



INVESTIGACIÓN SOBRE LOS ORÍGENES GASTRONÓMICOS ANCESTRALES DE LA PARROQUIA ZUMBAHUA, PARA EL FORTALECIMIENTO DE LA IDENTIDAD CULTURAL



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

ANDREA ACARO
MARIBEL ESPÍN

INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN
turística  **hotelera**
brindándote todas las facilidades...naturalmente

ESTRUCTURA DEL TRABAJO

GENERALIDADES

Problema

Antecedentes

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

Fundamentación legal

Fundamentación teórica

CAPÍTULO II

Diagnostico

Diagnostico Macro ambiente

Diagnostico micro ambiente

CAPÍTULO III

Metodología y análisis de resultados

CAPÍTULO IV

Propuesta

GENERALIDADES

PROBLEMA

- ✓ **Modificando por la introducción de productos elaborados y técnicas modernas extranjeras**
- ✓ **Desinterés por los pobladores**
- ✓ **Insuficiente cultivo de productos locales**
- ✓ **falta de investigación**

IMPORTANCIA Y JUSTIFICACIÓN

- ✓ **ser aprovechadas dando a conocer**
- ✓ **difundir a las nuevas generaciones**
- ✓ **proporcionar a los turistas una alimentación saludable**
- ✓ **potenciar las condiciones económicas, culturales y turísticas**
- ✓ **fortalecimiento de la Identidad Cultural**
- ✓ **concienticen la importancia de mantener su gastronomía**

Objetivo General

ANALIZAR LOS ORÍGENES GASTRONÓMICOS ANCESTRALES QUE POSEE LA PARROQUIA DE ZUMBAHUA CON SUS TRECE COMUNIDADES CON EL FIN DE DESTACAR LOS FACTORES QUE GARANTIZA EL FORTALECIMIENTO DE LA IDENTIDAD CULTURAL.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ **Elaborar la fundamentación teórica que permita sustentar la investigación sobre los orígenes gastronómicos y fortalecimiento de la identidad cultural .**
- ✓ **Realizar un diagnóstico sobre los orígenes gastronómicos, de manera que permita visibilizar el patrimonio existente de la parroquia Zumbahua y sus comunidades.**
- ✓ **Elaborar la metodología y análisis e interpretación de los resultados para conocer el patrimonio gastronómico existente en la parroquia**
- ✓ **Elaborar una propuesta orientada hacia el diseño de un plan de revitalización gastronómica para el fortalecimiento de la identidad cultural a través de un catálogo gastronómico.**

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

Fundamentación Legal

Constitución de la República del Ecuador

Ley de Turismo

Plan de Tour 2020

Codex Alimentarius

Fundamentación Teórica

- **Gastronomía**
- **Cocina ancestral**
- **Turismo Gastronómico**
- **Comida Tradicional**
- **La cultura del origen en la gastronomía**
- **La cocina ecuatoriana**
- **Cultura y Etnicidad**
- **Etnicidad**
- **Cultura**
- **Identidad**
- **Identidad cultural**
- **Fortalecer la comunidad**
- **La cocina de la identidad**
- **Tradicición**

CAPÍTULO II

Diagnóstico

territorio conformado a partir de antiguas haciendas pertenecieron a la iglesia, en 1965 con la Reforma.

un factor positivo provocó el asentamiento de la población en zonas con condiciones físicas no favorables para la actividad agropecuaria



gran parte de la parroquia se encuentra por encima de los 3600 msnm



La feria de Zumbahua
realizada los días sábados

El suelo del Centro de la parroquia es
destinado para el asentamiento humano
en donde se desarrollan todas las
actividades comerciales



existe gran cantidad de suelo
erosionado que forma un gran cañón
hasta las faldas mismas del Quilotoa, en
lo que se refiere a la producción agrícola
Zumbahua produce gran cantidad de
cebada, cebolla, mellocos, mashua,
ocas, es decir productos propios del
clima frío

