



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

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

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

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

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

AUTORES: ANDREA ELIZABETH ACARO RONQUILLO

LUZMILA MARIBEL ESPÍN PILALUMBO

DIRECTOR: YANET MARISOL ORTEGA FREIRE

LATACUNGA

2016



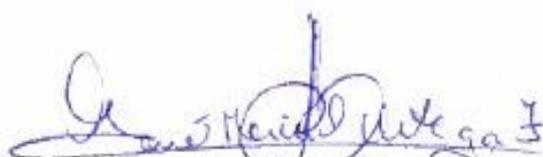
**DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y
DEL COMERCIO**

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

CERTIFICACIÓN

Certifico que el trabajo de titulación, **“INVESTIGACIÓN SOBRE LOS ORÍGENES GASTRONÓMICOS ANCESTRALES DE LA PARROQUIA ZUMBAHUA, PARA EL FORTALECIMIENTO DE LA IDENTIDAD CULTURAL”** realizado por las señoritas Andrea Acaro y Maribel Espín, ha sido revisado en su totalidad y analizado por el software anti-plagio, el mismo cumple con los requisitos teóricos, científicos, técnicos, metodológicos y legales establecidos por la Universidad de Fuerzas Armadas ESPE, por lo tanto me permito acreditarlo y autorizar a las señoritas Andrea Acaro y Maribel Espín para que lo sustente públicamente.

Latacunga, 10 de agosto del 2016



**LIC. YANET MARISOL ORTEGA FREIRE
DIRECTORA DEL PROYECTO**



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

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

AUTORÍA DE RESPONSABILIDAD

Nosotras, **ANDREA ELIZABETH ACARO RONQUILLO**, con cédula de identidad N°0502877038 y **LUZMILA MARIBEL ESPÍN PILALUMBO** con cédula de identidad N°0503389892, declaramos que este trabajo de titulación **“INVESTIGACIÓN SOBRE LOS ORÍGENES GASTRONÓMICOS ANCESTRALES DE LA PARROQUIA ZUMBAHUA PARA EL FORTALECIMIENTO DE LA IDENTIDAD CULTURAL”** ha sido desarrollado considerando los métodos de investigación existentes, así como también se ha respetado los derechos intelectuales de terceros considerándose en las citas bibliográficas.

Consecuentemente declaramos que este trabajo es de nuestra autoría, en virtud de ello nos declaramos responsables del contenido, veracidad y alcance de la investigación mencionada.

Latacunga, 10 de agosto del 2016

ANDREA ELIZABETH ACARO RONQUILLO

C.C.0502877038

LUZMILA MARIBEL ESPÍN PILALUMBO

C.C.0503389892



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

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

AUTORIZACIÓN

Nosotras, **ANDREA ELIZABETH ACARO RONQUILLO** y, **LUZMILA MARIBEL ESPÍN PILALUMBO**, autorizamos a la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE publicar en la biblioteca Virtual de la institución el presente trabajo de titulación **“INVESTIGACIÓN SOBRE LOS ORÍGENES GASTRONÓMICOS ANCESTRALES DE LA PARROQUIA ZUMBAHUA PARA EL FORTALECIMIENTO DE LA IDENTIDAD CULTURAL”** cuyo contenido, ideas y criterios son de nuestra autoría y responsabilidad.

Latacunga, 10 de agosto del 2016

ANDREA ELIZABETH ACARO RONQUILLO

C.C.0502877038

LUZMILA MARIBEL ESPÍN PILALUMBO

C.C.0503389892

DEDICATORIA

A Dios por darme la oportunidad de culminar una etapa más de nuestra vida, y permitirme, no defraudar a todas las personas que han depositado la confianza en mí día a día y sobre todo este trabajo lo dedico a las personas más importantes en el mundo que sin sus consejos apoyo desinteresado y por todo el amor sincero que en cada palabra de aliento, en cada abrazo nos brindan, no hubiera sido capaz de alcanzar esta meta, con todo el amor dedico este trabajo a mis padres el señor Ángel Acaro, la Señora Margarita Ronquillo y hermanos Gabriela Acaro y José Acaro.

Finalmente a nuestros amigos y compañeros, que al contar con su amistad hacen que la vida tenga mucho valor y sentido.

Andrea Acaro

DEDICATORIA

A mi Señor, Jesús, quien me dio la fe, la fortaleza, la salud y la esperanza para cumplir mis metas.

A mis padres, María Manuela y Jorge Espín por su apoyo, consejos, comprensión, amor, ayuda en los momentos difíciles, y por ayudarme con los recursos necesarios para estudiar.

Me han dado todo lo que soy como persona, mis valores, mis principios, mi carácter, mi empeño, mi perseverancia, mi coraje para conseguir mis objetivos. Mi triunfo es el de ustedes.

A mi esposo, Marco Chisaguano, quien me brindó su amor, su cariño, su estímulo y su apoyo constante. Su comprensión y paciente espera para que pudiera terminar el grado son evidencia de su gran amor.

A mi adorada hija Emily Alejandra quien me prestó el tiempo que le pertenecía para terminar y me motivó siempre con su sonrisa.

A mis queridos hermanos, Luz y Klever por estar siempre presentes, acompañándome en todo momento.

Maribel Espín.

AGRADECIMIENTO

A todas las instituciones públicas y organismos privados que facilitaron la realización de esta investigación; pero en especial a los miembros de la parroquia Zumbahua por habernos permitido compartir los principios que envuelven su cultura, enseñándonos a ver la vida desde otra perspectiva más humana.

A nuestros distinguidos maestros, que nos transmitieron sus sabios conocimientos.

A nuestros familiares, que durante todo este periodo de estudio, nos brindaron su comprensión, estímulo y nos dieron valiosas orientaciones para culminar este trabajo.

Andrea Acaro

AGRADECIMIENTO

Cuando la voluntad humana ya no puede dar ni un paso adelante, Jesús sigue allí para sostenerte. Por eso te damos gracias Padre Celestial porque fuiste nuestra roca fuerte para que saliéramos con bien en esta tesis y en cada uno de los proyectos de nuestras vidas.

Agradecemos a todos los moradores de la parroquia Zumbahua por la colaboración tan eficiente en momentos que solicitamos información. De una manera muy especial, damos gracias a todos los docentes de la carrera de Ingeniería en Administración turística y Hotelera porque sin ellos no hubiera sido posible lograr nuestros objetivos.

A nuestra asesora de tesis Licenciada Marisol Ortega por estar siempre en la disposición de ofrecernos su ayuda para llevar a cabo tan importante tema de investigación.

A nuestros familiares, porque siempre estuvieron ahí para brindarnos apoyo y darnos ese empujoncito cuando nos desanimábamos, sin ustedes unidos a nosotras fuese imposible alcanzar las metas trazadas.

Maribel Espín

ÍNDICE DE CONTENIDOS

CARÁTULA	i
CERTIFICACIÓN	ii
AUTORÍA DE RESPONSABILIDAD	iii
AUTORIZACIÓN	iv
DEDICATORIA	v
AGRADECIMIENTO	vii
AGRADECIMIENTO	viii
ÍNDICE DE CONTENIDOS	ix
ÍNDICE DE TABLAS	xii
ÍNDICE DE FIGURAS	xiv
RESUMEN	xv
ABSTRACT	xvi

GENERALIDADES

PROBLEMA	xvii
Planteamiento del Problema	xvii
Formulación del Problema	xviii
Justificación	xx
Importancia	xxi
Objetivos	xxii

CAPÍTULO I

1. MARCO TEÓRICO	23
1.1. Antecedentes de la Investigación	23
1.2. Fundamentación Legal	24

1.3. Fundamentación Teórica.....	32
----------------------------------	----

CAPÍTULO II

2. DIASNÓSTICO.....	43
2.1. Diagnóstico Macro Ambiente.....	43
2.2. Diagnóstico Micro Ambiente.....	59

CAPÍTULO III

3. METODOLOGÍA Y ANÁLISIS DE RESULTADOS.....	65
3.1. Modalidad de la investigación	65
3.2. Diseño de la investigación	66
3.3. Niveles de investigación	66
3.4. Población y Muestra	66
3.5. Técnicas de recolección de datos	70
3.6. Técnicas de análisis de datos	72
3.7. Análisis de los resultados	73

CAPÍTULO IV

4. PROPUESTA	85
4.1. Estructura del plan de revitalización para el patrimonio.	85
4.2. Visión	85
4.3. Misión	85
4.4. Datos informativos.....	85
4.5. Antecedentes de la propuesta	87
4.6. Justificación.....	88
4.7. Objetivos general.....	89
4.8. Diseño de la propuesta.....	89

CONCLUSIONES	193
RECOMENDACIONES.....	193
BIBLIOGRAFÍA.....	194
LINKOGRAFÍA	196
ANEXOS.....	198
Anexo 1 Formatos de Encuesta	
Anexo 2 Formato de Inventario	
Fotografías Encuestas a los pobladores de Zumbahua	

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 2 Subprogramas del Plan de Tour 2020	30
Tabla 3 Análisis Económico de la parroquia Zumbahua	45
Tabla 4 Análisis Económico Turístico de la parroquia Zumbahua	45
Tabla 5 Análisis Económico Artesanal de la parroquia Zumbahua	45
Tabla 6 Análisis Económico de la parroquia Zumbahua	47
Tabla 7 Centros de Salud de la parroquia Zumbahua	49
Tabla 8 Análisis Económico de la parroquia Zumbahua	54
Tabla 9 Distribución de uso del suelo y cobertura vegetal de Zumbahua	55
Tabla 10 División Administrativa de Zumbahua	60
Tabla 11 Matriz FODA	79
Tabla 12 Operacionalización de objetivos	80
Tabla 13 División Administrativa de Zumbahua	67
Tabla 14 Muestreo Estratificado	70
Tabla 15 ¿Cree usted que la gastronomía tradicional aporta al desarrollo.....	73
Tabla 16 ¿Conoce Usted sobre los platos típicos ancestrales	74
Tabla 17 ¿Qué plato consume usted cuando visita la parroquia	75
Tabla 18 ¿Con qué frecuencia usted acude a la parroquia Zumbahua	76
Tabla 19 ¿Entre los platos típicos descritos a continuación cual considera	77
Tabla 20 ¿Considera usted que en la elaboración de los platos típicos	78
Tabla 21 El servicio brindado por los establecimientos en la parroquia:.....	79
Tabla 22 ¿Considera usted que los actuales establecimientos brindan	80
Tabla 23 ¿A partir de las necesidades de comunicación	81
Tabla 24 ¿Usted considera los medios de comunicación mencionados.....	82
Tabla 25 ¿Usted recomendaría a otros turistas que visiten la parroquia	83
Tabla 26 ¿Usted recomendaría a otros turistas	84
Tabla 27 División Administrativa de Zumbahua	86
Tabla 28 Base de datos	131
Tabla 29 Receta Mashka Turrón.....	135
Tabla 30 Tabla nutricional Mashka Turrón.....	136
Tabla 31 Receta Habas Mote	137
Tabla 32 Tabla nutricional Habas Mote	138

Tabla 33 Receta Wira Mashka.....	139
Tabla 34 Tabla nutricional Wira Mashka	140
Tabla 35 Receta Horchata de Cebada.....	141
Tabla 36 Tabla nutricional Horchata de Cebada.....	142
Tabla 37 Receta Kari Uchu	143
Tabla 38 Tabla nutricional Kari Uchu	144
Tabla 39 Receta Runa Uchu.....	145
Tabla 40 Tabla nutricional Runa Uchu.....	146
Tabla 41 Receta Borrego Asado.....	147
Tabla 42 Tabla Nutricional Borrego Asado	148
Tabla 43 Receta Ají de Cuy	149
Tabla 44 Tabla Nutricional Ají de Cuy.....	150
Tabla 45 Receta Papas con Conejo	151
Tabla 46 Tabla Nutricional Papas con Conejo	152
Tabla 47 Receta Papas con Cuy	153
Tabla 48 Tabla Nutricional Papas con Cuy	154
Tabla 49 Receta Yahuarlocro	155
Tabla 50 Tabla Nutricional Yahuarlocro.....	156
Tabla 51 Receta Caldo de Gallina Criolla	157
Tabla 52 Tabla Nutricional Caldo de Gallina Criolla.....	158
Tabla 53 Receta Chicha Criolla	159
Tabla 54 Tabla Nutricional Chicha Criolla.....	160
Tabla 55 Receta La Boda	161
Tabla 56 Tabla Nutricional La boda	162
Tabla 57 Receta Caldo de Borrego.....	163
Tabla 58 Tabla Nutricional Caldo de Borrego	164
Tabla 59 Calendario Festivo gastronómico.....	166
Tabla 60 Formas de vida de las personas	171
Tabla 61 Problemas y soluciones de la parroquia Zumbahua	173
Tabla 63 Comunidades que asistirían a las capacitaciones	175
Tabla 64 Comunidades que asistirían a las capacitaciones	180
Tabla 65 Modelo de Receta Estándar.....	182
Tabla 66 Modelo de Tabla Nutricional	183
Tabla 67 Formato de hoja de requisición.....	185

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Límites de la parroquia Zumbahua	60
Figura 2 Hidrografía de la parroquia Zumbahua	61
Figura 3 Clima de la parroquia Zumbahua.....	61
Figura 4 Distribución del suelo de la parroquia Zumbahua.....	65
Figura 5 Organigrama estructural del GAD.....	77
Figura 6 Miembros del GAD parroquial de Zumbahua.....	78
Figura 7 ¿Cree usted que la gastronomía tradicional aporta al desarrollo.....	73
Figura 8 ¿Conoce Usted sobre los platos típicos ancestrales	74
Figura 9 ¿Qué plato consume usted cuando visita la parroquia	75
Figura 10 ¿Con qué frecuencia usted acude a la parroquia Zumbahua	76
Figura 11 ¿Entre los platos típicos descritos a continuación	77
Figura 12 ¿Considera usted que en la elaboración de los platos típicos	78
Figura 13 El servicio brindado por los establecimientos	79
Figura 14 ¿Considera usted que los actuales establecimientos brindan	80
Figura 15 ¿A partir de las necesidades de comunicación.....	81
Figura 16 ¿Usted considera los medios de comunicación.....	82
Figura 17 ¿Usted recomendaría a otros turistas.....	83
Figura 18 ¿Usted recomendaría a otros turistas.....	84
Figura 19 Matanza del Cuy Tradicional	130
Figura 20 Fiestas Culturales	165
Figura 21 Contexto cultural de la parroquia Zumbahua	170
Figura22 Sembrío y Cosecha de los productos tradicionales	179
Figura 23 Ejemplo.....	184
Figura 24 Mise en place.....	186
Figura 25 Composición simétrica.....	187
Figura 26 Composición rítmica	188
Figura 27 Composición oblicua.....	189
Figura 28 Composición en escala.....	189
Figura 29 Composición triangular o piramidal.....	190
Figura 30 Composición en cuadrado	190
Figura 31 Composición circular o lineal	191
Figura 32 Encuestas a los pobladores de Zumbahua.....	205

RESUMEN

En el presente proyecto se realizó el diseño de un Plan de Revitalización de la Gastronomía Ancestral y tradicional de la parroquia Zumbahua, cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi, el cual permitió dar a conocer a los turistas nacionales e internacionales el valor de la gastronomía que posee esta comunidad. Esta investigación resultó útil y factible para dar a conocer y fortalecer la cultura, ya que permitió recuperar el origen de la gastronomía de la parroquia Zumbahua, reconociendo el fortalecimiento de la identidad. Dentro de este proyecto se elaboró un estudio de macro localización el cual consta de información básica y específica del cantón Pujilí, así como de la micro localización de la parroquia Zumbahua, seguido a esto se realizó un diagnóstico sobre el conocimiento de la gastronomía ancestral y tradicional y el motivo del porque se ha ido desapareciendo las costumbres y tradiciones de la misma, posteriormente se elaboró el Plan de Revitalización Gastronómica Ancestral y tradicional. Se elaboró un catálogo gastronómico, en el cual se detalla las recetas tradiciones de los 15 platos con sus respectivos valores nutricionales que presenta cada una de ellas, de esta forma se muestra la riqueza e identidad patrimonial de la parroquia Zumbahua.

PALABRAS CLAVES

- **TURISMO - ECUADOR**
- **GASTRONOMÍA - ECUADOR**
- **PARROQUIA ZUMBAHUA**

ABSTRACT

In this project was the design of a Plan for revitalization of the Ancestral gastronomy and traditional parish Zumbahua, canton Pujilí, in the province of Cotopaxi, which allowed publicizing the value of gastronomy that this community has national and international tourists. This research was useful and feasible to raise awareness and strengthen the culture, since it allowed retrieving the origin of the gastronomy of the parish Zumbahua, recognizing the strengthening of identity. Within this project was a study of macro location which consists of basic information and specifies the Pujilí canton, as well as the micro location of Zumbahua parish, followed this was carried out a diagnosis on the knowledge of ancient and traditional cuisine and the reason of the because is to been disappearing traditions and practices of the, subsequently be elaborated the Plan of revitalization gastronomic Ancestral and traditional. Developed a gastronomic catalogue, which lists recipes traditions of the 15 dishes with their respective nutritional values presented by each of them, in this way demonstrates the richness and heritage identity of Zumbahua parish.

KEY WORDS

TOURISM - ECUADOR

GASTRONOMY - ECUADOR

PARISH ZUMBAHUA

GENERALIDADES

Problema

Planteamiento del Problema

El Ecuador posee una rica y variada cultura gastronómica ya que cada uno de los platos son preparados con granos, vegetales y carnes, combinados con salsas que realzan su sabor y deleitan hasta los paladares más exigentes, la misma que poco a poco se ha ido modificando por la introducción de productos elaborados y técnicas modernas extranjeras en las últimas décadas, dejando de lado las costumbres y la forma tradicional de realizar los platos ancestrales ecuatorianos, esto ha conllevado a una extradicción de sabores y poco interés en la gastronomía ancestral. Esta cocina es una mezcla entre la tradición de sus antiguos pobladores y las culturas que con el paso de los tiempos van dejando huella en el territorio de este país. Con el pasar del tiempo ha provocado desinterés sobre las tradiciones gastronómicas ancestrales por los pobladores, líderes lo cual ha provocado que exista poca investigación sobre los orígenes gastronómicos ancestrales, generando un bajo crecimiento en la industria alimenticia ecuatoriana.

La provincia de Cotopaxi cuenta con una amplia gastronomía ancestral, historia y tradición a nivel local y nacional, que poco a poco está remplazando por productos que no son ancestrales de la zona, donde la creencia que el producto extranjero o de otras provincias como Pichincha, Imbabura, Tungurahua, Chimborazo son mejores que de Cotopaxi, en cuanto en la preparación, atención a los clientes la misma desmotivan a las personas que brindan servicios de alimentación, es ahí donde se da la introducción e influencia de uso de técnicas, de elementos químicos que han desterrado los procesos como también de productos autóctonos de elaboración y las preparaciones de cada uno de los platos típicos de la Provincia.

