonio Ante*. Recuperado el 28 de Junio de 2019, de <https://www.antonioante.gob.ec/AntonioAnte/>
- GAD Parroquial de Imbaya. (27 de Mayo de 2020). *Datos generales de la parroquia Imbaya*. Recuperado el 25 de Noviembre de 2021, de <https://gadimbaya.gob.ec/?p=52>
- Goeldner, C., & Ritchie, J. R. (2009). *Tourism: Principles, Practices, Philosophies*. Canadá. Recuperado el 18 de Enero de 2020, de

http://shora.tabriz.ir/Uploads/83/cms/user/File/657/E_Book/Tourism/Tourism%20Principles%20Practices%20Philosophies%2011th%20ed%202009.pdf

Guevara, F. (2 de Julio de 2019). DECONSTRUCCIÓN GASTRONÓMICA, PARA LA REVALORIZACIÓN E INNOVACIÓN DE LA COMIDA TÍPICA DE LA SERRANÍA ECUATORIANA. *Revista de Investigación Talentos*, VI, 14. Recuperado el 22 de Diciembre de 2021, de <file:///C:/Users/castor/Downloads/162-Texto%20del%20art%C3%ADculo-511-2-10-20200205.pdf>

Huera, R. (29 de Mayo de 2020). El arte de pelar maíz con ceniza. *Diario Extra*. Recuperado el 25 de Noviembre de 2021, de <https://www.pressreader.com/ecuador/diario-extra/20200529/281968904899995>

ICOM. (26 de Septiembre de 2008). *Terminología para definir la conservación*. Recuperado el 6 de Enero de 2022, de https://geiic.com/files/Cartasydocumentos/2008_Terminologia_ICOM.pdf

Identidad y desarrollo. (10 de Julio de 2019). *Talleres participativos*. Recuperado el 15 de Diciembre de 2021, de <https://identidadydesarrollo.com/talleres-participativos>

Imbabura Geoparque Mundial. (13 de Julio de 2020). *Sitio de interés personal Pailatola*. Recuperado el 15 de Diciembre de 2021, de <https://geoparque.imbabura.gob.ec/index.php/geoparque/noticias-blog/99-sitio-de-interes-cultural-pailatola>

León, F. (15 de Julio de 2019). Deliciosa tradición Imbabureña. Los cuyes de Chaltura. Recuperado el 31 de Octubre de 2021, de <https://www.imbaburaenlinea.com/single-post/2019/07/15/deliciosa-tradici%C3%B3n-imbabure%C3%B1a-los-cuyes-de-chaltura>

Luque, C. (2018). El concepto de puesta en valor. *Revista Utopía*. Recuperado el 4 de Julio de 2020

- Monge, E. (27 de Febrero de 2015). *Imbabura, deleite al estilo ancestral*. Recuperado el 11 de Noviembre de 2021, de file:///C:/Users/GABY/AppData/Local/Temp/Dialnet-ImbaburaDeleiteAIEstiloAncestral-5877892.pdf
- Morales, A. (2017). *Raíces Imbabura* (Vol. I). Imbabura, Ecuador: PUCE. Recuperado el 23 de Noviembre de 2021, de https://www.pucesi.edu.ec/webs2/wp-content/uploads/2020/10/Libro-Raices-Imbabura-1_compressed.pdf
- Moya, A. (2009). *Atlas Alimentario de los Pueblos Indígenas y Afrodescendientes del Ecuador*. Ibarra, Imbabura, Ecuador. Recuperado el 12 de Noviembre de 2021, de <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/56270.pdf>
- Ortega, Y., Albán, C., & Homero, S. (Junio de 2018). *Identidad ètnica a través de la cultura gastronómica*. Recuperado el 5 de Octubre de 2019, de <http://www.postgradovipi.50webs.com/archivos/memorialia/2018-I/ARTICULO17.pdf>
- Oxfam Italia, N. M. (9 de Agosto de 2021). *Recetario de cocina con productos tradicionales de la provincia de Imbabura*. Recuperado el 28 de Diciembre de 2021, de <https://basmatic.com/libros-cocina-gratis/recetario-productos-tradicionales-andinos-provincia-imbabura>
- Pearce, L., & Lee, U. (1 de Febrero de 2005). Developing the Travel Career Approach to Tourist Motivation. *Journal of Travel Research*, 226-237. Recuperado el 12 de Enero de 2020, de <https://doi.org/10.1177/0047287504272020>
- Picuasi, E. (Productor). (2021). *Huecas de comida en Andrade Marin/Comidas Típicas del Ecuador* [Película]. Recuperado el 20 de Noviembre de 2021, de <https://www.youtube.com/watch?v=7cZzzb1FNYI>
- PREFECTURA DE IMBABURA. (2019). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial 2019-2021*. Recuperado el 25 de Octubre de 2021, de

<https://www.imbabura.gob.ec/phocadownloadpap/K-Planes-programas/PDOT/PDOT%20IMBABURA%202015-2035.pdf>

Román. (2012). *María*. Recuperado el 16 de Enero de 2022, de

<https://1library.co/document/7q0e03y6-investigacion-recursos-gastronomicos-canton-atacames-provincia-esmeraldas-segunda.html>

Royo, M. (2011). El producto agroalimentario como atributo de importancia en la

formación de la imagen del destino turístico. España. Recuperado el 24 de Enero de 2020, de

https://books.google.com.ec/books?id=N8Y1K2fwCnYC&pg=PA89&lpg=PA89&dq=componentes+cognitivos+en+gastronomia&source=bl&ots=ADTgl7uB-x&sig=ACfU3U1FwTxI5vyrCTA0NIL8g6NMvXsjQw&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwijs_yPnqznAhVBpFkKHZ85Ao0Q6AEwCXoECAoQAQ#v=onepage&q=comp

Santuario de Lourdes Andrade Marín. (15 de Enero de 2019). *Santuario Nuestra señora de Lourdes*. Recuperado el 15 de Diciembre de 2021, de

<https://www.facebook.com/photo/?fbid=106289087138989&set=ecnf.100032736949101>

Unigarro, C., Terán, S., Pacheco, M., Guerrón, A. M., & Anda, S. (2014). *De la Chacra al Fogón*. Quito: Digital Center. Recuperado el 16 de Octubre de 2021

Unigarro, C., Terán, S., Pacheco, M., Guerrón, A., & Anda, S. (2014). *De la Chacra al Fogón*. Digital Center.

Verdejo, M., Gesa, G., Quezada, L., & Valdez, L. (2001). *Preparación y Ejecución de Talleres de Capacitación*. Santo Domingo:

Impresos Vargas. Recuperado el 29 de Noviembre de 2021, de

http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/Republica_Dominicana/ccp/20120731051903/prepara.pdf

Zeinab, J. (2016). Rutas Gastronómicas y Desarrollo local: un ensayo de conceptualización en Cataluña. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 13. Recuperado el 26 de Diciembre de 2021, de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=88147717009>

Zuñiga, F. (17 de Noviembre de 2020). *Patrimonialización, políticas públicas y turismo: las cocinas tradicionales en México, gestión y puesta en valor*. Recuperado el 20 de Julio de 2021, de <https://raco.cat/index.php/QuadernsICA/article/view/382192/475287>