División Administrativa de Zumbahua

COMUNIDADES	SECTORES
Tigua rumichaca	Tiopungo
Tigua Chimbacucho	Tiklan
Guantopolo	Pacaugsha
Michacalá	Cushca
Talatac	Vaquria
Tacaxa	Cocha Uma
Yanaturo	Iracunga
Yanashpa	Quilotoa Pampa
Saraugsha	Macapaungo
Chami centro	Quilotoa
La Cocha	Caucho
Quilapungo	Chicho
Ponce Quilotoa	Unacota
	Chami 2
	Cusualó

Operacionalización de objetivos

Objetivo General:

Analizar los orígenes gastronómicos ancestrales que posee la parroquia de Zumbahua con sus trece comunidades con el fin de destacar los factores que garantiza el fortalecimiento de la Identidad Cultural.

Objetivos	Dimencion	Indicador	Enfoques	Instrumentos														
<p>Elaborar la fundamentación teórica que permita sustentar la investigación sobre los orígenes gastronómicos.</p>	<p>Origen gastronómico</p>	<p>Comida ancestral Comida tradicional La cultura del origen de la gastronomía La cultura de la identidad Turismo gastronómico</p>	<p>Teorico</p>	<p>Documental</p>														
<p>Realizar un diagnóstico sobre los orígenes gastronómicos, de manera que permita visibilizar el patrimonio existente dela parroquia Zumbahua y sus comunidades.</p>	<p>Patrimonio Gastronomico</p>	<table border="0"> <tr> <td>Mashka Turrón</td> <td>Borrego asado</td> </tr> <tr> <td>Habas Mote</td> <td>Ají de cuy</td> </tr> <tr> <td>Wira Mashka</td> <td>Papas con conejo y cuy</td> </tr> <tr> <td>Horchata de cebada</td> <td>Yahuarlocro</td> </tr> <tr> <td>Kari Uchu</td> <td>Caldo de gallina criolla</td> </tr> <tr> <td>La Boda</td> <td>Chicha criolla</td> </tr> <tr> <td>Runa Uchu</td> <td>Caldo de borrego</td> </tr> </table>	Mashka Turrón	Borrego asado	Habas Mote	Ají de cuy	Wira Mashka	Papas con conejo y cuy	Horchata de cebada	Yahuarlocro	Kari Uchu	Caldo de gallina criolla	La Boda	Chicha criolla	Runa Uchu	Caldo de borrego	<p>Descriptivo Técnicas de campo: observación</p>	<p>Documental Bibliográfico</p>
Mashka Turrón	Borrego asado																	
Habas Mote	Ají de cuy																	
Wira Mashka	Papas con conejo y cuy																	
Horchata de cebada	Yahuarlocro																	
Kari Uchu	Caldo de gallina criolla																	
La Boda	Chicha criolla																	
Runa Uchu	Caldo de borrego																	
<p>Elaborar la metodología y análisis e interpretaciondelos resultados para de esta manera conocer el patrimonio gastronomico existente en la parroquia.</p>	<p>Metodologia gastronomico</p>	<p>Modalidad de la investigación Tipos de investigación Diseño de la investigación Niveles de investigación Población y Muestra Técnicas de recolección de datos Instrumento (encuestas) Validez y confiabilidad Técnicas de análisis de datos Técnicas de comprobación de hipótesis Análisis de los resultados</p>	<p>Teórico practico Cuantitativo</p>	<p>Documental Encuestas</p>														