La Gastronomía de la Parroquia Zumbahua en sus 13 comunidades y 15 sectores, se caracteriza por gran variedad de platos ancestrales, esta cocina es una mezcla entre la tradición de sus antiguos pobladores, sin embargo, a raíz de los cambios que se han propiciado en la localidad, las culturas con el paso de los tiempos van desapareciendo en esta Parroquia, no obstante, uno de los problemas que se presentan en el marco de esta temática, es precisamente que la presión de los mercados externos se han involucrado produciendo comidas chatarras tales como hamburguesas, hot dog, papas fritas entre otras, sumándose igualmente la problemática de insuficiente cultivo de productos locales tales como cebada, cebolla, mellocos, mashua, ocas, y también por parte de la población la falta de investigación e interés en conocer el origen y la preparación gastronómica de los platos ancestrales, la misma ha permitido que muchas personas pierdan la parte de la identidad cultural. La culturización progresiva de la gastronomía ancestral de la Parroquia, tendrá como consecuencia que las futuras generaciones desconozcan la Identidad Cultural como también las riquezas gastronómicas que existen en la Parroquia que son más saludables.

Formulación del Problema

¿Cómo incide la Investigación sobre los orígenes gastronómicos ancestrales de la parroquia Zumbahua para el fortalecimiento de la Identidad Cultural?

Antecedentes

Revisando los archivos de la biblioteca de la Universidad de las Fuerzas Armadas Espe - Latacunga, Campus Belisario Quevedo no se encuentra una Tesis o trabajo investigativo similar.

Dentro de la provincia de Carchi, se ha encontrado como tema de tesis "Rescate del Turismo Gastronómico Ancestral, mediante la elaboración de un manual de comida típica de la Provincia del Carchi". Realizado por Bolaños Cadena Ximena Magaly de la Universidad Politécnica Estatal del Carchi, la misma que menciona sobre el reto actual es el de insertar dentro del proceso de movilidad la preferencia gastronómica típica ancestral, hacia el consumidor local, nacional y extranjero como uno de los destinos favoritos

en la Provincia, a más de los páramos, las zonas subtropicales y las ciudades que se prestan para el comercio.

De la investigación realizada revela que en la última década hay un importante crecimiento económico en el área turística gastronómica del Carchi, indicando un avance social en el Rescate de la Gastronomía Ancestral por parte de establecimientos privados en ámbitos de oferta y demanda. Ley de la competitividad sostenida que requiere de estrategias diferentes para atraer al cliente. La investigación contribuirá en recopilar información sobre los platos típicos y categorizar la información de los mismos donde también se centra en exponer una visión actualizada y estratégica de la situación gastronómica ancestral de cada una de las comunidades.

En la Universidad Técnica de Ambato se ha encontrado la tesis propuesta por Coque Arboleda Mayra Alexandra con el tema “La Gastronomía Ancestral y su Influencia en el Turismo Cultural del Cantón Ambato Provincia de Tungurahua” menciona que hacer un estudio de las tradiciones culinarias del Cantón Ambato es contribuir al rescate de la gastronomía tradicional, el estudio empieza por el cantón Ambato, cantón tan bello, rodeado de montañas y de gente amable, se destaca por la afición a la gastronomía típica propia del cantón, interesada en descubrir raíces e historia a través de la tesis se trata de difundir la identidad y no dejar que muera la gastronomía ancestral.

La gastronomía ancestral que posee el cantón Ambato es una comida transmitida de generación en generación, pero lastimosamente, con el pasar del tiempo la misma que ha perdido su identidad dando lugar un gran desconocimiento de la gastronomía ancestral, por esta razón en la investigación se realizó un estudio exhaustivo de la gastronomía que ofrece el cantón Ambato a los turistas con el propósito de mejorar y revalorar los hábitos alimenticios tradicionales del cantón.

Esta investigación contribuirá en información detallada de cada uno de los platos ancestrales para rescatar y preservar su preparación, mejorando así la seguridad alimentaria y nutricional, también ayudará a establecer las principales características de la Gastronomía ancestral

Justificación

La investigación sobre los orígenes gastronómicos ancestrales de la parroquia Zumbahua y de sus 13 comunidades tales como: Tigua Rumichaca, Tigua Chimbacucho, Guantopolo, Michacalá, Tacaxa, Talatac, Yanaturo, Yanashpa, Saraugsha, Chami Centro, La Cocha, Quilapungo, Ponce Quilotoa, y 15 sectores: Tiopungo, Tiklan, Pucaugsha, Chami 2, Cushca, Vaqueria, Cocha Uma, Iracunga, Cusualó, Quilotoa Pampa, Macapaungo, Quilotoa, Caucho, Chicho, Unacota, para el fortalecimiento de la Identidad Cultural, deben ser aprovechadas dando a conocer a nivel nacional e internacional, todo los platos ancestrales existentes en la parroquia como también la elaboración de las mismas con los ingredientes que se cultivan en la zona que son orgánicos, por esta razón es importante realizar una investigación sobre los orígenes gastronómicos ancestrales de la parroquia, para de esta manera difundir a las nuevas generaciones mediante la conservación, revitalización de la cultura gastronómica, a través de la promoción, participación e integración de la comunidad.

La investigación tiene la finalidad de rescatar la cultura como un medio para identificarse en cuanto a la vestimenta, gastronomía, música, etc. Uno de los aspectos que debe ser investigado es la gastronomía ya que es imprescindible proporcionar a los turistas una alimentación saludable y ancestral de la zona, es así que se percibe cada vez con mayor frecuencia como muchos lugares adoptan culturas ajenas, este es el caso de la Parroquia Zumbahua que debe ser aprovechada sustentablemente para potenciar las condiciones económicas, culturales y turísticas, en muchas ocasiones el turismo, se convierte en una práctica de exploración de las costumbres gastronómicas de algunas culturas, ya que no solo determina en muchas ocasiones, la manera de alimentarse de una sociedad sino que durante la preparación de ciertos platos, también se puede conocer la manera de desenvolverse y de relacionarse entre las personas de aquella cultura, a su vez se busca fomentar conciencia en los moradores de la Parroquia y turistas que visiten el lugar, en temas como la importancia de lo cultural donde rescatar la cultura gastronómica, consumir los productos de la

zona y promover esta alternativa para hacer turismo gastronómico tiene futuro en nuestro país.

Importancia

El presente trabajo investigativo generará un alto interés sobre este tema, pues se considera de vital importancia conseguir información sobre los orígenes gastronómicos ancestrales de la parroquia Zumbahua y de sus 13 comunidades: Tigua Rumichaca, Tigua Chimbacucho, Guantopolo, Michacalá, Tacaxa, Talatac, Yanaturo, Yanashpa, Saraugsha, Chami Centro, La Cocha, Quilapungo, Ponce Quilotoa, y 15 sectores: Tiopungo, Tiklan, Pucaugsha, Chami 2, Cushca, Vaqueria, Cocha Uma, Iracunga, Cusualó, Quilotoa Pampa, Macapaungo, Quilotoa, Caucho, Chicho, Unacota, para el fortalecimiento de la Identidad Cultural, para dar a conocer mediante un catálogo gastronómico, para que de esta manera los moradores de la Parroquia concienticen la importancia de mantener su gastronomía viva, que sea la mejor herencia para la futura generación y recuperar la identidad del pueblo en la gastronomía como también conservar los cultivos propios del sector.

La importancia de la gastronomía ancestral en el desarrollo de las actividades turísticas se establece al realizar un viaje, conocer, experimentar diferentes tipos de comidas y bebidas ya que la alimentación es una de las cosas que logra conseguir despertar el interés de los visitantes, que captura la esencia del lugar donde se prepara.

La gastronomía ancestral de la Parroquia Zumbahua da a conocer las actividades culturales, la forma en que se produce, cocina y se consume cada uno de los platos ancestrales la misma que identifica acerca del quehacer de la población. Por ello, la comida típica representa un rasgo de autenticidad, de ahí que los turistas se sientan interesados y atraídos por ende es importante realizar esta investigación sobre 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

- **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

1. MARCO TEÓRICO

1.1. Antecedentes de la Investigación

Revisando los archivos de la biblioteca de la Universidad de las Fuerzas Armadas Espe- Latacunga, Campus Belisario Quevedo no se encuentra una Tesis o trabajo investigativo similar.

Dentro de la provincia de Carchi, se ha encontrado como tema de tesis “Rescate del Turismo Gastronómico Ancestral, mediante la elaboración de un manual de comida típica de la Provincia del Carchi”. Realizado por Bolaños Cadena Ximena Magaly de la Universidad Politécnica Estatal del Carchi, la misma que menciona sobre el reto actual es el de insertar dentro del proceso de movilidad la preferencia gastronómica típica ancestral, hacia el consumidor local, nacional y extranjero como uno de los destinos favoritos en la Provincia, a más de los páramos, las zonas subtropicales y las ciudades que se prestan para el comercio.

De la investigación realizada revela que en la última década hay un importante crecimiento económico en el área turística gastronómica del Carchi, indicando un avance social en el Rescate de la Gastronomía Ancestral por parte de establecimientos privados en ámbitos de oferta y demanda. Ley de la competitividad sostenida que requiere de estrategias diferentes para atraer al cliente. La investigación contribuirá en recopilar información sobre los platos ancestrales y categorizar la información de los mismos donde también se centra en exponer una visión actualizada y estratégica de la situación gastronómica ancestral de cada una de las comunidades.

En la Universidad Técnica de Ambato se ha encontrado la tesis propuesta por Coque Arboleda Mayra Alexandra con el tema “La Gastronomía Ancestral y su Influencia en el Turismo Cultural del Cantón Ambato Provincia de Tungurahua” menciona que hacer un estudio de las tradiciones

culinarias del Cantón Ambato es contribuir al rescate de la gastronomía tradicional, el estudio empieza por el cantón Ambato, cantón tan bello, rodeado de montañas y de gente amable, se destaca por la afición a la gastronomía típica propia del cantón, interesada en descubrir raíces e historia a través de la tesis se trata de difundir la identidad y no dejar que muera la gastronomía ancestral.

La gastronomía ancestral que posee el cantón Ambato es una comida que se ha mantenido de generación en generación, pero lastimosamente, con el pasar del tiempo ha perdido su identidad dando lugar un gran desconocimiento de la gastronomía ancestral, por esta razón la presente investigación se ha enfocado en realizar un estudio exhaustivo de la gastronomía que ofrece el cantón Ambato a los turistas con el propósito de elaborar una propuesta que propicie el mejoramiento y revalorización de los hábitos alimenticios tradicionales del cantón.

Esta investigación contribuirá en información detallada de cada uno de los platos ancestrales para rescatar y preservar su preparación, mejorando la seguridad alimentaria y nutricional, también ayudará a establecer las principales características de la Gastronomía ancestral.

1.2. Fundamentación Legal

Para la elaboración de la presente investigación es importante tener en cuenta una sustentación legal como Leyes, Normas, Ordenanzas y permisos que establezca las actividades relacionadas para el desarrollo eficaz y eficiente de la investigación.

Constitución de la República del Ecuador (2008).

Sección cuarta

Cultura y ciencia

Art. 21.- Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio

cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas.

No se podrá invocar la cultura cuando se atente contra los derechos reconocidos en la Constitución.

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

Art. 23.- Las personas tienen derecho a acceder y participar del espacio público como ámbito de deliberación, intercambio cultural, cohesión social y promoción de la igualdad en la diversidad. El derecho a difundir en el espacio público las propias expresiones culturales se ejercerá sin más limitaciones que las que establezca la ley, con sujeción a los principios constitucionales.

Art. 25.- Las personas tienen derecho a gozar de los beneficios y aplicaciones del progreso científico y de los saberes ancestrales.

Sección quinta

Cultura

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

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

Las lenguas, formas de expresión, tradición oral y diversas manifestaciones y creaciones culturales, incluyendo las de carácter ritual, festivo y productivo.

Art. 380.- Serán responsabilidades del Estado:

Velar, mediante políticas permanentes, por la identificación, protección, defensa, conservación, restauración, difusión y acrecentamiento del patrimonio cultural tangible e intangible, de la riqueza histórica, artística, lingüística y arqueológica, de la memoria colectiva y del conjunto de valores y manifestaciones que configuran la identidad plurinacional, pluricultural y multiétnica del Ecuador.

Promover la restitución y recuperación de los bienes patrimoniales expropiados, perdidos o degradados, y asegurar el depósito legal de impresos, audiovisuales y contenidos electrónicos de difusión masiva.

Apoyar el ejercicio de las profesiones artísticas.

Establecer incentivos y estímulos para que las personas, instituciones, empresas y medios de comunicación promuevan, apoyen, desarrollen y financien actividades culturales.

Garantizar la diversidad en la oferta cultural y promover la producción nacional de bienes culturales, así como su difusión masiva.

Ley de Turismo (2002).

Es necesario considerar la presente ley de turismo debido a que es el órgano regulador en toda la actividad turística del Ecuador, los artículos anotados hacen más que regular las actividades relacionadas a esta investigación.

Art. 1.- La presente Ley tiene por objeto determinar el marco legal que regirá para la promoción, el desarrollo y la regulación del sector turístico; las potestades del Estado y las obligaciones y derechos de los prestadores y de los usuarios. Art. 2. - Turismo es el ejercicio de todas las actividades

asociadas con el desplazamiento de personas hacia lugares distintos al de su residencia habitual; sin ánimo de radicarse permanentemente en ellos.

Art. 3.- Son principios de la actividad turística, los siguientes:

- a) La iniciativa privada como pilar fundamental del sector; con su contribución mediante la inversión directa, la generación de empleo y promoción nacional e internacional;
- b) La participación de los gobiernos provincial y cantonal para impulsar y apoyar el desarrollo turístico, dentro del marco de la descentralización;
- c) El fomento de la infraestructura nacional y el mejoramiento de los servicios públicos básicos para garantizar la adecuada satisfacción de los turistas;
- d) La conservación permanente de los recursos naturales y culturales del país; y,
- e) La iniciativa y participación comunitaria indígena, campesina, montubia o afro ecuatoriana, con su cultura y tradiciones preservando su identidad, protegiendo su ecosistema y participando en la prestación de servicios turísticos, en los términos previstos en esta Ley y sus reglamentos.

Art. 4.- La política estatal con relación al sector del turismo, debe cumplir los siguientes objetivos:

- a) Reconocer que la actividad turística corresponde a la iniciativa privada y comunitaria o de autogestión, y al Estado en cuanto debe potencializar las actividades mediante el fomento y promoción de un producto turístico competitivo;
- b) Garantizar el uso racional de los recursos naturales, históricos, culturales y arqueológicos de la Nación;
- c) Proteger al turista y fomentar la conciencia turística;

- d) Propiciar la coordinación de los diferentes estamentos del Gobierno Nacional, y de los gobiernos locales para la consecución de los objetivos turísticos;
- e) Promover la capacitación técnica y profesional de quienes ejercen legalmente la actividad turística;
- f) Promover internacionalmente al país y sus atractivos en conjunto con otros organismos del sector público y con el sector privado; y,
- g) Fomentar e incentivar el turismo interno.

Plan Nacional del Buen Vivir Ecuador (2008).

En relación a La Ley del Buen Vivir, se considera esta plataforma jurídica, porque especifica de manera clara los lineamientos en el proceso de investigación reflejados en los artículos que a continuación se exponen:
Sección Quinta:

Cultura

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

Art. 378.- El sistema nacional de cultura estará integrado por todas las instituciones del ámbito cultural que reciban fondos públicos y por los colectivos y personas que voluntariamente se vinculen al sistema.

Las entidades culturales que reciban fondos públicos estarán sujetas a control y rendición de cuentas. El Estado ejercerá la rectoría del sistema a través del órgano competente, con respeto a la libertad de creación y expresión, a la interculturalidad y a la diversidad; será responsable de la gestión y promoción de la cultura, así como de la formulación e implementación de la política nacional en este campo.

Art. 379.- Son parte del patrimonio cultural tangible e intangible relevante para la memoria e identidad de las personas y colectivos, y objeto de salvaguarda del Estado, entre otros: 1. Las lenguas, formas de expresión, tradición oral y diversas manifestaciones y creaciones culturales, incluyendo las de carácter ritual, festivo y productivo.

Plan de Tour 2020

El diseño del Plan Estratégico de Desarrollo de Turismo Sostenible 2006-2020 (PLANDETUR 2020) busca consolidar el turismo sostenible como un elemento dinamizador del desarrollo económico y social del Ecuador, con la participación del sector público bajo la rectoría del Ministerio de Turismo (MINTUR), el involucramiento activo de otras entidades gubernamentales, tales como Consejos Provinciales y Municipios; y, la participación de los actores del sector privado y comunitario a través de las cámaras de turismo, los gremios y las comunidades locales.

Los esfuerzos existentes a la fecha, no han consolidado una integración nacional de iniciativas a favor del sector turismo. En ese sentido, se busca que con este Plan de Tour 2020 se guíen las acciones a través de metas comunes y objetivos específicos, permitiendo la participación de todos los actores relevantes para el desarrollo del sector. Ya que el mismo pretende promover una cadena productiva turística armonizada, que dinamice actividades económicas tales como el alojamiento, la alimentación y el transporte, entre otros servicios, con alta incidencia en la valorización del patrimonio cultural y natural, y que genere una demanda de bienes y servicios provistos por otros sectores económicos.

Desarrollo y Fortalecimiento del Turismo Comunitario para el turismo de Ecuador

En Ecuador están identificados y reconocidos por la ley de turismo y sus reglamentos, dos tipos de gestión turística, la gestión privada y la gestión comunitaria; cada una con su propia especificidad, lo cual se fundamenta en que el Ecuador es plurinacional y pluricultural.

Dentro del sector turístico comunitario, se debe mencionar que los emprendimientos económicos comunitarios realizados por las comunidades y organizaciones comunitarias de las nacionalidades y pueblos del Ecuador, promueven la operación turística bajo la óptica de vivir una experiencia económica social comunitaria, generando alternativas económicas solidarias y productivas. Un factor importante a considerar es que la operación turística comunitaria, está reconocida dentro del marco legal regulatorio del país, como “centro de turismo comunitario”.

Las implicaciones de la actividad turística con las comunidades de los Pueblos y Nacionalidades del Ecuador son amplias y alcanzan la vida comunitaria de modo completo. Significa de modo general la oportunidad de la gestión autónoma de los territorios, la revitalización de sus culturas, la dinamización de sus actividades productivas y la oportunidad de aportar, desde la práctica de la interculturalidad, a la construcción de una sociedad solidaria y responsable con las vidas. Por esta razón es que las comunidades han generado su propia perspectiva de análisis de la estructura del turismo vinculándola al desarrollo de la comunidad. De esta manera se forma el sub programa:

Tabla 1

Subprogramas del Plan de Tour 2020

Subprograma	Proyectos de este programa	Coordinación con los siguientes programas y proyectos del resto de PLANDETUR 2020
Del bien vivir comunitario	Fortalecimiento de la identidad cultural de las nacionalidades y pueblos para el turismo de Ecuador	Programa 2.3. Desarrollo de destinos turísticos: Proyecto 2.3.2. Integración de sitios de patrimonio cultural y centros de turismo comunitario a los destinos turísticos regionales; Proyecto 2.3.3. Consolidación de la cadena de valor para el turismo sostenible. Programa 3.1. Innovación de productos turísticos: Proyecto 3.1.1. Innovación de productos para el

Continúa 

turismo
 Programa 6.2. Medidas transversales de turismo para la gestión socio-cultural: Proyecto 6.2.2: Recuperación, revalorización y desarrollo del patrimonio pluri-cultural, histórico e intangible desde el turismo sostenible.