Matriz FODA

FORTALEZAS	DEBILIDADES
<p>Existe una básica infraestructura hotelera</p> <p>Se cuenta con servicios de alojamiento, alimentación y distracción.</p> <p>El servicio de transporte público es regular y permanente, hasta los sectores principales.</p> <p>Se cuenta con recursos culturales tales como: música, danza, etnografía, gastronomía, etc.</p> <p>Existe el inventario de recursos turísticos naturales y culturales actualizado.</p> <p>Se están impulsando proyectos para la generación de agua potable en la parroquia y mejoramiento de las vías</p>	<p>El servicio de alimentación es deficiente</p> <p>Existen aspectos culturales que no son difundidos y explotados turísticamente</p> <p>Escasa información de posibles actividades en el sitio.</p> <p>No ha existido apoyo por parte de la Cámara provincial de Turismo en cuanto a promoción, capacitación, realización de eventos y gestión de una legislación acorde con las necesidades.</p> <p>insuficiente difusión de los recursos culturales a nivel provincial, regional y nacional</p> <p>no se cuenta con una organización y planificación de eventos culturales</p> <p>Falta de presupuesto para la inversión de proyectos turísticos</p>
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
<p>La atracción de turistas por parte de los servicios de las hosterías puede facilitar la promoción de la parroquia.</p> <p>El municipio de Pujilí se encuentra en proceso de descentralización turística.</p> <p>El Municipio está realizando la creación de productos turísticos dentro del cantón.</p> <p>En la ciudad de Latacunga se están formando profesionales en turismo.</p> <p>Se cuenta con la Dirección de Turismo como parte del gobierno provincial</p>	<p>Escases de servicios básicos en algunas comunidades de la parroquia. Vías de comunicación entre comunidades en mal estado.</p> <p>Desastres naturales</p> <p>La aculturización</p> <p>Migración</p>

CAPÍTULO III

Metodología y análisis de resultados

Modalidad de la investigación



Investigación de Campo

Investigación Documental

Investigación Descriptiva

Población y Muestra

Población

División Administrativa de Zumbahua

Parroquia Zumbahua con sus 13 comunidades

COMUNIDADES	SECTORES	TOTAL
Tigua Rumichaca		800
Tigua Chimbacucho		1000
Guantopolo	Tiklan	1000
Michacalá	Tiopungo	1000
Talatac		800
Tacaxa		700
Yanaturo		800
Yanashpa		900
Saraugsha	Pucaugsha	1100
Chami centro	Chami 2	1000
La Cocha	Vaqueria Cocha Uma Cushca Chicho Caucho Macapungo Unacota Quilotoa Pamba Iracunga Cusualó Quilotoa	1843
Quilapungo		800
Ponce Quilotoa		900
TOTAL		12643

Muestra

personas de 45 años hasta 64 años de edad

total de 1775 personas distribuidas en 837
hombres y 938 mujeres

Formula de la muestra

$$n = \frac{Z^2 P Q N}{Z^2 P Q + N e^2}$$

$$n = \frac{(1.96)^2 (0.5)(0.5)(1775)}{((1.96)^2 (0.5)(0.5) + (1775)(0.05)^2)}$$

$$n = \frac{(3.8416)(0.5)(0.5)(1775)}{(3.8416)(0.5)(0.5) + (1775)(0.0025)}$$

$$n = \frac{(3.8416)(443.75)}{(3.8416)(0.25) + (4.4375)}$$

$$n = \frac{1.704.71}{0.9604 + 4.4375}$$

$$n = \frac{1.70471}{5.3979}$$

$$n = 315.80 \text{ encuestas}$$

Muestreo Estratificado

COMUNIDADES	SECTORES	TOTAL	
Tigua Rumichaca		10	
Tigua Chimbacucho		10	
Guantopolo	Tiklan	30	
Michacalá	Tiopungo	30	
Talatac		10	
Tacaxa		15	
Yanaturo		15	
Yanashpa		20	
Saraugsha	Pucaugsha	25	
Chami centro	Chami 2	11	
La Cocha	Vaqueria Cocha Uma Pamba Cushca Chicho Caucho Macapungo Quilotoa	Unacota Quilotoa Iracunga	100
Quilapungo		20	
Ponce Quilotoa		20	
TOTAL		316	

Validez y confiabilidad

Las personas de la parroquia Zumbahua manifiestan que la gastronomía tradicional ancestral que posee esta zona es la principal razón de las manifestaciones culturales

elaborada en base a técnicas ancestrales

La gastronomía se mantiene dentro de esta parroquia

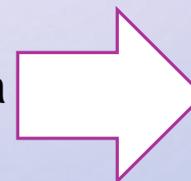
son elaborados con productos de la zona que son cultivados y cosechados como son:



Papas
habas
Cebada
Ocas
Mellocos
Máshwa
Quinua
chochos
lenteja

Las 13 comunidades y 15 sectores coinciden que los platos tradicionales ancestrales son

- ✓ mashka turrón
- ✓ Habas mote
- ✓ wira mashka,
- ✓ orchata de sebada
- ✓ Kari uchu
- ✓ runa uchu
- ✓ borrego asado
- ✓ ají de cuy
- ✓ papas con conejo
- ✓ yahuarlocro
- ✓ caldo de gallina criolla
- ✓ chicha criolla
- ✓ la boda
- ✓ caldo de borrego



de igual manera la población acota que los mismos platos son de agrado y los que mas se consumen,

CAPÍTULO IV

Propuesta





plan de revitalización

análisis de los resultados obtenidos por el estudio de mercado

permiten desarrollar programas y proyectos

benefician a la comunidad en la conservación del patrimonio cultural



OBJETIVOS

Objetivos general

Elaborar el plan de revitalización sobre la gastronomía ancestral y tradicional de la parroquia Zumbahua para fortalecimiento de su identidad cultural.

Específico

- ✓ **Desarrollar un recetario gastronómico tradicional de la parroquia Zumbahua.**
- ✓ **Realizar programas y proyectos que ayudaran con el fortalecimiento de la identidad cultural de la comunidad.**
- ✓ **Elaboración de un catálogo gastronómico ancestral de la parroquia Zumbahua para el fortalecimiento de la identidad cultural.**

ASENTAMIENTO HISTÓRICO DE LA COMUNIDAD

fundada el 16 de Junio de 1972

La palabra Zumbahua proviene de los vocablos Tsáchilas que quiere decir Zumba “fuerte” y Hua grande y arrogante.



Dentro de esta parroquia se encuentra la comunidad Panzaleo denominada también Kichwa del Cotopaxi, se encuentran en un proceso de autodefinition y recuperación de su identidad.

El asentamiento del pueblo indígena Panzaleo fue entre los años 1492, su paz y tranquilidad termino con la conquista de los españoles

La palabra panzaleo tiene varios significados en lengua de los panzaleos significa tribu o familia; en chicha o chimú los salidos del monte y lagunas



En la comunidad Panzaleo “las formas de reproducción de su identidad se encuentran sus fiestas como el Corpus Cristi, en la que actúan los danzantes recuperando la vestimenta y danzas de los pueblos originarios

Zumbahua en la época de la hacienda

Zumbahua pertenecía y estuvo al mando de los religiosos Agustinos quienes, fundaron el Colegio de San Basilio para que estudien los “mancebos”



los curas y monjas los esclavizaron con pretexto de evangelizar y enseñar la Sagrada Escritura de la palabra de Dios con la Biblia, látigo y garrote en la mano



de esta forma quedaban eternamente analfabetos y hundido en el abismo de la ignorancia

Reconocimiento del Patrimonio Cultural

**Inventario de los
productos
ancestrales de la
parroquia
Zumbahua**

formato vigente de Ministerio
de cultura y patrimonio la
misma que es adecuado para la
recolección de la información
referente a cada uno de los
productos

papas, habas,
cebada, ocas,
mellocos, mashwa,
quinua, chochos,
lenteja



Faenamiento de ovejas en la parroquia Zumbahua

El animal es colgado de los cuartos traseros, en un gancho adherido a un riel para facilitar su movilidad en el proceso de desangrado y posteriores pasos del proceso de faena.

Se aplica un corte en las arterias del cuello del animal para que el animal se desangre, la sangre es recogida en una olla, para vender con las vísceras.



Se procede a cortar las patas y la cabeza del animal las mismas que son vendidas para preparar el caldo de borrego.

Seguido se extrae los órganos internos de cada animal, llamados vísceras el mismo que sirve para la preparación del yahuarlocro. Kari uchu y runa uchu.