Fuente: (Ecuador, 2010)

Codex Alimentarius (2006)

Las normas del Codex generalmente tienen por objeto características de productos y pueden contemplar todas las características reguladas por el Estado propias de un producto, o una sola característica. Los códigos de prácticas del Codex—incluidos los de higiene— definen las prácticas de producción, elaboración, manufacturación, transporte y almacenamiento de alimentos o grupos de alimentos determinados que se consideran esenciales para garantizar la inocuidad y aptitud de los alimentos para el consumo.

Normas para productos

El mayor número de normas específicas del Codex Alimentarius lo constituye, con diferencia, el grupo denominado «normas para productos». Los principales productos incluidos en el Codex son los siguientes:

Cereales, legumbres (leguminosas) y productos derivados, incluidas las proteínas vegetales;

- Grasas y aceites y productos afines;
- Pescado y productos pesqueros;
- Frutas y hortalizas frescas;
- Frutas y hortalizas elaboradas y congeladas rápidamente;
- Zumos (jugos) de fruta;
- Carne y productos cárnicos; sopas y caldos;
- Leche y productos lácteos;
- Azúcares, productos del cacao y chocolate y otros productos varios

1.3. Fundamentación Teórica

Gastronomía:

La Gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimento. En la actualidad se piensa erróneamente que el término “gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos alrededor de una mesa”. (Gutierrez de alva, 2012, p. 3). Sin embargo esta es una pequeña parte de dicha disciplina. No siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo, ya que la gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. De esta forma se vinculan las Bellas Artes, ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimenticio del ser humano.

Así también señala (Coronado, 2002, pág. 2) que “proviene del vocablo Gastros, estómago y Nomos, tratado, la gastronomía es el conocimiento y la técnica sobre los alimentos, la nutrición, y las bebidas, su preparación y servicio”.

La gastronomía es la unión de varios alimentos formando un solo plato listo para servir a la mesa, lo cual se ha vuelto una tradición dependiendo al país donde se encuentre, también proviene de varios vocablos que no importa el idioma siempre se considere el arte de cocinar a si lo mencionan los autores.

Cocina ancestral

“Es la conjunción de aspectos culinarios con aspectos culturales que hacen a cada sociedad o comunidad” (Coque, 2013, pág. 7). Es por esto que la gastronomía no es simplemente un conjunto de técnicas o métodos de cocción sino también la relación que los individuos establecen con el medio que los rodea, del cual obtienen sus recursos alimenticios, el modo en que los utilizan y todos aquellos fenómenos sociales o culturales que tienen que ver con la consumición de las preparaciones culinarias.

Así también menciona (Unigarro, 2010, pág. 8) que “es posible caracterizar la cocina tradicional ecuatoriana como una expresión andina, refiriéndonos a un primer criterio y es el de su ubicación geográfica”. Por esa

razón es suficiente asumir como andinas las prácticas culturales que en el territorio ecuatoriano se realizan, es un aspecto que permite tener conciencia del espacio geográfico en el que se realizan las prácticas culinarias. Ecuador está atravesado por el sistema montañoso de los Andes, gracias al cual goza de una ecología particular rica en climas y, en consecuencia, en una amplia y variada oferta de alimentos producidos en una escala de pisos térmicos diferenciada, que indiscutiblemente ha determinado las cocinas tradicionales.

Como lo mencionan los dos autores la cocina tradicional es la mezcla de los sabores y alimentos dependiendo la localización geográfica, lo que caracteriza como una identidad propia demostrando su cultura y tradición.

Turismo Gastronómico.

Señala que el “turismo gastronómico ocurre en los lugares donde los turistas pueden consumir gastronomía, como los restaurantes; y que la experiencia del turismo gastronómico puede ocurrir aún en el contexto de las tiendas convencionales, los festivales gastronómicos, las escuelas de hotelería y las quintas que buscan atraer visitantes con su gastronomía”. (Oliveira, 2010, pág. 15)

El turismo gastronómico es el “desplazamiento de visitantes, tanto turistas como excursionistas, cuyo motivo principal es la gastronomía, y que involucra prácticas que van desde el mero desplazamiento del lugar de residencia hacia un restaurante donde degustar un plato; el desplazamiento hacia un determinado destino para aprender a preparar determinados alimentos” (Oliveira, 2010, pág. 15); y hasta la realización de rutas gastronómicas con la intención de aprender algo más sobre cierta gastronomía; entre otros.

“Es un medio para recuperar la alimentación tradicional de cada zona, durante la última mitad de siglo XX se ha producido un cambio estructural en el modo de apreciar la comida por parte de los turistas. El turismo gastronómico es instrumento que ayudará al posicionamiento de los alimentos regionales”. (Gutierrez, Historia de la Gastronomía , 2012, p. 10)

Es importante diferenciar en primer lugar a los turistas que se alimentan porque se encuentran fuera de su lugar de residencia habitual de aquellos cuya selección del destino se relaciona directamente con la gastronomía

“La visita a productores primarios y secundarios de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos donde la degustación de platos y/o la experimentación de los atributos de una región especializada en la producción de alimentos es la razón principal para la realización de un viaje” (Hall & Sharples, 2003, p. 3)

Es trascendental tener en claro que la visita de muchos productores es con la finalidad de conocer cada uno de los atributos de una región o lugar determinado, que sea especializada en la producción de la alimentación.

Comida Tradicional

La comida tradicional hace referencia a aquella que “cuenta con un pasado al cual puede referirse utilizando productos locales o de otras regiones los mismos que han sido apropiados varias generaciones atrás al punto que los neófitos pueden creer que son de la localidad”. (Gutierrez, Historia de la Gastronomía , 2012, p. 10)

“Este tipo de comida usualmente se realiza sin recurrir a maquinaria y se relaciona a una forma artesanal de producción. Por su parte la comida rápida tiene que ver sobre todo con la moderna sociedad urbana y lleva el signo de la producción industrial” (Gutierrez, Historia de la Gastronomía , 2012, p. 10), la elaboración en serie y las consecuencias que ello implica en cuanto a costos, plazas de distribución, homogenización del producto. En base a los autores antes mencionados la cocina tradicional es la unión de varios productos autóctonos, que han pasado por un proceso de historia y tradición formando la cultura de un pueblo.

Cocina Tradicional

La cocina tradicional contiene unos sabores y texturas conocidas y que muchas veces evocan recuerdos cuando los niños o cuando la abuela cocinaba esa magnífica cocina hecha con cariño y paciencia. Suele ser cocina de calidad, basada en productos de primera y caracterizada por satisfacer a los comensales. Por otro lado también se encuentran opositores

que atacan esta cocina defendiendo que es algo que fácilmente uno puede hacer en casa y pierde exclusividad. (Gutierrez, Historia de la Gastronomía , 2012, p. 12)

La cocina tradicional ha estado expuesta a diferentes cambios como son las diferentes formas de emplatados, los colores y aromas inusuales. Desde mi punto de vista, la cocina tradicional siempre ha ido acompañada de ingredientes cocinados con los estilos más convencionales, sobre todo, resaltando la materia prima por encima de cualquier cuestión de diseño y apariencia. (Gutierrez, Historia de la Gastronomía , 2012, p. 12)

La cocina tradicional es la identidad y patrimonio de las culturas muestra como el arte de preparar los alimentos, en las comunidades afrodescendientes y pueblos indígenas, tiene una estrecha relación con la historia, la lengua, la etnografía y la tradición oral, el medio ambiente, los ciclos productivos y la cosmovisión. Se documentan las comidas y bebidas como patrimonio cultural, porque fueron seleccionadas por los comunitarios como pueblos indígenas. (Nicaragua, Gobierno Nacional , 2012, pág. 1)

De acuerdo a los dos autores la cocina tradicional se debe a las costumbres que se generan en una comunidad o un pueblo en donde se desarrolla su idioma, vestimenta y lo mas importante la gastronomía que es una de las partes fundamentales de la historia de un pueblo ya que satisface las necesidades de los pobladores.

La cultura del origen en la gastronomía

“La cultura alimentaria de los cazadores recolectores fue la primigenia interpretación del ser humano sobre su hecho vital y su relación con el entorno” (Gutierrez, Historia de la Gastronomía , 2012, p. 10).

La interpretación de los hechos sobrenaturales incomprensibles no les dio el ritual, pero cazar y domesticar especies, cultivar, cosechar, elaborar, intercambiar y comerse un alimento, sí. Estos procesos le dieron la primera cultura (su etimología viene de ahí, de cultivo) y la cuestión eterna: ¿quién soy, de dónde vengo, a dónde voy? y ¿qué

hay para cenar esta noche? Esta influencia en la condición humana la sintetizaría Brillat Savarin diciendo "un pueblo es lo que come". (Martín, 2005, pág. 7)

Pero la cultura alimentaria abasta muchos más elementos, incluye el físico: comer, conservación y comercio; y el metafísico: la gastronomía, es decir, la apreciación espiritual del comer con placer. Pero si la gastronomía es lo metafísico de la alimentación, esta no puede existir sin la identidad del origen del alimento, transformado o natural.

El origen confiere a los productos gastronómicos diferenciación y garantía y en definitiva originalidad y autenticidad. Esto se basa en los factores naturales (clima, suelo, orografía), históricos (asentamientos humanos y su interrelación con el medio, incorporación de especies), y culturales del grupo humano que lo produce (Martín, 2005, pág. 8).

Según (Angulo, 2009) menciona que lo más importante es la comida, las palabras que se le atribuyen a Confucio: "Dejé de comer y beber para meditar", se pierden en lo mítico y, sobre todo, en lo imposible. Se medita mejor con el estómago lleno, la cocina es considerada mucho más que un trámite para saciar una necesidad biológica. Es una expresión cultural que involucra, en algunos casos, religiosidad, ritos y tradiciones.

En los diferentes países, pueblos orgullosos de sus costumbres como pocos, lo defienden casi como un elemento de identidad nacional.

Tomando en cuenta los pensamiento de los autores mencionados, dentro de la cultura de un pueblo se menciona la gastronomía como parte fundamental de la cultura y las diferentes tradiciones que presenta un lugar, la misma que mantiene sus orígenes ancestrales que ayuda de alguna manera a mantener su integridad y valorar sus raíces que forman parte de su diario vivir

La cocina ecuatoriana

La cocina ecuatoriana como tantas es en esencia una expresión agrícola tan extensa y exquisita como el país, analizarla es emprender una visión acerca de lo que se llama hoy se llama fusión. Pero este término "estuvo

presente desde siempre, cuando existía el tiánguez, que es un término nativo usado desde centro América, adoptado por los españoles y que se refiere a los mercados donde se intercambian productos comestibles. Este intercambio de productos regionales, permitieron que los habitantes, de lo que hoy es el territorio de Ecuador, gocen una dieta variada y equilibrada”. (Montenegro, 2013, pág. 3)

La gastronomía del Ecuador es una variada forma de preparar comidas y bebidas realizadas en dicho país, que se ve enriquecida por las aportaciones de las diversas regiones que componen el mismo. Esto se debe a que dentro del país se encuentran cuatro regiones naturales costa, sierra, oriente y región insular o Galápagos con costumbres y tradiciones diferentes. Los distintos platos típicos y los ingredientes principales varían en función de estas condiciones naturales. La cocina española está fuertemente influida a lo largo de su historia por los habitantes originarios de la zona, así como de pueblos que conquistaron su territorio (incas y españoles), además de muchas influencias extranjeras, principalmente de países vecinos de Latinoamérica. (Ecuador, Fundación Wikipedia, 2016)

La cultura gastronómica de Ecuador es muy variada y abundante, dado que es la mezcla o la fusión costumbres y tradiciones de diferentes pueblos que habitan en el país, también es la integración de países como España, ya que se dio la conquista anteriormente y la influencia de países aledaños al Ecuador como Colombia y Perú.

Cultura y Etnicidad:

“La cultura entendida como un sistema simbólico de comunicación construido por la sociedad en un tiempo y un espacio determinado y en constante dinamismo permite hacernos al mundo contemporáneo y hacer una lectura de como la sociedad o grupo de hoy estan permanentemente construyendo sistemas de comunicación a través de diversosos simbolos” (Delgado, 2001, p. 4), y que sus referentes culturales son el producto de una historia de permanentes cambios, son una memoria de sus vida. Por medio de la cultura, cada sociedad define su propia manera de ser, de tener su identidad, pero en el mundo contemporáneo y dentro de una visión del

sistema mundial los procesos interculturales se debe con ciertas frecuencias y diversidad, lo que permite la construcción permanente de nuevas culturas o la rearticulación de las ya existentes. (Delgado, 2001, p. 4).

“Sus miembros comparten creencias, valores, costumbres y normas. Se definen a sí mismos como diferentes y especiales. Pueden compartir el lenguaje, la religión, su experiencia histórica, el aislamiento geográfico y las relaciones de parentesco”. Sus referentes pueden ser un nombre, la afiliación, la solidaridad y asociación con un territorio. (Zeitler , pág. 1)

Los individuos suelen tener más de una identidad grupal, a veces presentan una, a veces otra. Esto es el Status Múltiple, que puede ser adscrito u adquirido. Algunos status son Excluyentes (blanco-negro; mujer-hombre). Otros son Contextuales, los individuos negocian su identidad social de acuerdo a la situación en que están (Zeitler , pág. 1)

De acuerdo a los autores mencionados la cultura y etnicidad se refiere a los orígenes de los pueblos, las costumbres y tradiciones que marcan su trayectoria histórica para poder mantener su identidad valores costumbres dentro de una sociedad.

Etnicidad

Hace referencia a las “prácticas culturales y perspectivas que distinguen a una determinada comunidad de personas. Los miembros de los grupos étnicos se ven a sí mismos como culturalmente diferentes de otros grupos sociales, y son percibidos por los demás de igual manera” (Giddens, 2000, pág. 4). “Hay diversas características que pueden servir para distinguir a unos grupos étnicos de otros, pero las más habituales son la lengua, la historia o la ascendencia (real o imaginada), la religión y las formas de vestirse o adornarse”. (Giddens, 2000, pág. 4)

Significa identificación, sentirse parte de un grupo étnico y excluido de ciertos otros. Se basa en las diferencias y similitudes culturales en una sociedad o nación. Las similitudes se dan con los miembros del mismo grupo, y las diferencias se dan entre ese grupo y los restantes. “Las Subculturas tienen su origen en la etnicidad, la clase y la religión. Generalmente los grupos étnicos son minorías, no necesariamente en

número, sino en ingresos, poder y autoridad. Cuando tienen una base biológica se los toma como una raza”. (Zeitler , pág. 1)

Como bien indican los autores etnicidad se refiere a la identificación de una persona dentro de una comunidad con el mismo idioma, creencias e historia, manteniendo sus orígenes bajo un margen de valores establecidos durante toda su trayectoria de vida.

Cultura

La cultura como tal se define como “el conjunto de los rasgos distintivos, espirituales, materiales y afectivos que caracterizan una sociedad o grupo social. Ella engloba, además de las artes y las letras, los modos de vida, los derechos fundamentales del ser humano, los sistemas de valores, creencias y tradiciones” (Coraje Ecuador , 2011, pág. 1). En resumen la cultura es todo aquello creado por el hombre producto del momento histórico, social y económico en el que vive. Es decir la cultura debería ser el reflejo de nuestra sociedad. Es por eso que nos resulta absurdo que pensar que nuestra cultura sea exactamente igual a aquella que vemos en la televisión y que adoptamos como nuestra. Pues la cultura ecuatoriana debería ser el fruto de nuestra historia y nuestro presente, con nuestras necesidades y particulares características.

Identidad

“Al hacer una selección de bienes materiales e inmateriales, al privilegiarlos y al darles el nombre de patrimonio cultural, una comunidad, un grupo humano, una nación, está haciendo una diferencia respecto de otros bienes, costumbres y tradiciones de su misma cultura, les está dando un valor sobre otros” (Gonzalez-Huezo, 2008, p. 1). Esto lo hace, porque al nombrarlo patrimonio, lo está protegiendo para sus generaciones futuras en beneficio y protección de su identidad.

Una cultura local, regional, nacional o internacional, está determinada por una geografía, por una serie de reglas, valores, creencias, tradiciones particulares, lo que la hace diferente de otras culturas, por lo tanto, estos elementos son la personalidad de este grupo determinado. “la identidad tiene que ver con la idea que tenemos acerca de quiénes somos y quiénes son los

otros, es decir, con la representación que tenemos de nosotros mismos”. (Gonzalez-Huezo, 2008, p. 1). Esto explica que frente a tal situación, un individuo, con sus valores y su modo de pensar, de sentir y de actuar reaccionará probablemente de una manera definida. Para esto se cuenta con un repertorio de formas de pensar, de sentir y de actuar que, en un momento dado, se puede combinar. (Ecuador, Dossier para una Educación Intercultural, pág. 2)

Identidad cultural

“La identidad cultural de un pueblo viene definida desde los tiempos inmemoriales a través de múltiples aspectos en los que se plasma su cultura, siendo parte esencial de la vivencia del ser humano, parte de una cultura dinámica con características variables e identidades muy propias, como: la lengua, instrumento de comunicación entre los miembros de una comunidad; las relaciones sociales” (León Batidas , 2013, pág. 2). “La espiritualidad, ritos y ceremonias propias; los comportamientos colectivos; los sistemas de valores y creencias; sus formas propias y peculiares de atuendos, sistemas organizativas, etc.” (León Batidas , 2013, pág. 2). “Todos estos elementos de identidad cultural es su carácter inmaterial producto de la colectividad, que han mantenido de generación en generación, como testimonio de un pueblo o civilización, para lograr una noción más amplia su cultura y definir su pertenencia identitaria, esos rasgos son que los hacen diferentes de unos con los otros”. (León Batidas , 2013, pág. 2)

La identidad cultural por su parte “encierra un sentido de pertenencia a un grupo social con el cual se comparten rasgos culturales, como costumbres, valores, creencias, y realidades”. Es decir la identidad cultural consiste en la apropiación de nuestra cultura, tanto individual como colectivamente. La identidad cultural nos permite reconocernos como pueblos y valorar nuestra riqueza cultural que además es diversa en nuestro país. Es por eso que necesitamos construir una identidad cultural que recoja nuestra historia, nuestro presente y además sea constantemente renovada, que proponga nuevas creaciones artísticas, nuevos valores humanos y nuevas acciones para construir un mejor futuro para todos. (Coraje Ecuador , 2011, pág. 1)

Fortalecer la comunidad

En esa definición se considera que fortalecer una comunidad no significa que un agente externo interviene para otorgar fuerza a los débiles, miembros de ese grupo, sino que es “un proceso que realizan las comunidades (que no es ni uniforme ni homogéneo) para desarrollar y potenciar capacidades, y obtener y administrar recursos, a fin de lograr desarrollos y transformaciones dirigidas al bienestar colectivo y a la superación de relaciones de opresión, sumisión o explotación” (Montero, 2009, pág. 3)

“Atención en la comunidad, en la organización de sus miembros y en su desarrollo. Participación de las personas. Apoyo a sus cualidades positivas y en el fomento de sus capacidades. Fortalecimiento de esos individuos y grupos. Transformaciones positivas que mejoren su calidad de vida y su acceso a bienes y servicios de la sociedad a la cual pertenecen”. (De Alba , 2009, pág. 1)

De acuerdo con los autores mencionados se trata de la participación y decisión de los miembros de una comunidad, los cuales son planteados como conductas fundamentales para lograr las transformaciones deseadas, y ellas exigen procesos de fortalecimiento.