Y por último proceden a partir los dos lados de carne para vender y la misma se utiliza para preparar carne asada acompañada de papas enteras.

Recetario gastronómico ancestral de la parroquia Zumbahua

RECETA ESTÁNDAR N° 11



NOMBRE DEL PLATO:		RECETA ESTÁNDAR N° 11		
YAHUARLOCRO		PORCIÓN ESTANDAR	N.- PAX 4	
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRODUCTO	COSTO UNI.	COSTO TOTAL
528	gr.	Viseras de borrego	8.69	20.00
842	gr.	Papas	0.37	0.75
154	gr.	Maní	0.73	3.00
200	gr.	Leche	0.17	0.80
74	gr.	Cebolla blanca	0.04	0.50
30	gr.	zanahoria	0.03	0.50
300	gr.	Sangre de borrego	1.06	5.00
30	gr.	Aguacate	0.07	2.00
50	gr.	Tomate	0.05	0.50
30	gr.	Cebolla paiteña	0.02	0.50
10	gr.	Orégano	0.10	0.50
10	gr.	Cilantro	0.02	0.25
130	gr	Papa nabo	0.05	0.50
COSTO TOTAL			34.30	
COSTO PORCION				Continúa
			8.57	

PROCEDIMIENTO

Poner en una olla agua, zanahoria, cebolla blanca.

Agregar las vísceras de borrego hasta que este suave.

Agregar el maní licuado con leche y sal al gusto.

Hacer un refrito de cebolla con la sangre de borrego y sal al

gusto.

Servir con aguacate, cebolla

paiteña, tomate y cilantro.

Calendario Festivo gastronómico

Mes	Festividad	Producto	Plato típico
Enero	Los tres Reyes Magos	Papas	La boda
		Cebada	Habas mote
Abril	Pascuas	Habas	Wira Mashka
Junio	Inti Raimy	Melloco	Papas con cuy y
	Corpus Cristi	Máshwa	Conejo
	Parroquialización	Arveja	Chicha Criolla
Noviembre	Día de los difuntos	Lenteja	Runa Uchu
Diciembre	Noche Buena	Maíz	Yahuarlocro
		Ocas	Caldo de borrego
		Quinua	Mashka Turrón
		Chochos	Caldo de gallina criolla
			Ají de cuy



Programas y Sub programas del Plan de Revitalización Cultural Gastronómica

Programas	Sub programas	Actividades	Responsable	Priorización
Cultivo de productos ancestrales tradicionales de la parroquia	Proceso de producción agrícola	Preparación de terreno.	Dirección de turismo.	3
		Siembra, selección de semilla desinfección de semilla	Municipio del cantón Pujilí. Junta Parroquial de Zumbahua.	3
		Mantenimiento de cultivos		3
		Cosecha	Ministerio de Cultura de la Provincia de Cotopaxi. Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE-L	3



Elaboración de los platos ancestrales tradicionales de la parroquia	Procesos de elaboración de los platos típicos ancestrales	Elaboración de la receta estándar		4
		Requisición de los alimentos		4
		Mise en place		4
		Elaboración del plato		4
		Emplatado		4
		servicio		4



- La fundamentación teórica establecida fortalece los conocimientos para poder desarrollar el proyecto de revitalización, ya que forma parte principal del desarrollo de la misma.
- La comunidad de Zumbahua cuenta con una gran cantidad de atractivos de tipo histórico cultural, los cuales tienen un gran potencial turístico que pueden ser aprovechados.
- La ejecución de este proyecto denominada plan de revitalización cultural, ha permitido identificar los bienes del patrimonio cultural intangible, Así también ha permitido identificar los principales problemas relacionados a la pérdida de las manifestaciones culturales, formas de vida basadas en la reciprocidad y sentido comunitario debido a factores como la aculturación, migración, entre otros

The background features a vertical color gradient from light purple at the top to light blue at the bottom. A large, faint sunburst or starburst pattern is centered behind the text. Scattered throughout the background are numerous realistic water droplets of various sizes, some with highlights and shadows, giving them a three-dimensional appearance.

GRACIAS