La cocina de la identidad:

La identidad se podría equiparar a un juego en el que participan dos contendientes: ser y hacer. No obstante, hay dos formas, radicalmente opuestas, de jugar este juego. La primera es la que corresponde a las identidades esenciales, identidades en las que una forma de ser determina todo hacer como si de un programa se tratara, por ejemplo la forma en la que cocinamos y comemos. Son identidades cerradas en sí mismas y resistentes al cambio. (Martinez de Albeniz, Iñaki, 2008, pág. 3). Desde esta perspectiva, toda actividad humana sería un mero síntoma de una identidad previamente existente que no cambia con el tiempo. La segunda se refiere a identidades más abiertas, cuyo hacer no está previamente programado y constituye, además, una apertura al cambio y a la contingencia. Siguiendo con el ejemplo, en este caso, la forma en que se cocina y se come produciría

cambios en una identidad que ya no se vive como algo permanente. (Martinez de Albeniz, Iñaki, 2008, pág. 3).

La identidad esencial adopta la forma de lo acabado, del producto. Cuando es concebida de esta guía, como certeza o esencia inalterable, poco sentido tiene observar la actividad que despliega, puesto que está pensada y es vivida como una repetición sin fin de pautas tradicionales incuestionables: “hago lo que hago porque siempre se ha hecho así y porque tengo la certeza de que en el futuro se seguirá haciendo así”. La identidad esencial es neófoba. La segunda, la que está sometida a las contingencias del hacer, está, en cambio, abierta a la innovación y a la mezcla. (Martinez de Albeniz, Iñaki, 2008, pág. 3).

Tradición

Hablar de este concepto, es hablar de vivencias, de recuerdos, de memoria de países, regiones, comunidades y pueblos que hacen de su pasado una referencia obligada que los hace únicos y que los hace identificarse como parte de una colectividad determinada.

Es decir que una tradición es una práctica que pasa de generación a generación, se repite y se mantiene. Conserva su sentido a través del tiempo, y es lo que hace a una comunidad o a un grupo recordar quién es, cuáles son sus raíces, además de diferenciarse de los otros. (Gonzalez-Huezo, 2008), sugiere la presencia de un legado que se transmite de generación en generación, por obra de un sujeto transmisor a un sujeto receptor. Lo que se transmite es, en su esencia, un acervo permanente de verdades vitales que asumen diversas y renovadas formas históricas. (Ecuador, Primer Congreso Nacional de la Tradición, 1968, pág. 1)

CAPÍTULO II

2. DIASNÓSTICO

2.1. Diagnóstico Macro Ambiente

2.1.1. Análisis Político

La parroquia Zumbahua se encuentra enmarcada estrechamente desde un marco político que va desde las iniciaciones de la constitución en el año 2008 hasta la actualidad, desde este punto de vista se encuentra formada de las siguientes partes que són:

a) Participación Ciudadana y Control Social

Los cambios políticos administrativos generados a raíz de la aprobación de la Constitución de la República del 2008 y los necesarios cambios en las normativas, ha implicado un proceso de conocimiento, análisis y adaptación en los distintos niveles del gobierno. (Zumbahua, Gobierno Autonomo Descentralizado, 2015)

La parroquia Zumbahua presenta avances en lo que se refiere a participación ciudadana y control social, que se refleja en la conformación y el funcionamiento del Consejo Parroquial de Planificación, conformada con actores sociales y actúan de manera coordinada con las autoridades parroquiales.

A nivel parroquial se generan permanentes reuniones con distintos actores a fin de incluir las demandas sociales en los procesos de planificación, presupuestación de obras. Sin embargo de ello no se han generado espacios de corresponsabilidad en la gestión parroquial, proceso que tiene que ver tanto con la apropiación ciudadana y el conocimiento de sus derechos, cumplimiento de obligaciones lo que implica a su vez asumir responsabilidades en todos los procesos, proyectos, acciones para el desarrollo parroquial; así como de la readecuación de la propia estructura institucional que permita desarrollar procesos permanentes, ordenados, sistemáticos y metodológicos de planificación, presupuestación, rendición de

cuentas participativas, además de mecanismos permanentes de seguimiento y control social.

b) Mancomunidades y Consorcios

En la Parroquia Zumbahua existen mancomunidades que procuran el adelanto de sus comunidades realizando gestiones ante el GAD Parroquial y Cantonal.

c) Sistema de Gobernanza

Los procesos de Gobernanza en la Parroquia Zumbahua no se encuentran fortalecidos en gran parte, ya que señalan otros factores que tienen que ver con la organización social, que sin embargo de existir, presenta con debilidades marcadas por las propias condiciones socio económicas por las que atraviesa la población de la parroquia, que ha provocado un comportamiento individual y demandas en base a intereses particulares mas no colectivos, sobre todo en lo que se refiere a la comunidades con las que cuenta la parroquia.

2.1.2. Análisis Económico

Zumbahua es una parroquia agrícola y se dedican a la crianza de ganado ovino que es la principal fuente de ingreso de sus habitantes, en poca escala se dedican a la crianza de ganado vacuno debido al clima. Una gran parte de la Población económicamente activa se dedica a actividades turísticas generalmente como guías hacia la laguna de Quilotoa. En la zona se cultivan principalmente: cebada, ocas, cebolla, mashua, mellocos y una gran extensión lo constituye el páramo. En lo que se refiere a ganadería crían ganado ovino que es la principal fuente de ingresos en la economía de las familias de la parroquia y en poca proporción crían ganado porcino y aves de corral. (Zumbahua, Gobierno Autónomo Descentralizado, 2015)

Tabla 2

Análisis Económico de la parroquia Zumbahua

SUB EJE	TEMA	DESCRIPCIÓN
Producción	rama de actividad	pea- agropecuaria
	crianza de ovejas	producción de carne y lana
Sub eje	tema	descripción
Producción	principales cultivos	cultivo tradicional
	agricultura	cebolla cebada mellocos papas ocas

Fuente de tabla: (Zumbahua, Gobierno Autónomo Descentralizado, 2015)

Tabla 3

Análisis Económico Turístico de la parroquia Zumbahua

SUB EJE	TEMA	DESCRIPCIÓN
Producción	rama de actividad	PEA turismo
	Turismo	Ganado caballar Guías turísticas

Fuente de tabla: (Zumbahua, Gobierno Autónomo Descentralizado, 2015)

En pequeña escala al comercio especialmente en la cabecera parroquial en la venta de habas, cebolla y otros productos aprovechando que pasa por la parroquia la carretera, Latacunga, La Maná Quevedo.

Existe un sector de la población que se dedica a la elaboración de pinturas indígenas que se concentran en algunos barrios y en la cima del Quilotoa.

Tabla 4

Análisis Económico Artesanal de la parroquia Zumbahua

sub eje	tema	descripción
produccion	artesanal	pinturas
		pintura indígena

Fuente de tabla: (Zumbahua, Gobierno Autónomo Descentralizado, 2015)

El sector turístico es muy conocido a nivel nacional e internacional hacia la laguna del Quilotoa pero también existen lugares turísticos que por la falta de vías de comunicación no se pueden llegar con facilidad, la población a pesar de tener sitios turísticos naturales con hermosos paisajes y a pocos kilómetros de la cabecera parroquial existen otras lagunas, que no son aprovechados turísticamente con actividades turísticas que proporcionen ingresos económicos a los habitantes de la Parroquia.

a) Pobreza por necesidades básicas insatisfechas (NBI)

Los niveles de pobreza, medido por necesidades básicas insatisfechas (NBI), perfilan a la parroquia dentro de un nivel preocupante, que resulta más complejo en las comunas alejadas y distantes de la cabecera parroquial por la falta de caminos vecinales y la falta de servicios básicos, que conlleva un gran esfuerzo de la administración parroquial para cubrir las necesidades de la población. (Zumbahua, Gobierno Autonomo Descentralizado, 2015)

b) Mercado

En la parroquia Zumbahua existe cuatro plazas que son plaza de los animales, plaza de abarrotes y verduras, plaza de comida, plaza de granos secos donde realizan la comercialización de los productos agrícolas que produce en la zona y en cuanto a la alimentación se expenden algunos platos típicos como papas con carne de Borrego, caldo de gallina criolla, caldo de borrego y otros productos de otros lugares que se comercializan los días sábados, productos de la zona que son almacenados por intermediarios que comercializar en otras ferias fuera de la parroquia como es el caso de los granos secos, en Zumbahua el 70% de la producción agrícola de la parroquia se encuentra destinada a la comercialización o venta, quedando el 30% para el consumo de los hogares de la parroquia. (Zumbahua, Gobierno Autónomo Descentralizado, 2015)

Empleo

La población económicamente activa se dedica en su gran mayoría a actividades agropecuarias y a la crianza de ovejas que es la actividad de

mayor importancia para los habitantes de la parroquia. La actividad agrícola de la parroquia que corresponde a la población económicamente activa, en la que participan más mujeres que hombres debido a que los hombres viajan semanalmente a otros lugares en busca de empleo ya sea en la construcción o como obreros en otras ramas

Tabla 5

Análisis Económico de la parroquia Zumbahua

SUB EJE	TEMA	DESCRIPCIÓN
Población	Activa	Agricultores y ganaderos

Fuente de tabla: (Zumbahua, Gobierno Autónomo Descentralizado, 2015)

Economía social y solidaria

El GAD Parroquial trabaja con los diferentes barrios de la parroquia tienen formas de organización social económica en cada uno de los barrios, al ser una población netamente indígena tienen sus costumbres de economía social y solidaria, por ejemplo la solidaridad se hace notoria ya que todos contribuyen en alguna situación como limpieza de las plazas, tuberías de agua potable, entre otros pues se aplica el sistema de la minga en donde todos colaboran para el engrandecimiento de la parroquia. Entonces es indispensable aprovechar esta situación para fortalecer el trabajo asociativo, sugiere un reto muy grande para las entidades u Organizaciones que desean invertir en proyectos dirigidos a mejorar las condiciones de vida de los habitantes, es así como, el GAD Parroquial está empeñado en implementar un programa turístico dando a conocer los bellos lugares que posee la parroquia, el mismo que será ejecutado con proyectos ambientales, ornamentales capaz de que puedan ser ejecutados convenientemente acorde a las disponibilidades económicas del GAD Parroquial y los planes de gestión que se ejecuten ante otros estamentos cantonales, provinciales o nacionales para dar cumplimiento a los cronogramas planificados y a los objetivos propuestos. (Zumbahua, Gobierno Autónomo Descentralizado, 2015)

c) Servicios de Mercado y Capital

El sistema financiero de Zumbahua es casi nulo solamente existen cooperativas agrícolas para mejorar su estatus de vida y los servicios de mercado y capital lo realizan en la cabecera provincial por intermedio del Banco de Fomento o alguna otra Cooperativa que se identifica con la población indígena; el monto de inversiones y colocaciones de la Parroquia Zumbahua se desconoce.

2.1.3. Análisis Social

a) Educativo

En lo que se refiere a educación la Parroquia Zumbahua se encuentra en un sitio privilegiado ya que cuenta con la primera Unidad Educativa del Milenium, los establecimientos educativos pertenecen al Ministerio de Educación, tienen acceso solamente hasta el séptimo año de Educación básica en los diferentes barrios pero tienen la facilidad de acceder a esta unidad Educativa que es la encargada de ayudar en todos los aspectos educativos a los estudiantes y maestros de toda la parroquia, solamente emigran a otros lugares aquellas familias que han buscado otros lugares para vivir, pero los estudiantes que habitan en la parroquia asisten a esta unidad educativa para culminar los estudios del nivel medio.

b) Salud.

Los principales riesgos de salud se dan generalmente por motivos climáticos y nutricionales. Que son atendidos eficientemente en el Hospital Claudio Benati de Zumbahua en donde existen especialidades médicas y clínicas para tratar la salud de la población.

Además existen dispensarios de salud en algunos barrios de la Parroquia a los que acuden para el tratamiento de enfermedades que no requieren hospitalización, de ser grave acuden al Hospital de Zumbahua que atiende a la comunidad de la parroquia y aún a otras personas que llegan de otros lugares de la Patria para ser atendidos.

Las principales enfermedades son pulmonares e intestinales debido al clima y a la mala alimentación que muchas veces se presentan en algunos infantes.

Tabla 6

Centros de Salud de la parroquia Zumbahua

SERVICIOS DE SALUD	SALUD	DESCRIPCIÓN	CASOS
HOSPITAL	ZUMBAHUA	Doctores Enfermeras Auxiliares de enfermería	Varias especialidades de Varios
Dispensarios Médicos	Barrios de la Parroquia	Doctores Auxiliares de enfermería	Médicos generales Varias

Fuente de tabla: (Zumbahua, Gobierno Autónomo Descentralizado, 2015)

c) Gestión de Riesgos.

La Parroquia Zumbahua tiene un alto riesgo por encontrarse en una zona de sismicidad y por las erosiones por causa del viento y la lluvia que genera que los suelos se desgasten en tal forma que no permitan que sean cultivados. Existen gran cantidad de suelos que presentan cañones áridos especialmente del centro de la parroquia hasta llegar al Quilotoa. Al ser una zona sísmica debe contar con un mapa de riesgos y al no existir dificulta salvaguardar la seguridad de la población.

d) Cultura Física y Tiempo Libre.

Para el huso de espacios de usos públicos, se cuenta con un coliseo de deportes en el centro parroquial, existen canchas deportivas en cada uno de los barrios generalmente cercanos o dentro de los locales escolares en donde se realizan actividades deportivas y recreacionales. No toda esta infraestructura está en buenas condiciones, por lo que es necesario el reacondicionamiento de las mismas.

e) Hábitat y Vivienda

Las viviendas en la Parroquia Zumbahua especialmente en su cabecera parroquial tienen acceso a la red pública de alcantarillado y el resto mantienen como servicio higiénico o excusado pozos sépticos, ciegos, letrinas o descargas en otros lugares.

El material del techo o cubierta de los hogares se encuentra en estado regular. El piso en su mayoría es de cemento. En los barrios todavía existen las chozas cuyo piso es de tierra, sus paredes y techo cubiertas de paja.

f) Comunicación e Información.

La comunicación en la Parroquia Zumbahua cada vez va mejorando ya que cuenta con los servicios como internet, tv cable, señales de teléfono celular como claro y movistar, frecuencias de radio. La mayoría de señales provienen de estaciones de Latacunga y las de alcance provincial, regional y nacional y en cuanto a las vías de acceso es de primer orden para para un mejor servicio a los turistas que visiten.

g) Ciencia, Tecnología, Innovación y saberes ancestrales.

En la parroquia ya existen programas para el desarrollo e investigación de ciencia o tecnología, la escuela del Milenio ayuda a la comunidad en este desarrollo. Existen sistematizaciones de saberes ancestrales que lo realizan los indígenas ya sea en salud, nutrición, se respeta la vigencia de culturas indígenas sobre sus costumbres y tradiciones que lo han conservado durante todos los tiempos.

h) Población y Movilidad Humana.

El movimiento migratorio, en relación con el resto del país es bajo. El destino principal es España ya que muchos migran por mejorar su calidad de vida en cuanto a la economía y el bienestar de familia.

En lo que respecta a la movilidad interna Zumbahua se desplazan hacia Pujilí y Latacunga para realizar las compras de productos al por mayor para

los negocios, actividades financieras, tramites en diferentes entidades públicas como permisos de funcionamiento, pago de impuestos, estudios, empleo, entre otros.

i) Seguridad Humana.

La parroquia cuenta con un destacamento rural de Policía para brindar mayor seguridad a la comunidad ya que en ocasiones realizan eventos sociales como matrimonios, bautizos, primera comunión, confirmación y también eventos culturales como la fiesta de corpus christi y los tres reyes magos durante estos eventos se presentan desordenes sociales entre los habitantes de la parroquia.

j) Transporte.

El transporte hacia la Parroquia Zumbahua lo hacen por la carretera, Latacunga Pujilí Quevedo, para trasladarse hacia el sector el Quilotoa existe una carretera pavimentada con la señalética apropiada, a donde se llegan a algunas comunidades de la Parroquia, sin embargo de tener estas carreteras no es menos cierto que para llegar a algunos sectores existen carreteras de segundo y tercer orden en unos casos y en otros no existen y para transportarse tienen que salir y entrar por caminos de herradura ya que no existen medios de transporte.

k) Naturaleza y Medio Ambiente

La naturaleza es muchas veces destrozada por ampliar la zona agrícola, los páramos son destruidos, las plantas naturales van desapareciendo, muchas veces el medio ambiente es deteriorado por la quema de los desechos sólidos por lo que se afecta al suelo y al agua. Es un factor importante la pérdida de plantas nativas, lo que está afectando a la biodiversidad y los ecosistemas de la Parroquia, por el deterioro de la flora y fauna nativa. Ante esta situación es necesario realizar estudios ambientales que ayuden a la conservación del medio ambiente.

2.1.4. Análisis Tecnológico

La globalización ha permitido acceder a distintos lugares los cuales porporcionan productos y servicios de varios lugares los mismos que estan relacionados con el sector turístico. Las tecnologías de la información forman parte de la vida cotidiana del ser humano, “El desarrollo de las tecnologías de la información tuvo un gran efecto en la estructura, gestión y estrategias de las organizaciones turísticas de todo el mundo. Con las nuevas tecnologías se reducen los costos de comunicación y gestión” (Zumbahua, Gobierno Autonomo Descentralizado, 2015) y aumenta la flexibilidad, la interactividad, la eficiencia, la productividad y la competitividad.

Esto ha permitido que los destinos turísticos se promocionen y se comercialicen sus servicios sin importar la distancia en la se encuentre , estas oportunidades las pueden aprovechar hoteles, restaurantes, agencias de viajes y operadoras, permitiéndoles obtener ventajas competitivas con mayor rapidez reduciendo costos y errores, información actualizada en tiempo real que trataran de satisfacer las necesidades primordiales de los turistas como son alojamiento, alimentación y descanso.

La tecnología en el Ecuador resulta una herramienta adecuada para llevar a cabo la mayor parte del Turismo donde los usuarios por medio del internet pueden obtener en segundos diferentes servicios turísticos como la compra de pasajes aéreos, reservaciones en hoteles, paquetes turísticos donde lo único que necesitan es dar un clic para comprar y disfrutar de los servicios ofertados.

Actualmente, Ecuador presenta grandes perspectivas de desarrollo en diversos campos, en el campo tecnológico van avanzado a pasos lentos un claro ejemplo son las Escuelas de Milenio, la primera parroquia que cuenta con una obra de gran magnitud es la parroquia de Zumbahua donde existen programas para el desarrollo e investigación de ciencia o tecnología. Existen sistematizaciones de saberes ancestrales que lo realizan los indígenas ya sea en salud, nutrición, se respeta la vigencia de culturas indígenas sobre sus costumbres y tradiciones que lo han conservado durante todos los tiempos.

2.1.5. Análisis Ambiental

El mecanismo ambiental de la parroquia Zumbahua corresponde al patrimonio natural presente en el territorio, también puede denominarse como el sistema biofísico. El estudio de este componente constituye la base para los planes de desarrollo y ordenamiento territorial, es el medio natural sobre el cual se asienta la población y sus actividades.

Con respecto a la altitud, el punto más bajo se encuentra al noroeste de la parroquia en la salida de la unidad hidrográfica que alimenta al Río Pilaló con 2.080 msnm, mientras que el borde del cráter del Volcán Laguna Quilotoa se encuentra a una altitud de 3.840 msnm, la cabecera parroquial se encuentra a 3.520 msnm. En la unidad hidrográfica del Río Toachi el punto más bajo se encuentra a 3.200 msnm y el punto más alto se encuentra a los 4.480 msnm siendo a su vez el punto más alto de la parroquia (Zumbahua, Gobierno Autonomo Descentralizado, 2015)

Con respecto a la pendiente, la Parroquia Zumbahua tiene graves limitantes para la actividad agrícola, pues el 37% de su superficie tiene pendientes superiores al 50% consideradas como fuertes, muy fuertes y escarpadas. Mientras que al tener de igual forma el 38% de su superficie en un rango de pendiente del 25% al 50% (De media a fuerte), las actividades pecuarias (pastoreo de ganado) pueden realizarse pero bajo cuidadosas medidas. Apenas el 18% del territorio se encuentra en un rango de pendiente del 0% al 5% que de acuerdo al parámetro analizado sería apto para el desarrollo de las actividades agropecuarias. (Zumbahua, Gobierno Autónomo Descentralizado, 2015)

En el paisaje cercano a la parroquia sobresale la laguna del volcán Quilotoa, el mismo que ha tenido una serie de erupciones de tamaño moderado a grande, a intervalos comprendidos entre 10 y 15 mil años. Al menos 8 ciclos eruptivos han sido reconocidos en el Quilotoa en los últimos 200.000 años. Los depósitos del volcán han viajado excepcionalmente hasta 17 Km a lo largo del valle del Río Toachi. La última erupción tuvo lugar hace aproximadamente 800 años, produciéndose grandes flujos piroclásticos de pómez y un depósito de caída que se encuentra distribuido a lo largo del norte del país. Cabe destacar que esta ceniza enterró varias zonas agrícolas

precolombinas, lo que aparentemente forzó la migración de los pueblos indígenas que las habitaban.

La presencia del Volcán Laguna Quilotoa sobre un territorio de origen glaciar ha configurado un particular y diverso paisaje en la Parroquia Zumbahua, entre montañas, encañonamientos, valles, etc. que corresponden a 36 tipos de unidades geomorfológicas que se señalan a continuación:

Tabla 7

Análisis Económico de la parroquia Zumbahua

GEOFORMA	SUPERFICIE (HA)	SUPERFICIE (%)
Afloramientos rocosos	8	0,04
Afloramientos rocosos en el paisaje peri glaciar	457	2,17
Barra o cresta estructural	140	0,67
Barranco	775	3,69
Caldera	90	0,43
Circo glaciar	881	4,19
Coluvión aluvial antiguo	181	0,86
Coluvión antiguo	64	0,30
Coluvión reciente	13	0,06
Cono sin actividad volcánica y sin huellas glaciares	1136	5,40
Cubeta glaciar	25	0,12
Depósito glaciar modelado por acción fluvial	357	1,70
Depósito de deslizamiento, masa deslizada	76	0,36
Encañonamientos	444	2,11
Fondo de valle glaciar	763	3,63
Hondonadas pantanosas de origen glaciar	54	0,26

Fuente de tabla: (Zumbahua, Gobierno Autónomo Descentralizado, 2015)

a) Uso y Cobertura del Suelo

La cobertura de vegetación es una de las variables fundamentales a ser consideradas en el ordenamiento territorial, pues refleja y es consecuencia de las dinámicas y las actividades que el ser humano desarrolla en el territorio y el uso que a éste se le ha dado.

La Parroquia de Zumbahua, de acuerdo a la información disponible más reciente³ tenía al año 2013 en su territorio la siguiente distribución de uso del suelo y cobertura vegetal:

Tabla 8

Distribución de uso del suelo y cobertura vegetal de Zumbahua

UNIDAD DE USO DEL SUELO Y COBERTURA VEGETAL	SUPERFICIE (HA)	SUPERFICIE (%)
Cultivo	6935	32.98
Bosque nativo	225	1.07
Vegetación herbácea	1572	7.48
Vegetación arbustiva	1235	5.87
Páramo	7486	35.60
Plantación Forestal	108	0.51
Pastizal	916	4.36
Área poblada	67	0.32
Cuerpo de Agua	84	0.40
Infraestructura antrópica (Estructuras construidas por el hombre)	36	0.17

Fuente de tabla: (Zumbahua, Gobierno Autónomo Descentralizado, 2015)

En el cuadro anterior se puede observar, que la unidad predominante con el 35,6% de la superficie parroquial es el páramo concentrado mayoritariamente en el sur de la parroquia, en la cabecera de la unidad hidrográfica del Río Toachi, seguido con el 32,98% de áreas destinadas a cultivos. Resalta también una superficie importante (11,24%) que corresponde a eriales, es decir áreas desprovistas completamente de

vegetación que en la parroquia corresponden a grandes y llamativos afloramientos de roca y a arenales. (Zumbahua, Gobierno Autónomo Descentralizado, 2015)

No obstante, las superficies de páramo están siendo constantemente amenazadas por el avance de la frontera agrícola y el sobrepastoreo de todo tipo de animales, lo cual transforma esta importante y estratégica vegetación natural en cultivos y pastos. Los cultivos y pastos que se realizan reemplazando al páramo, se localizan sobre todo a lo largo de las vías de acceso que se utilizan para sacar los productos, es así que el páramo se conserva en los lugares de difícil acceso.

b) Recursos naturales no renovables – Potencial minero.

De acuerdo al Informe de Oferta y Demanda de materia prima mineral a nivel nacional preparado por el Instituto Nacional de Investigación Geológico Minero Metalúrgico como parte del Proyecto: “Estudio de Mercado de Minerales en el Ecuador”; se reconoce a Unacota de la Formación Geológica Unacota como un sitio con un buen potencial para la producción de calizas, pues a diferencia de otros lugares no tiene grandes contenidos de sílice.

Las calizas son rocas sedimentarias de origen químico que contienen más del 70% carbonato de calcio (CaCO_3) calcita. En el Ecuador, son usadas de diferente manera sea en forma natural o tratada para la producción de cemento, cales, materiales de construcción, morteros, granulados, rocas ornamentales, neutralizadores en procesos metalúrgicos, industrias alimenticias, camaroneras, industrias químicas, fabricación de artículos de vidrio, en desulfurización o tratamiento de aguas industriales, en agricultura como correctores de pH del suelo, en industrias cerámicas, fabricación de cal, industria del petróleo, industria de papel, tratamiento de gases minería, curtiembre, fabricación de jabones, pinturas, pastas dentales, etc.

Contaminación en el entorno ambiental

Los factores y fuentes que causan contaminación ambiental en la parroquia son:

- Disposición de desechos líquidos.

La mayor parte de la parroquia no dispone de sistemas adecuados para el tratamiento y disposición final de los desechos líquidos, por lo cual la mayor parte de viviendas poseen únicamente pozos sépticos, que estarían contaminando los acuíferos subterráneos.

En la parroquia únicamente el casco urbano parroquial central dispone de un sistema de alcantarillado por lo que la población solicita que se mejore y se amplíe la cobertura del alcantarillado.

- Desechos sólidos:

La mayor parte de la parroquia no dispone del servicio de recolección de basura, ni conoce sobre mecanismos alternativos adecuados para su disposición, por lo que en varios casos se la incinera o lo que es peor se deposita en las quebradas existentes y que se encuentran cerca o dentro de las comunidades.

Ecosistemas frágiles, áreas protegidas y prioridades de conservación

Como se ha indicado, existe en el sur de la parroquia un importante bloque de páramos que se conectan incluso con los páramos de la Provincia de Tungurahua, de acuerdo a información proporcionada por el Ministerio del Ambiente en este año, estos páramos pertenecerían a un área declarada como bosque protector. Este bloque de páramos es de gran importancia por los servicios ambientales que ofrece como la regulación del régimen hídrico y con ello la dotación de agua, es un recurso escénico para el turismo y es el espacio de vida de las comunidades indígenas asentadas. No obstante es un ecosistema amenazado por las actividades agrícolas (cultivos) y pecuarias (pastoreo) que en él se realizan así como por la apertura de vías y plantaciones forestales de pino. (Zumbahua, Gobierno Autónomo Descentralizado, 2015)

Entre otros servicios, la importancia del ecosistema páramo radica en que su vegetación característica como son los pajonales y almohadillas, capturan y retienen el agua de lluvia evitando que corra por el suelo libremente erosionándolo e infiltrando el agua hacia el interior (acuíferos subterráneos)

para luego aparecer aguas abajo en las vertientes y ríos que son usados para el agua de consumo de personas, y fuera del territorio parroquial incluso en el Proyecto Hidroeléctrico Toachi Pilatón, pues los páramos antes señalados están ubicados en la cabecera de la cuenca abastecedora del mencionado proyecto y por tanto son los generadores de los afluentes del río Toachi.

En los talleres de diagnóstico participativo de la parroquia indican que mediante la cooperación entre el Ministerio del Ambiente del Ecuador (MAE) y el GAD Parroquial, se intervendrá en 3.000 Has a través del “Programa de restauración forestal con fines de conservación ambiental y protección de cuencas hídricas” en la Parroquia, que incluye áreas de páramo.

También se ha identificado en la parroquia unas pequeñas áreas de bosque y matorrales naturales localizadas en la parte noroccidental que corresponden a áreas de transición de vegetación de altura a vegetación de pie de monte; las mismas que no pertenecen a alguna categoría de protección del Patrimonio de Áreas Naturales del Estado (PANE).

Por otro lado, se tiene a la Laguna del Quilotoa la misma que por sus inigualables características está incluida en la Reserva Ecológica Los Llinizas, la misma que fue creada en el año 1996.

Agua

De acuerdo a la división hidrográfica de Secretaria Nacional del Agua SENAGUA que contempla cinco niveles de desagregación, el territorio de la Parroquia Zumbahua pertenece en el nivel cinco a las unidades hidrográficas 14.842 que corresponde a la cuenca alta del Río Pilaló, y; a la unidad hidrográfica 15.299 que corresponde al Río Zumbahua es decir la cuenca alta del Río Toachi.

En el territorio de la parroquia se registran de acuerdo a la información de SENAGUA, 99 concesiones distribuidas para uso doméstico, abrevadero y riego.

La mayor parte de las concesiones dadas en la parroquia dependen del estado de los páramos sobre todo los ubicados en el sur de la parroquia (Sector de referencia Michacalá), es decir la cantidad y calidad de agua depende de la superficie y el estado de los páramos altos que a su vez es consecuencia de las actividades y del uso del suelo que se les esté dando.

c) Amenazas Naturales

El territorio parroquial se encuentra expuesto sobre todo a dos tipos de riesgos, el volcánico y el sísmico.

Con respecto al tema volcánico, se debe indicar que en el paisaje cercano a la parroquia sobresale la Laguna Quilotoa⁶, el mismo que ha tenido una serie de erupciones de tamaño moderado a grande, a intervalos comprendidos entre 10 y 15 mil años. Al menos 8 ciclos eruptivos han sido reconocidos en el Quilotoa en los últimos 200.000 años. Lo que llama la atención en este tema, es que se registra erupciones en tiempo histórico, la última erupción tuvo lugar hace aproximadamente 800 años, produciéndose grandes flujos piroclásticos de pómez y un depósito de caída que se encuentra distribuido a lo largo del norte del país. Cabe destacar que esta ceniza enterró varias zonas agrícolas precolombinas, lo que aparentemente forzó la migración de los pueblos indígenas que las habitaban.

2.2. Diagnóstico Micro Ambiente

2.2.1. Análisis Del sector

La parroquia Zumbahua perteneciente al cantón Pujilí de la provincia de Cotopaxi, se ubica entre los 3.600 a 3.900 metros sobre el nivel del mar; la temperatura varía entre los 8 y 16 C°. Se encuentra a 64 Km. de la cabecera cantonal, Pujilí, la extensión de Zumbahua es de 12.738 hectáreas de las cuales 4.000 hectáreas son de páramo. (Zumbahua, Gobierno Autónomo Descentralizado, 2015)

Límites

- Al Norte limita con el cantón Sigchos y la parroquia Guangaje,

- Al Sur con la parroquia Angamarca y parte del cantón Salcedo y la provincia de Tungurahua
- Al Este con Pujilí y Salcedo
- Al Oeste con las parroquias Pilaló y El Tingo.

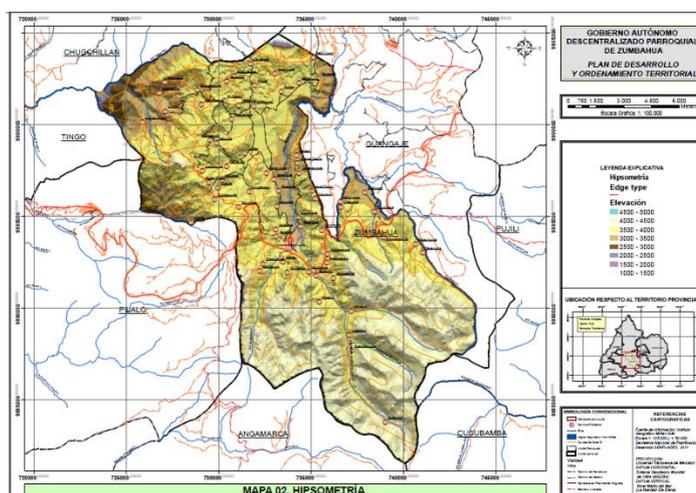


Figura 1 Límites de la parroquia Zumbahua

Fuente: (Zumbahua, Gobierno Autónomo Descentralizado, 2015)

a) División administrativa

La parroquia Zumbahua está dividida en 13 comunidades y 15 sectores

Tabla 9

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

b) Hidrografía

La hidrografía de la parroquia Zumbahua alimenta la cuenca del Río Esmeraldas a lo largo de 29.864,48 Has es decir el 23,01%.

El sistema hídrico de la Parroquia Zumbahua lo constituye el Río Blanco que nace en las estribaciones de la cordillera occidental siendo la principal subcuenca que alimentan otros ríos de mayor caudal.

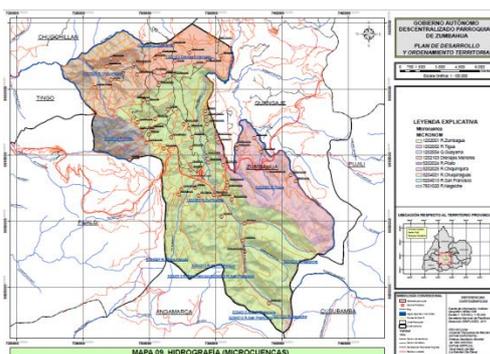


Figura 2 Hidrografía de la parroquia Zumbahua

Fuente: (Zumbahua, Gobierno Autónomo Descentralizado, 2015)

c) Clima

El clima de la Parroquia Zumbahua es generalmente frío ya que se encuentra en la parte alta del Cantón Pujilí, su clima varía entre los 6 y 12 grados centígrados

Como puede indicarse la temperatura responde a la altitud en la que se encuentra la Parroquia.

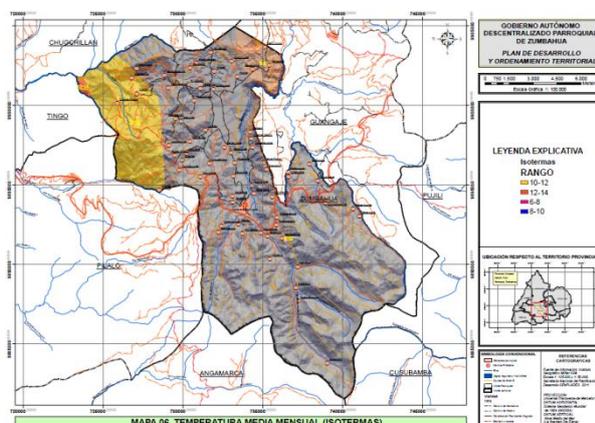


Figura 3 Clima de la parroquia Zumbahua

Fuente: (Zumbahua, Gobierno Autónomo Descentralizado, 2015)

d) Flora y Fauna

Según (Parra, 2012). La naturaleza es muchas veces destruida por ampliar la zona agrícola, los páramos son destruidos, las plantas naturales van desapareciendo, muchas veces el medio ambiente es deteriorado por la quema de los desechos sólidos por lo que se afecta al suelo y al agua. Es especialmente importante la pérdida de plantas nativas, lo que está afectando a la biodiversidad y los ecosistemas de la Parroquia, por la pérdida de flora y fauna nativa.

e) Población

De acuerdo a los datos del Censo 2010, realizado por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, la población total de la Parroquia Zumbahua es de 12.643 habitantes, de los cuales 5924 hombres y 6719 mujeres.

La mayoría de la población se concentra en la cabecera parroquial que en relación al Cantón Pujilí representa el 18,31%.

En la parroquia Zumbahua habita una mayoría poblacional indígena y en menor porcentaje mestizos, y en menor porcentaje blancos.

Al ser una población netamente indígena el idioma predominante es el Quichua, sin embargo también hablan el idioma castellano

f) Educación

En lo que se refiere a educación la Parroquia Zumbahua se encuentra en un sitio privilegiado ya que cuenta con la primera Unidad Educativa del Milenio, los establecimientos educativos pertenecen al Ministerio de Educación, tienen acceso solamente hasta el séptimo año de Educación básica en los diferentes barrios pero tienen la facilidad de acceder a esta unidad Educativa que es la encargada de ayudar en todos los aspectos educativos a los estudiantes y maestros de toda la parroquia, solamente emigran a otros lugares aquellas familias que han buscado otros lugares

para vivir, pero los estudiantes que habitan en la parroquia asisten a esta unidad educativa para culminar los estudios del nivel medio. (Parra, 2012).

2.2.2. Diagnóstico Interno

La Parroquia Zumbahua es un territorio conformado a partir de antiguas haciendas que en un momento de la historia pertenecieron a la iglesia, en 1965 con la Reforma.

Agraria se inició con la parcelación de las tierras, no obstante este proceso en lugar de ser un factor positivo provocó el asentamiento de la población en zonas con condiciones físicas no favorables para la actividad agropecuaria como son: “la altitud, gran parte de la parroquia se encuentra por encima de los 3600 msnm; con respecto a la pendiente, tiene graves limitantes para la actividad agrícola, pues el 37% de su superficie tiene pendientes superiores al 50% consideradas como fuertes” (Parra, 2012). Lo cual ha generado la ocupación progresiva de áreas de páramos con cultivos y pastos que ponen en riesgo la oferta hídrica de las unidades hidrográficas cuya cabecera de cuenca se localizan en estas áreas.

Esta realidad contrasta con la gran riqueza cultural y social de la parroquia, en relación a la práctica del idioma kitchwa, las prácticas ancestrales de la celebración de los diferentes actos de los pueblos andinos que incluso son recogidas con sus diferentes personajes, mitos y leyendas en la pintura la cual es practicada por algunos pobladores; ero la principal riqueza se encuentra en la vida comunitaria regida bajo principios propios que topan aspectos como la medicina propia, la justicia indígena, la artesanía, la alimentación, etc. Resalta también, el tema socio organizativo presente en la Parroquia que ha incidido no solo a nivel cantonal y provincial sino además en el nivel nacional, con importantes representantes vinculados incluso al tema político, no obstante precisamente ha sido éste último el que ha afectado la fortaleza de la organización indígena y campesina.

La actividad agropecuaria asentada en territorios con poca potencialidad para ello con suelos cada vez más pobres y erosionados, realiza una producción primaria que junto a sus precios bajos y variables no genera

ingresos suficientes para la población, lo cual motiva la migración sobre todo temporal a otras ciudades o incluso otros países, la misma que es puerta abierta para el cambio de sus costumbres y tradiciones así como la causa de graves problemas sociales, “Los jóvenes son los que más salen a las ciudades, pero cuando regresan a sus casas aunque vienen con algún dinero, traen también otras ideas, aparentan ser mestizos, lo que es consecuencia de la aculturación”.

La feria de Zumbahua realizada los días sábados es muy importante pues al encontrarse en un sitio de transición de la sierra a la costa, permite la comercialización de productos de las dos regiones, esta feria se convierte también en un atractivo para el turista. Precisamente, la actividad turística aunque no se encuentra desarrollada en toda su potencialidad, se plantea como una alternativa económica para la generación de ingresos para la población.

El suelo es uno de los elementos indispensables para determinar las potencialidades del desarrollo de una comunidad, en tal razón el suelo de la parroquia Zumbahua en su mayor extensión que son unas 4.000 hectáreas está destinado al páramo en donde existen pajonales que en la actualidad están siendo conservados para evitar la desaparición de flora y fauna silvestres existentes y evitando la ampliación de la frontera agrícola.

El suelo del Centro de la parroquia es destinado para el asentamiento humano en donde se desarrollan todas las actividades comerciales. Aquí se asienta la Primera escuela del milenio con todas las comodidades que puede exigir la educación actual y así cumplir la política nacional del mejoramiento de la calidad de la educación.

Desde Zumbahua 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.

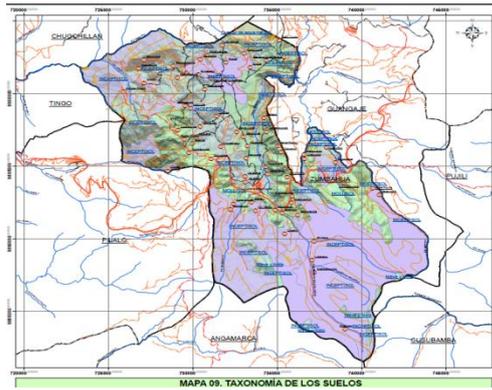


Figura 4 Distribución del suelo de la parroquia Zumbahua

Fuente: (Zumbahua, Gobierno Autónomo Descentralizado, 2015)

El uso de la tierra en Zumbahua requiere de un cuidado especial ya que tiene riesgos erosivos por el viento, además es indispensable el cuidado de los páramos para evitar su destrucción.

Existen extensas zonas de sembríos de cebada, cebolla y otras plantas propiamente cultivadas en el clima frío, se deben realizar estudios que permitan el cuidado de los suelos y el agua que son las de que tienen mayor impacto, la conservación de los suelos permitirá el adelanto sostenible de la parroquia bajo la política nacional del buen vivir. (Zumbahua, Gobierno Autónomo Descentralizado, 2015)

2.2.3. Base constitutiva legal

Constitucion del Estado (2008)

Título v

Organización territorial del estado

Capítulo primero

Principios generales

Art. 238.- Los gobiernos autónomos descentralizados gozarán de autonomía política, administrativa y financiera, y se regirán por los principios de solidaridad, subsidiariedad, equidad interterritorial, integración y

participación ciudadana. En ningún caso el ejercicio de la autonomía permitirá la secesión del territorio nacional.

Art. 240.- Los gobiernos autónomos descentralizados de las regiones, distritos metropolitanos, provincias y cantones tendrán facultades legislativas en el ámbito de sus competencias y jurisdicciones territoriales. Las juntas parroquiales rurales tendrán facultades reglamentarias.

Todos los gobiernos autónomos descentralizados ejercerán facultades ejecutivas en el ámbito de sus competencias y jurisdicciones territoriales.

Art. 241.- La planificación garantizará el ordenamiento territorial y será obligatoria en todos los gobiernos autónomos descentralizados.

Capítulo segundo

Organización del territorio

Art. 242.- El Estado se organiza territorialmente en regiones, provincias, cantones y parroquias rurales. Por razones de conservación ambiental, étnico-culturales o de población podrán constituirse regímenes especiales.

Capítulo tercero

Gobiernos autónomos descentralizados y regímenes especiales

Art. 255.- Cada parroquia rural tendrá una junta parroquial conformada por vocales de elección popular, cuyo vocal más votado la presidirá- La conformación, las atribuciones y responsabilidades de las juntas parroquiales estarán determinadas en la ley.

Art. 257.- En el marco de la organización político administrativa podrán conformarse circunscripciones territoriales indígenas o afro ecuatorianas, que ejercerán las competencias del gobierno territorial autónomo correspondiente, y se regirán por principios de interculturalidad, plurinacionalidad y de acuerdo con los derechos colectivos.

Las parroquias, cantones o provincias conformados mayoritariamente por comunidades, pueblos o nacionalidades indígenas, afro ecuatorianos, montubios o ancestrales podrán adoptar este régimen de administración

especial, luego de una consulta aprobada por al menos las dos terceras partes de los votos válidos. Dos o más circunscripciones administradas por gobiernos territoriales indígenas o pluriculturales podrán integrarse y conformar una nueva circunscripción. La ley establecerá las normas de conformación, funcionamiento y competencias de estas circunscripciones.

Capítulo cuarto

Régimen de competencias

Art. 267.- Los gobiernos parroquiales rurales ejercerán las siguientes competencias exclusivas, sin perjuicio de las adicionales que determine la ley:

Planificar el desarrollo parroquial y su correspondiente ordenamiento territorial, en coordinación con el gobierno cantonal y provincial.

Planificar, construir y mantener la Infraestructura física, los equipamientos y los espacios públicos de la parroquia, contenidos en los planes de desarrollo e Incluidos en los presupuestos participativos anuales.

Planificar y mantener, en coordinación con los gobiernos provinciales, la vialidad parroquial rural.

Incentivar el desarrollo de actividades productivas comunitarias, la preservación de la biodiversidad y la protección del ambiente.

Gestionar, coordinar y administrar los servicios públicos que le sean delegados o descentralizados por otros niveles de gobierno.

Promover la organización de los ciudadanos de las comunas, recintos y demás asentamientos rurales, con el carácter de organizaciones territoriales de base.

Gestionar la cooperación internacional para el cumplimiento de sus competencias.

Vigilar la ejecución de obras y la calidad de los servicios públicos.

Capítulo quinto

Recursos económicos

Art. 270.- Los gobiernos autónomos descentralizados generarán sus propios recursos financieros y participarán de las rentas del Estado, de conformidad con los principios de subsidiariedad, solidaridad y equidad.

Art. 271.- Los gobiernos autónomos descentralizados participarán de al menos el quince por ciento de ingresos permanentes y de un monto no inferior al cinco por ciento de los no permanentes correspondientes al Estado central, excepto los de endeudamiento público.

Las asignaciones anuales serán predecibles, directas, oportunas y automáticas, y se harán efectivas mediante las transferencias desde la cuenta única del tesoro nacional a las cuentas de los gobiernos autónomos descentralizados.

Art. 272.- La distribución de los recursos entre los gobiernos autónomos descentralizados será regulada por la ley, conforme a los siguientes criterios:

Tamaño y densidad de la población.

Necesidades básicas insatisfechas, jerarquizadas y consideradas en relación con la población residente en el territorio de cada uno de los gobiernos autónomos descentralizados.

Logros en el mejoramiento de los niveles de vida, esfuerzo fiscal y administrativo, y cumplimiento de metas del Plan Nacional de Desarrollo y del plan de desarrollo del gobierno autónomo descentralizado.

Art. 273.- Las competencias que asuman los gobiernos autónomos descentralizados serán transferidas con los correspondientes recursos. No habrá transferencia de competencias sin la transferencia de recursos suficientes, salvo expresa aceptación de la entidad que asuma las competencias.

Los costos directos e indirectos del ejercicio de las competencias descentralizadas en el ámbito territorial de cada uno de los gobiernos autónomos descentralizados se cuantificarán por un organismo técnico, que

se integrará en partes iguales por delegados del Ejecutivo y de cada uno de los gobiernos autónomos descentralizados, de acuerdo con la ley orgánica correspondiente.

Únicamente en caso de catástrofe existirán asignaciones discrecionales no permanentes para los gobiernos autónomos descentralizados. Art. 274.- Los gobiernos autónomos descentralizados en cuyo territorio se exploten o industrialicen recursos naturales no renovables tendrán derecho a participar de las rentas que perciba el Estado por esta actividad, de acuerdo con la ley.

Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización (COOTAD)

Título II.

Capítulo iv.

Organización del Territorio parroquias rurales

Artículo 10.- Niveles de organización territorial.- El Estado ecuatoriano se organiza territorialmente en regiones, provincias, cantones y parroquias rurales.

En el marco de esta organización territorial, por razones de conservación ambiental, étnico culturales o de población, podrán constituirse regímenes especiales de gobierno: distritos metropolitanos, circunscripciones territoriales de pueblos y nacionalidades indígenas, afro ecuatorianas y montubias y el consejo de gobierno de la provincia de Galápagos.

Artículo 24.- Parroquias rurales. Las parroquias El Estado ecuatoriano se organiza territorialmente rurales constituyen circunscripciones territoriales en regiones, provincias, cantones y parroquias integradas a un cantón a través de ordenanza rurales. Expedida por el respectivo concejo municipal o metropolitano.

Artículo 25.- Creación. Corresponde al respectivo concejo metropolitano o municipal la creación o modificación de parroquias rurales, mediante

ordenanza que contendrá la delimitación territorial y la identificación de la cabecera parroquial. El proyecto contendrá la descripción del territorio que comprende la parroquia rural, sus límites, la designación de la cabecera parroquial y la demostración de la garantía de cumplimiento de sus requisitos. En caso de modificación, el concejo metropolitano o municipal actuará en coordinación con el gobierno autónomo descentralizado parroquial rural, garantizando la participación ciudadana parroquial para este efecto.

Artículo 26.- Son requisitos para la creación de parroquias rurales los siguientes:

- a) Población residente no menor a diez mil habitantes, de los cuales por lo menos dos mil deberán estar domiciliados en la cabecera de la nueva parroquia;
- b) Delimitación física del territorio parroquial rural de manera detallada, que incluya la descripción de los accidentes geográficos existentes, y que no implique conflicto con parroquias existentes;
- c) Cuando la iniciativa sea de la ciudadanía de la parroquia rural, la solicitud deberá estar firmada por al menos el diez por ciento de los ciudadanos de la futura parroquia, mayores de dieciocho años;
- d) Informe técnico del gobierno cantonal o distrital correspondiente; y,
- e) Para las parroquias que tienen límites con otro país se requerirá el informe técnico del ministerio correspondiente.

Artículo 27.- Fusión. Dos o más parroquias rurales contiguas de un cantón podrán fusionarse por iniciativa propia, para constituirse en una nueva parroquia rural, para lo que se requerirá contar con el voto favorable de la mayoría absoluta de los miembros de las respectivas juntas parroquiales.

Con la decisión mayoritaria favorable de los miembros de las respectivas juntas parroquiales rurales, sus presidentes presentarán al alcalde metropolitano o municipal el proyecto de fusión para que lo ponga a conocimiento y aprobación del concejo metropolitano o municipal.

El proyecto de ordenanza de fusión determinará su denominación, la cabecera parroquial, definirá el espacio territorial y límites que serán los correspondientes a las parroquias fusionadas, y ordenará que se convoque a elecciones de autoridades dentro de los próximos cuarenta y cinco días.

Las parroquias rurales que se fusionen recibirán del gobierno central el financiamiento total de una obra o proyecto de interés prioritario de las parroquias fusionadas, siempre que tenga impacto en el desarrollo parroquial y en la atención de necesidades básicas insatisfechas.

Gobiernos Autónomos Descentralizados parroquiales rurales

Artículo 28.- Gobiernos autónomos: Cada circunscripción territorial tendrá un gobierno autónomo descentralizado para la promoción del desarrollo y la garantía del buen vivir, a través del ejercicio de sus competencias.

Estará integrado por ciudadanos electos democráticamente quienes ejercerán su representación política.

Constituyen gobiernos autónomos descentralizados:

- a) Los de las regiones;
- b) Los de las provincias;
- c) Los de los cantones o distritos metropolitanos; y,
- d) Los de las parroquias rurales

En las parroquias rurales, cantones y provincias podrán conformarse circunscripciones territoriales indígenas, afro ecuatorianas y montubias, de conformidad con la Constitución y la ley.

La provincia de Galápagos, de conformidad con la Constitución, contará con un consejo de gobierno de régimen especial

Artículo 63.- Naturaleza jurídica. Los gobiernos descentralizados.- Cada circunscripción territorial autónomos descentralizados parroquiales rurales son tendrá un gobierno autónomo descentralizado personas jurídicas de derecho público, con autonomía para la promoción del desarrollo y la

garantía del política, administrativa y financiera. Estarán integrados por buen vivir, a través del ejercicio de sus los órganos previstos en este Código para el ejercicio de las competencias. Competencias que les corresponden. Estará integrado por ciudadanos electos democráticamente quienes ejercerán su representación política. Constituyen gobiernos autónomos descentralizados:

- a) Los de las regiones;
- b) Los de las provincias
- c) Los de los cantones o distritos metropolitanos
- d) Los de las parroquias rurales.

Art. 64.- Funciones. Promover el desarrollo sustentable de su circunscripción territorial parroquial. Diseñar e impulsar políticas de promoción y construcción de equidad e inclusión en su territorio Implementar un sistema de participación ciudadana para el ejercicio de los derechos y avanzar en la gestión democrática dela acción parroquial Elaborar el plan parroquial rural de desarrollo.

Funciones. Vigilar la ejecución de obras y la calidad de los servicios públicos y propiciar la organización de la ciudadanía en la parroquia Fomentar la inversión y el desarrollo económico especialmente de la economía popular y solidaria. Promover y patrocinar las culturas, las artes, actividades deportivas y recreativas en beneficio de la colectividad. Promover y coordinar la colaboración de los moradores de su circunscripción territorial en mingas o cualquier otra forma de participación social.

Art. 65.- Competencia. Planificar junto con otras instituciones del sector público y actores de la sociedad el desarrollo parroquial y su correspondiente ordenamiento territorial. Planificar, construir y mantener la infraestructura física, los equipamientos y los espacios públicos de la parroquia. Planificar y mantener, en coordinación con los gobiernos provinciales, la vialidad parroquial rural. Incentivar el desarrollo de

actividades productivas comunitarias, la preservación de la biodiversidad y la protección del ambiente.

Competencia. Gestionar, coordinar y administrar los servicios públicos que le sean delegados o descentralizados por otros niveles de gobierno. Promover la organización de los ciudadanos de las comunas, recintos y demás asentamientos rurales. Gestionar la cooperación internacional para el cumplimiento de sus competencias. Vigilar la ejecución de obras y la calidad de los servicios públicos

Art. 67.- Atribuciones. Expedir acuerdos, resoluciones y normativa reglamentaria en las materias de competencia del gobierno autónomo descentralizado parroquial rural

Aprobar el plan parroquial de desarrollo y el de ordenamiento territorial formulado participativamente con la acción del consejo parroquial de planificación y las instancias de participación. Aprobar u observar el presupuesto del gobierno autónomo descentralizado parroquial rural, que deberá guardar concordancia con el plan parroquial de desarrollo y con el de ordenamiento territorial. Aprobar, a pedido del presidente de la junta parroquial rural, traspasos departidos presupuestarios y reducciones de crédito, cuando las circunstancias lo ameriten

Atribuciones. Autorizar la contratación de empréstitos destinados a financiar la ejecución de programas y proyectos. Proponer al concejo municipal proyectos de ordenanzas en beneficio de la población. Autorizar la suscripción de contratos, convenios e instrumentos que comprometan al gobierno parroquial rural. Solicitar a los gobiernos autónomos descentralizados metropolitanos, municipales y provinciales la creación de empresas públicas del gobierno parroquial rural o de una mancomunidad de los mismos.

Atribuciones. Podrán delegar a la economía social y solidaria, la gestión de sus competencias exclusivas asignadas en la Constitución, la ley y el Consejo Nacional de Competencias Fiscalizar la gestión del presidente o presidenta del gobierno parroquial rural. Destituir al presidente o presidenta

o vocales del gobierno autónomo descentralizado parroquial rural que hubiere incurrido en las causales previstas en la ley decidir la participación en mancomunidades o consorcios

2.2.4. Estructura organizacional

La estructura organizacional de la parroquia Zumbahua se enmarca en un componente que identifica la estructura y capacidad del Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial y de los actores de la parroquia es decir pobladores del sector público, privado y sociedad civil para guiar o proponer procesos orientados a la gestión del territorio.

En el territorio de la parroquia interactúan varios actores quienes van dando al proceso de gestión del territorio características que permitirán alcanzar el desarrollo sustentable.

En primer orden, como autoridad local a la Junta Parroquial, instituciones públicas, directorios de Agua de consumo y de riego, Presientes de barrios y comunidades, representantes de cooperativas de transporte presentes en la parroquia, representantes de las instituciones educativas, policía nacional, representantes de la iglesia católica, asociaciones de ganaderos, y moradores.

Según la Constitución y por el Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización COOTAD, en su Artículo No.295, de la planificación del desarrollo:

Los gobiernos autónomos descentralizados, con la participación protagónica de la ciudadanía, planificara estratégicamente su desarrollo con visión de largo plazo considerando la particularidades de su jurisdicción, que además permitan ordenar la localización de las acciones públicas en función de las cualidades territoriales”.

En cumplimiento a este Artículo, el Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial de Zumbahua, elaboró el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial en el año 2011, y de acuerdo a lo que dispone el Código Orgánico de Planificación y Finanzas

Públicas, en su Art. 43, que: Los planes de ordenamiento territorial regionales, provinciales y parroquiales se articularan entre sí, debiendo observar de manera obligatoria lo dispuesto en los planes de ordenamiento cantonal y/o distrital respecto de la asignación y regulación del uso y ocupación del suelo.

Además, una de las atribuciones de las juntas parroquiales de acuerdo al art. 67, en su literal b) aprobar el plan parroquial de desarrollo y el de ordenamiento territorial formulados participativamente con la acción del consejo parroquial de planificación y las instancias de participación, así como de evaluar la ejecución.

De acuerdo al Art. 302 del mismo COOTAD, en el que menciona que “los gobiernos autónomos descentralizados reconocerán todas las formas de participación ciudadana, de carácter individual y colectivo, incluyendo aquellas que se generen en las unidades territoriales de base, barrios, comunidades, comunas, recintos y aquellas organizaciones propias de los pueblos y nacionalidades, en el marco de la constitución y de la ley.”

Capacidades del gobierno autónomo descentralizado para la gestión del territorio.

El Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial de Zumbahua constituye el primer nivel de gobierno reconocido por la Constitución y por el Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización COOTAD, que debe cumplir competencias exclusivas asignadas mediante el Consejo Nacional de Competencias, de acuerdo a lo que establece el Art. 65 del COOTAD:

Competencias de los gobiernos autónomos descentralizados parroquiales.

1. Planificar junto con otras instituciones del sector público y actores de la sociedad el desarrollo parroquial y su correspondiente ordenamiento territorial, en coordinación con el gobierno cantonal y provincial en el marco de la interculturalidad y plurinacionalidad y el respeto a la diversidad.

2. Planificar, construir y mantener la infraestructura física, los equipamientos y los espacios públicos de la parroquia, contenidos en los planes de desarrollo e incluidos en los presupuestos participativos anuales.

3. Planificar y mantener, en coordinación con los gobiernos provinciales, la vialidad parroquial rural.

4. Incentivar el desarrollo de actividades productivas comunitarias, la preservación de la biodiversidad y la protección del ambiente.

5. Gestionar, coordinar y administrar los servicios públicos que le sean delegados o descentralizados por otros niveles de gobierno.

6. Promover la organización de los ciudadanos de las comunas, recintos y demás asentamientos rurales, con el carácter de organizaciones territoriales de base.

7. Gestionar la cooperación internacional para el cumplimiento de sus competencias

8. Vigilar la ejecución de obras y la calidad de los servicios públicos.

La Junta Parroquial, como era llamada anteriormente, trabajará de manera coordinada con los demás niveles de gobierno para cumplir con sus competencias.

El gobierno autónomo descentralizado está conformado por un Presidente/a,

Vicepresidente/a quien es el vocal que haya alcanzado la mayor votación, secretario/a, y vocales, quienes trabajaran de manera conjunta para el cumplimiento de sus competencias. Para que se puedan alcanzar los objetivos establecidos por su plan de gobierno, el gobierno parroquial se ha estructurado de la siguiente manera. (Zumbahua, Gobierno Autónomo Descentralizado, 2015)

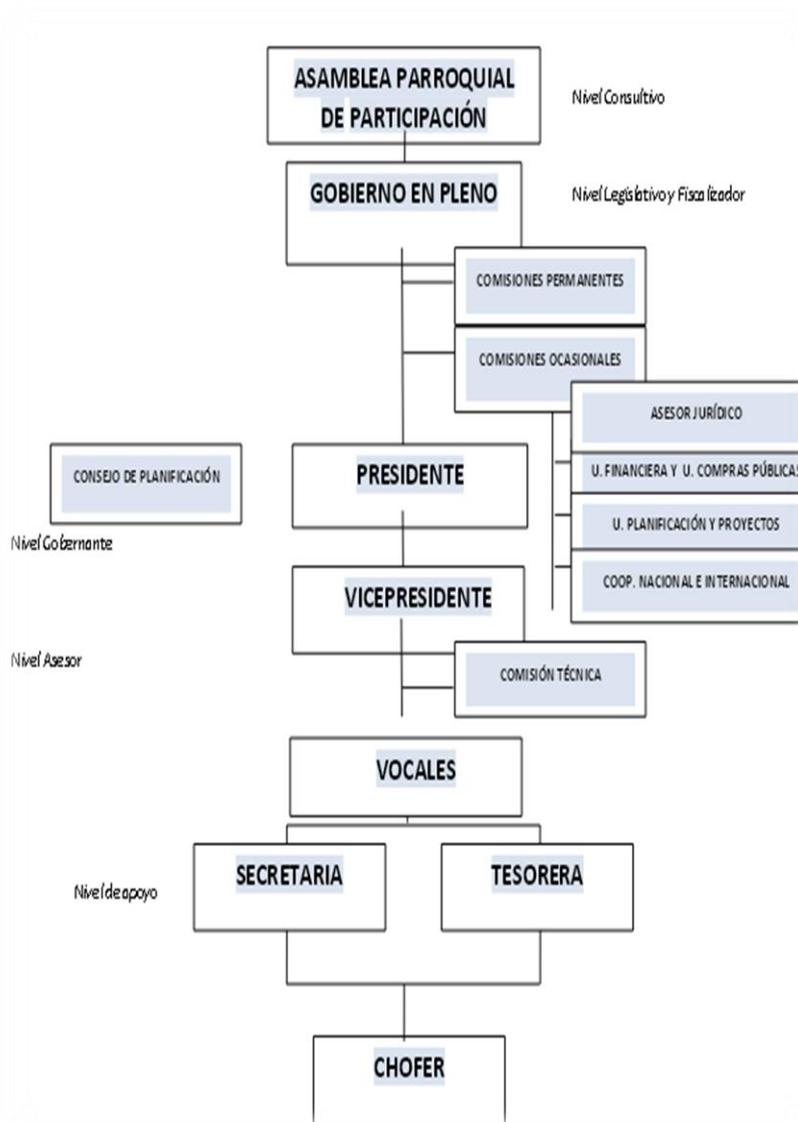


Figura 5 Organigrama estructural del GAD

Se sustenta en el Reglamento del Orgánico Estructural y Funcional, en el cual describe los niveles de responsabilidad administrativa, como se muestra a continuación:

Capítulo primero de la organización estructural

Art. 1.-La Junta Parroquial Rural está constituida por los siguientes niveles de responsabilidad de administrativa.

- a) NIVEL DIRECTIVO, con responsabilidad de establecer las políticas, realizar las Tazas de: Planificación conducción, coordinación, seguimiento, acompañamiento, y evaluación de la políticas y acciones

del gobierno de la Parroquia, estará constituido por el Presidente, Vicepresidente y Vocales.

- b) NIVEL ADMINISTRATIVO, responsable del cumplimiento de las políticas encomienda del nivel directivo, lo constituyen las unidades creadas por la Junta Parroquial, con el objeto de cumplir las funciones de administración de los recursos humanos, financieros, materiales, tecnológicos, entre otros para la adecuada ejecución, control y evaluación de las actividades de las unidades, beneficiarios institución de la Parroquia, estará constituido por los responsables de las unidades.
- c) NIVEL OPERATIVO, estará constituido por las unidades necesarias, para ejecutar y cumplir con la misión y objetivo de la Junta Parroquial responsables de planificar, ejecutar, controlar y evaluar los diferentes convenios y programas que se realicen en beneficio de la población en general. Estará constituido, a más de los responsables de las unidades por los representantes comunitarios, cuya actividad será de control ciudadano.

El Gobierno Autónomo Descentralizado de la parroquia de Zumbahua se encuentra conformado por los siguientes miembros:

AUTORIDADES DEL PERIODO ADMINISTRATIVO 2014-2019	
PRESIDENTE	ALFONSO TULPA
VICEPRESIDENTE	LIC. EDUARDO PASTUÑA
VOCAL	SR. CESAR UMAJINGA
VOCAL	SRA. OLGA PILALUMBO
VOCAL	SR. ERNESTO CUYO
SECRETARIO	SR. ALFONSO USHCO
TESORERA	ING. JOHANA VIZUETE
CONTADORA	
CHOFER	SR. FRANKLIN CANDELEJO

Figura 6 Miembros del GAD parroquial de Zumbahua

2.2.5. Hipótesis

Los orígenes gastronómicos ancestrales de la parroquia Zumbahua inciden en el fortalecimiento de la identidad cultural?

2.2.6. Análisis foda

Tabla 10

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>

2.2.7. Cuadro de operacionalización de objetivos

Tabla 11

Operacionalización de objetivos

Objetivo General:				
<p>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.</p>				
Objetivos	Dimensión	Indicador	Enfoques	Instrumentos
Elaborar la fundamentación teórica que permita sustentar la investigación sobre los orígenes gastronómicos.	Origen gastronómico	Comida ancestral Comida tradicional La cultura del origen de la gastronomía La cultura de la identidad Turismo gastronómico	Teórico	Documental
Realizar un diagnóstico sobre los orígenes gastronómicos, de manera que permita visibilizar el patrimonio existente de la parroquia Zumbahua y sus comunidades.	Patrimonio Gastronómico	Mashka Turrón Habas Mote Wira Mashka Horchata de cebada Kari Uchu La Boda Runa Uchu Borrego asado Ají de cuy Papas con conejo y cuy Yahuarlocro Caldo de gallina criolla Chicha criolla Caldo de borrego	Descriptivo Técnicas de campo: observación	Documental Bibliográfico
Elaborar la metodología y análisis e interpretación de los resultados para de esta manera conocer el	Metodología gastronómica	Modalidad de la investigación Tipos de investigación Diseño de la investigación Niveles de investigación Población y Muestra	Teórico práctico Cuantitativo	Documental Encuestas

patrimonio
gastronómico
existente en
la parroquia.

Técnicas de
recolección de
datos Instrumento
(encuestas)
Validéz y
confiabilidadTécni
cas de análisis de
datos
Análisis de los
resultados.

CAPÍTULO III

3. Metodología y análisis de resultados

3.1. Modalidad de la investigación

La modalidad que se determina como óptima es la investigación de campo que según (Quintana, 2011, pág. 1) menciona que “este tipo de investigación se apoya en informaciones que provienen entre otras, de entrevistas, cuestionarios, encuestas y observaciones. En esta se obtiene la información directamente en la realidad en que se encuentra, por lo tanto, implica observación directa por parte del investigador”, a través de esta se podrá obtener información de los productos ancestrales como papas, habas cebada, ocas, mellocos, mashwa, quinua, choclos y lenteja, los mismos que forman parte de los platos tradicionales como mashka turrón, Habas mote, wira mashka, orchata de sebada, kari uchu, runa uchu, borrego asado, ají de cuy, papas con conejo, yaguarlocro, caldo de gallina criolla, chicha criolla, debido a que se busca un contacto directo con la realidad de la parroquia Zumbahua, y de esta manera obtener información necesaria para la investigación. Al utilizar esta modalidad se puede conseguir todos aquellos datos que aún no han sido documentados. Al mismo tiempo es conveniente considerar la investigación documental-bibliográfica con la finalidad de ampliar los criterios que se tiene como investigador.

También se utilizó la investigación Documental la misma que ayuda conceptualizar la información requerida mediante la utilización de libros revistas entre otros. Así lo menciona (Quintana, 2011, pág. 1) que “este tipo de investigación es la que se realiza apoyándose en fuentes de carácter documental, como consulta de libros, artículos o ensayos de revistas y periódicos, y en documentos que se encuentran en los archivos, como cartas, oficios, circulares, expedientes”.

Según (Quintana, 2011, pág. 1) “la Investigación descriptiva utiliza el método de análisis, se logra caracterizar un objeto de estudio o una situación concreta, señalar sus características y propiedades” las mismas que ayudan con el desarrollo de la investigación de los platos típicos ancestrales de la

parroquia Zumbahua , los cuales forman parte de una cultura , tradición e identidad propia.

3.2. Diseño de la investigación

La investigación contempla un enfoque cualitativo según (Taylor, 1984) “la metodología cualitativa desarrolla conceptos, intelecciones y comprensiones partiendo de pautas de los datos, hipótesis o teorías preconcebidos, en los estudios cualitativos los investigadores siguen un diseño de la investigación flexible, comienzan sus estudios con interrogantes” y cuantitativos según (Durkheim, 1958 , pág. 1) menciona que “Se centra en los aspectos observables susceptibles de cuantificación, y utiliza la estadística para el análisis de los datos, el conocimiento válido, cuantificable y medible, sólo puede establecerse través de la experiencia”, buscando la comprensión de los fenómenos sociales. Los datos que se esperan obtener son de casos específicos, aunque se tiende a generalizar los resultados, es decir, no se aspira solo cuantificar los datos sino describir los diversos rasgos sociales que se encuentran inmersos en la parroquia Zumbahua, llegando a determinar la realidad del lugar de estudio.

3.3. Niveles de investigación

La investigación descriptiva y de campo permite el levantamiento de datos sobre diversas características de la parroquia Zumbahua, es decir se identifica necesidades y requerimientos, además de profundizar en el problema, generando las primeras predicciones que aporten en la toma de decisiones futuras para el desarrollo de las comunidades.

3.4. Población y Muestra

3.4.1. Poblacion

Como punto objetivo se consideró a la parroquia Zumbahua con sus 13 comunidades pertenecientes al cantón Pujilí, dedicadas a brindar servicios turísticos ya que se encuentran formando parte del atractivo natural la Laguna del Quilotoa que es reconocida a nivel nacional e internacional, la cual permite involucrar a todos los segmentos de

mercado. Se segmentó a las comunidades que pertenecen a la parroquia, ya que en estos lugares encuentra la gastronomía ancestral que representa la identidad cultural de esta población.

Se tomó en consideración el último censo realizado por Instituto Nacional de estadística y Censos (INEC 2010), la parroquia Zumbahua esta formada de 12643, la distribución por comunidades se realizó en base al conocimiento del señor Cesar Umajinga primer vocal del GAD parroquial de Zumbahua, ya que no existe información concreta sobre el número exacto de habitantes en cada comunidad, los cuales se distribuyeron de la siguiente manera:

Tabla 12

División Administrativa de Zumbahua

COMUNIDADES	SECTORES	TOTAL
Tigua Rumichaca		800
Tigua Chimbacucho		1000
Guantopolo	Tiklan	1000
Michacalá	Tiopungo	1000
Talatac		800
Tacaxa		700
Yanaturu		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 habitantes

3.4.2. Muestra

Para el desarrollo de este proyecto se realizará la muestra que representará una parte esencial del método científico para poder llevar a cabo una investigación. Según (Morillas , pág. Pag 2) “la muestra es el subconjunto de la población o colectivo que se investiga”. Debe ser representativa del conjunto de la población.

Como base para el cálculo de la muestra se tomara en cuenta a personas de 45 años hasta 64 años de edad, dando como resultado un total de 1775 personas distribuidas en 837 hombres y 938 mujeres, datos obtenidos por el Instituto Nacional de estadística y Censos (INEC 2010),

Formula de la muestra

Dentro de la investigación se utilizará la fórmula de poblaciones finitas ya que la misma se utiliza cuando se conoce el número de la población, la cual debe poseer las mismas características en un mismo lugar de estudio.

Para calcular el tamaño de la muestra se establecen los siguientes términos:

- **Z=** Nivel de Confianza: Compuesta por la campana de Gaus 95% (1.96)
- **N=** Poblacion
- **P=** Probabilidad de Éxito (0.5)
- **Q:** Proabilidad de Fracaso (0.5)
- **E:** Margen de error (0.05)

La fórmula para calcular es la siguiente:

$$n = \frac{Z^2 PQN}{Z^2 PQ + Ne^2}$$

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

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

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

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

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

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

Al determinar el cálculo de la muestra, se aplicará 316 encuestas a las personas de la parroquia Zumbahua seleccionadas para este estudio.

Plan de Muestreo

En esta investigación se utilizará un muestreo aleatorio simple, que es una técnica en donde cada miembro de la población tiene la misma probabilidad de ser seleccionado como sujeto, se “caracteriza porque cada elemento de la población tiene la misma probabilidad de ser elegido. Si se dispone de una lista de los elementos de la población” así lo menciona (Morillas , pág. Pag 2).

Todo el proceso de toma de muestras se realiza en un paso, en que cada sujeto es seleccionado independientemente de los otros miembros de la población.

También se considera una forma justa de seleccionar una muestra a partir de una población, ya que cada miembro tiene igualdad de oportunidades de ser seleccionado.

En este tipo de muestreo se encuentra el muestreo estratificado no proporcional, mismo que permite dividir al universo en estratos, generando una selección aleatoria de los individuos que los conforman, como se visualiza a continuación:

Tabla 13**Muestreo Estratificado**

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

3.5. Técnicas de recolección de datos

Las técnicas que se definen para la recolección de la información son fichas de observación, encuesta y fichas gastronómicas, a los pobladores de las diferentes comunidades de la parroquia.

3.5.1. Instrumento

a) Encuesta

En el presente proyecto se estructura una encuesta basada en 12 preguntas cerradas ver anexo 1, las cuales ayudarán con la recopilación de los datos sobre los diferentes platos ancestrales que existen en la parroquia Zumbahua y también el aporte cultural que esta posee.

3.5.2. Validez y confiabilidad

Con los datos obtenidos mediante las encuestas realizadas a la parroquia Zumbahua y sus comunidades, se determina que:

Las personas de la parroquia Zumbahua manifiestan que la gastronomía tradicional ancestral que posee esta zona es la principal razón de las manifestaciones culturales, ya que la misma es elaborada en base a técnicas ancestrales lo que los mantiene con una identidad propia y de valores innatos.

La gran parte de esta gastronomía se mantiene dentro de esta parroquia, ya que son alimentos del diario vivir de la población, los platos típicos son elaborados con productos de la zona que son cultivados y cosechados como son: las papas, habas, cebada, ocas, mellocos, máshwa, quinua, chochos, lenteja las mismas que son muy nutritivas en vitaminas.

Todas las comunidades como Tigua Rumichaca, Tigua Chimbacucho, Guantopolo, Michacalá, Tacaxa, Talatac, Yanaturo, Yanashpa, Saraugsha, Chami Centro, La Cocha, Quilapungo, Ponce Quilotoa, y 15 sectores: Tiopungo, Tiklan, Pucaugsha, Chami 2, Cushca, Vaqueria, Cocha Uma, Iracunga, Cusualó, Quilotoa Pampa, Macapaungo, Quilotoa, Caucho, Chicho, Unacota que forman parte de la parroquia Zumbahua 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, yaguarlocro, caldo de gallina criolla, chicha criolla, la boda y el caldo de borrego, de igual manera la población acota que los mismos platos son de agrado y los que más se consumen,

Por esta razón es de vital importancia una revitalización gastronómica de los platos ancestrales de la parroquia Zumbahua, de esta manera poder mantener su identidad propia y los diferentes valores culturales que poseen, haciendo de esta una comunidad llenas de cultura y tradición propia, las mismas que los difrencian de las demas comunidades existentes en el Ecuador.

3.6. Técnicas de análisis de datos

Después de las consideraciones anteriores se prosigue a transformar los datos obtenidos a través de una revisión crítica y se interpretan los resultados con apoyo del marco teórico, la búsqueda de documentación previa. La tabulación de las encuestas se consigue con el uso del programa estadístico SPSS y sus resultados son analizados y lo observado, brindando un sustento a los datos numéricos. Además, ciertos datos se presentan en el análisis a través de representaciones gráficas

3.7. Análisis de los resultados

Tabla 14

¿Cree usted que la gastronomía tradicional aporta al desarrollo turístico de la parroquia de Zumbahua - Ecuador?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido
Válido	SI	316	100,0	100,0

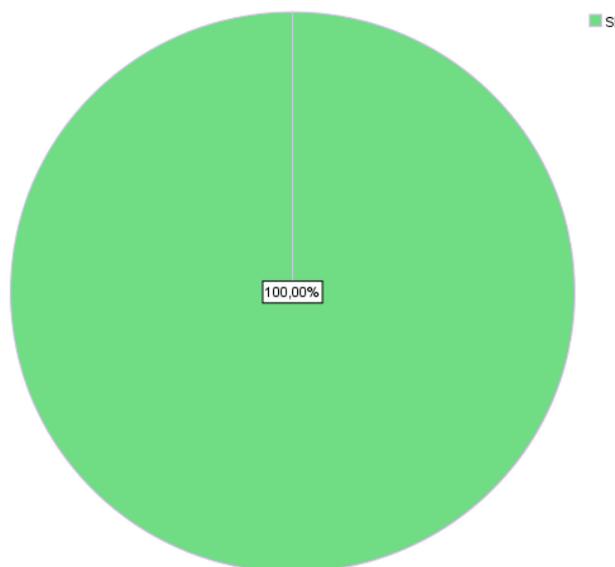


Figura 7 ¿Cree usted que la gastronomía tradicional aporta al desarrollo turístico de la parroquia de Zumbahua - Ecuador?

Análisis

Del total de personas encuestadas, el 100% piensan que la gastronomía tradicional aporta al desarrollo turístico de la parroquia Zumbahua. esto demuestra que si los moradores de la parroquia mantiene su cultura gastronómica la paraquia se desarrollaria turísticamente.

Tabla 15

¿Conoce Usted sobre los platos típicos ancestrales de la parroquia de Zumbahua - Ecuador?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido
Válido	SI	288	91,1	91,1
	NO	28	8,9	8,9
	Total	316	100,0	100,0

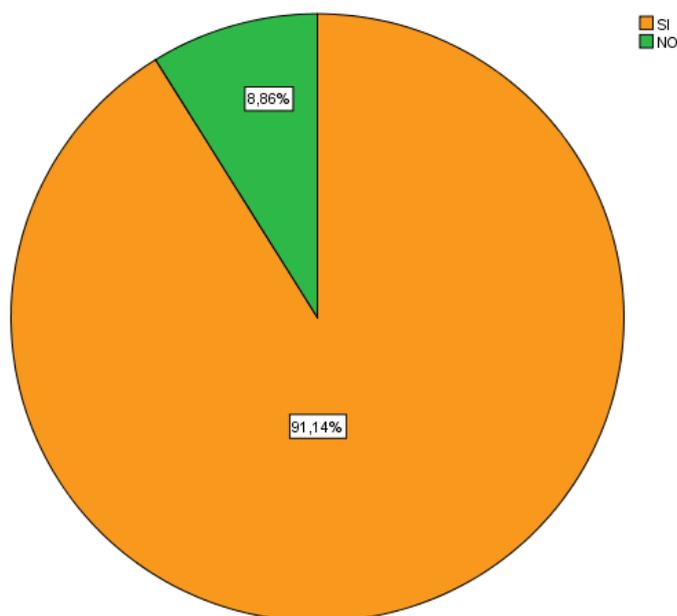


Figura 8 ¿Conoce Usted sobre los platos típicos ancestrales de la parroquia de Zumbahua - Ecuador?

Análisis

Del cien por ciento de personas encuestadas el 91.1% conocen los platos típicos ancestrales de Zumbahua, mientras que el 08.9% de los encuestados no conocen la gastronomía típica ancestral de la parroquia. La misma que demuestra que el poco interés de muchos pobladores provocan que se olviden sobre los platos ancestrales de la parroquia.

Tabla 16

¿Qué plato consume usted cuando visita la parroquia Zumbahua?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido
Válido	LA BODA	50	15,8	26,7
	RUNA UCHU	2	6	1,1
	BORREGO ASADO	11	3,5	5,9
	AJI DE CUY	17	5,4	9,1
	PAPAS CON CONEJO Y CUY	24	7,6	12,8
	YAHUARLOCRO	33	10,4	17,6
	CALDO DE GALLINA CRIOLLA	24	7,6	12,8
	CHICHA CRIOLLA	13	4,1	7,0
	CALDO DE BORREGO	13	4,1	7,0
	Total	187	59,2	100,0
Perdidos	Sistema	129	40,8	
Total		316	100,0	

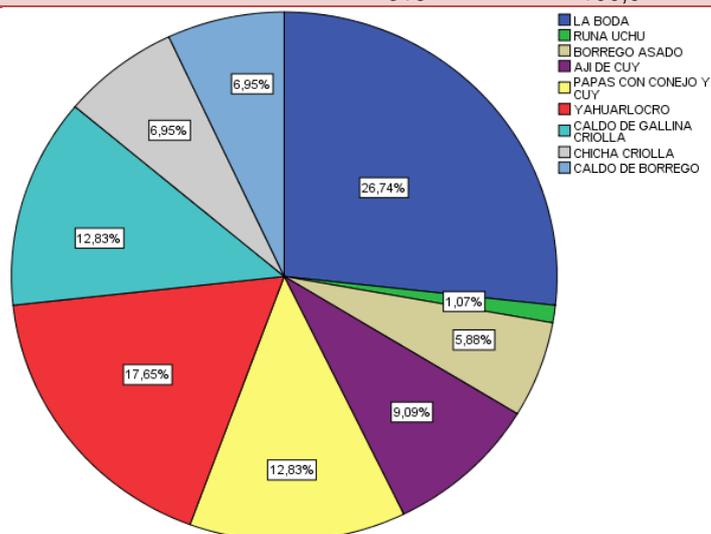


Figura 9 ¿Qué plato consume usted cuando visita la parroquia Zumbahua?

Análisis

Del cien por ciento de personas encuestadas el 15% mencionan que cuando visitan la parroquia Zumbahua consumen el plato típico La Boda, mientras que el 10.4% consumen el Yahuarlocro, por otro lado el 7.6% consumen papas con cuy y conejo y el caldo de gallina criolla. Esto significa que los platos mencionados por las personas encuestadas son los que no se han dado totalmente al olvido.

Tabla 17

¿Con qué frecuencia usted acude a la parroquia Zumbahua para el deguste de comida ancestral?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido
Válido	SIEMPRE	142	44,9	44,9
	NUNCA	1	,3	,3
	POCAS VECES	78	24,7	24,7
	ALGUNAS VECES	87	27,5	27,5
	LA MAYORIA DE LAS VECES	8	2,5	2,5
	Total	316	100,0	100,0

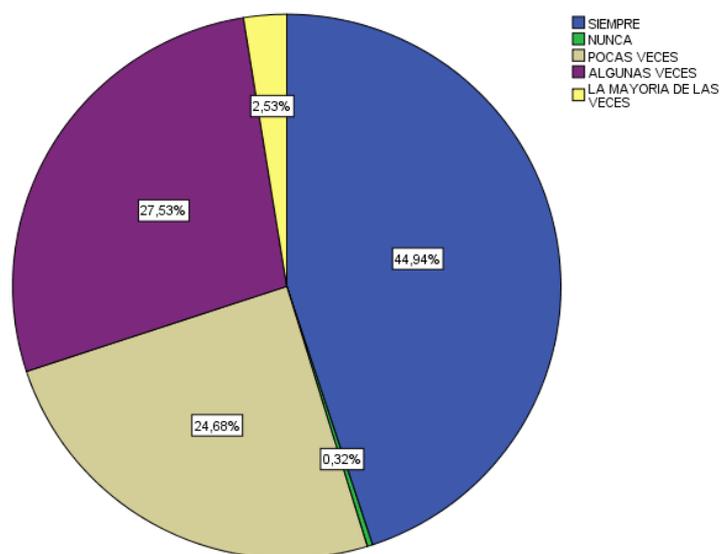


Figura 10 ¿Con qué frecuencia usted acude a la parroquia Zumbahua para el deguste de comida ancestral?

Análisis

Del cien por ciento de personas encuestadas el 44.9% mencionan que acuden siempre a la parroquia Zumbahua y degustan de la comida tradicional de la parroquia, el 27.5% señalan que acuden pocas veces y degustan de la gastronomía ancestral, mientras que el 3% de la pobladores no consumen los platos tradicionales de Zumbahua. Por lo tanto muchos de los pobladores acuden a la parroquia a degustar de la gastronomía ancestral.

Tabla 18

¿Entre los platos típicos descritos a continuación cual considera el más apetitoso?

Válido		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido
	MASHKA TURRON	38	12,0	12,0
	HABAS MOTE	45	14,2	14,2
	WIRA MASHKA	40	12,7	12,7
	HORCHATA DE CEBADA	20	6,3	6,3
	KARI UCHU	29	9,2	9,2
	LA BODA	33	10,4	10,4
	RUNA UCHU	2	,6	,6
	BORREGO ASADO	26	8,2	8,2
	AJI DE CUY	1	,3	,3
	PAPAS CON CONEJO YCUY	15	4,7	4,7
	YAHUARLOCRO	5	1,6	1,6
	CALDO DE BORREGO	1	,3	,3
	TODOS	61	19,3	19,3
	Total	316	100,0	100,0

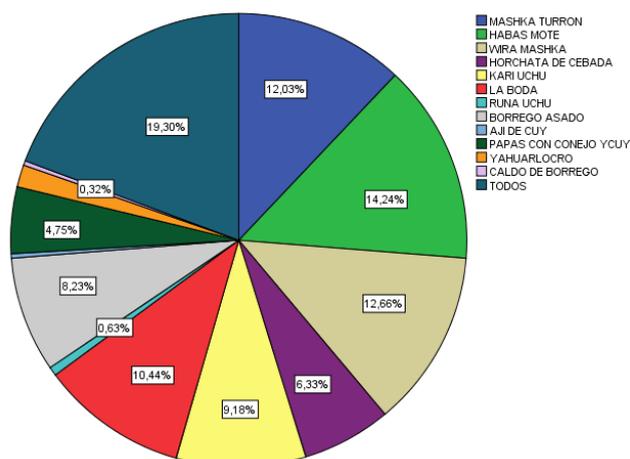


Figura 11 ¿Entre los platos típicos descritos a continuación cual considera el más apetitoso?

Análisis

Del cien por ciento de personas encuestadas el 19,3% consideran que todos los platos ancestrales mencionados son apetitosos, mientras que el 14,2 afirman que el plato ancestral más apetitoso es la habas mote, el 12,7 asevera que el plato ancestral apetitoso es la wira mashka. Lo cual representa que todos los platos son apetitosos por los pobladores.

Tabla 19

¿Considera usted que en la elaboración de los platos típicos utilizan técnicas ancestrales en su preparación?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido
Válido	SI	268	84,8	84,8
	NO	48	15,2	15,2
	Total	316	100,0	100,0

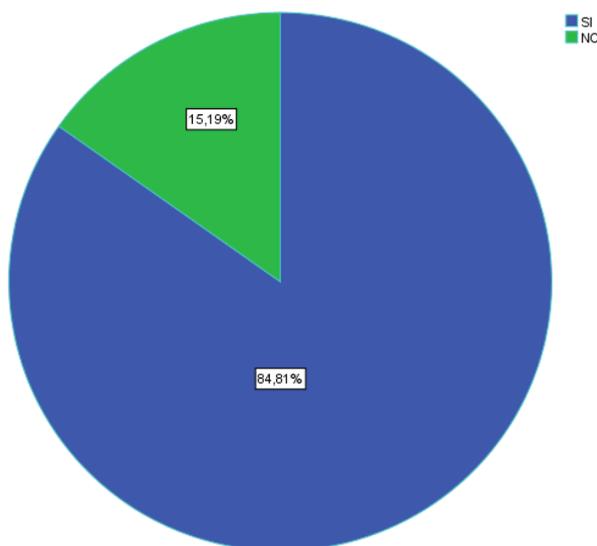


Figura 12 ¿Considera usted que en la elaboración de los platos típicos utilizan técnicas ancestrales en su preparación?

Análisis

Del cien por ciento de personas encuestadas el 84.8% de encuestados afirman que los platos tradicionales de la parroquia son elaborados en base a técnicas ancestrales, mientras que el 15.2% de la población dicen que no utilizan las técnicas para la preparación de los alimentos ancestrales existentes en la parroquia. Lo que significa que cada uno de los platos son elaborados con las técnicas ancestrales para no perder los sabores.

Tabla 20

El servicio brindado por los establecimientos en la parroquia Zumbahua es:

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido
Válido	EXCELENTE	55	17,4	17,4
	MUY BUENO	100	31,6	31,6
	BUENO	85	26,9	26,9
	MALO	61	19,3	19,3
	MUY MALO	15	4,7	4,7
	Total	316	100,0	100,0

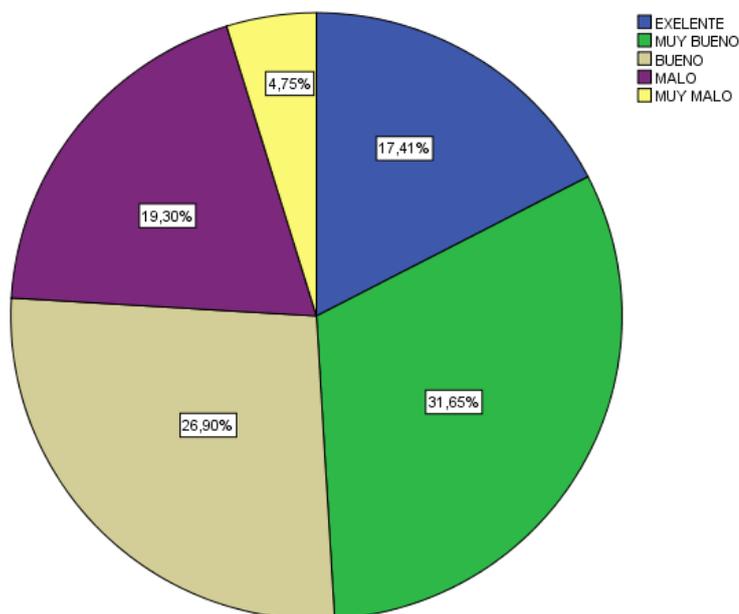


Figura 13 El servicio brindado por los establecimientos en la parroquia Zumbahua es:

Análisis

Del cien por ciento de personas encuestadas el 31.6% opina que el servicio brindado por los establecimientos existentes de la parroquia es muy buena, mientras que el 26.9% acota que son buenos y el 19.3% son muy malos en cuanto al servicio. Es decir que los establecimientos de la parroquia Zumbahua que brindan servicio de alimentación en cuanto a los platos ancestrales son buenos.

Tabla 21

¿Considera usted que los actuales establecimientos brindan un ambiente adecuado para satisfacer las necesidades de los turistas?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido
Válido	SI	186	58,9	58,9
	NO	129	40,8	40,8
	Total	316	100,0	100,0

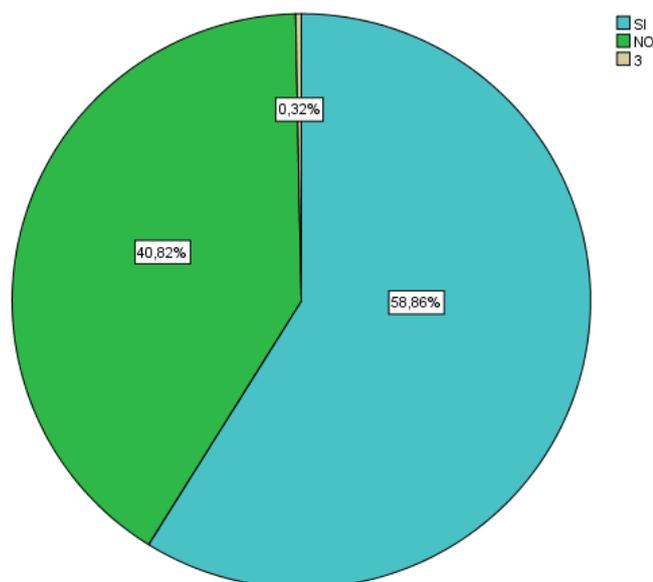


Figura 14 ¿Considera usted que los actuales establecimientos brindan un ambiente adecuado para satisfacer las necesidades de los turistas?

Análisis

Del cien por ciento de las personas encuestadas el 58,9% mencionan que los actuales establecimientos si brindan un ambiente adecuado para satisfacer las necesidades de los turistas, mientras que el 40,8 opina que no brindan un buen servicio. Esto significa que los moradores de la parroquia Zumabahua que se dedican a ofertar platos ancestrales si brindan un ambiente adecuado para satisfacer las necesidades de los propios y visitantes.

Tabla 22

¿A partir de las necesidades de comunicación existente señale a su parecer cual es el más eficaz?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido
Válid	RADIO	110	34,8	34,8
o	REDES SOCIALES	129	40,8	40,8
	PROMOCIÓN ESCRITA	71	22,5	22,5
	OTROS MEDIOS	6	1,9	1,9
	Total	316	100,0	100,0

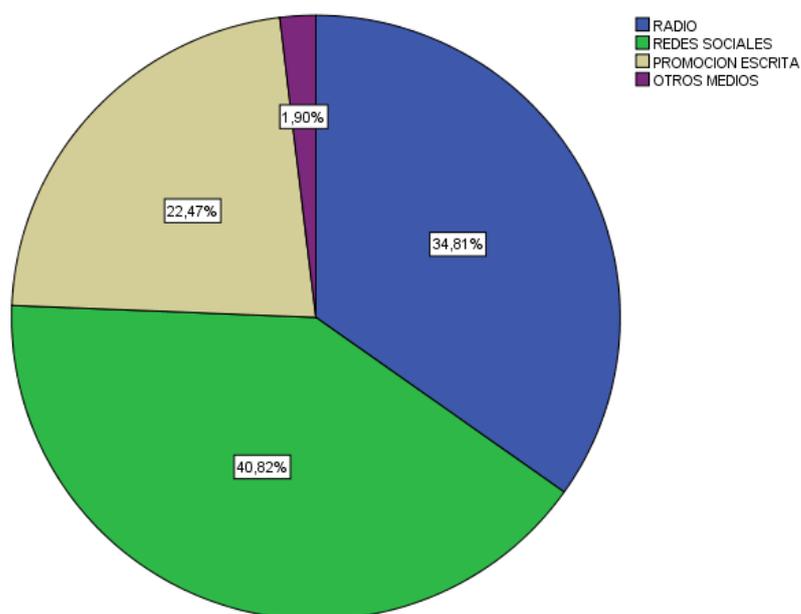


Figura 15 ¿A partir de las necesidades de comunicación existente señale a su parecer cual es el más eficaz?

Análisis

Del cien por ciento de personas encuestadas el 40.8% mencionan que utilizan las redes sociales como medios de comunicación y que es la más eficaz para poder promocionar la parroquia en cuanto en la gastronomía que oferta y lugares turísticos, por otra parte el 34.5% mencionan que también la radio y el 22.5 señalan que a través de la promoción escrita se pueden promocionar. Esto significa que las redes sociales son las más utilizadas para la comunicación y publicación de la parroquia en cuanto a la gastronomía ancestral.

Tabla 23

¿Usted considera los medios de comunicación mencionados son suficientes para difundir y fortalecer el turismo?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido
Válido	SI	63	19,9	19,9
	NO	253	80,1	80,1
	Total	316	100,0	100,0

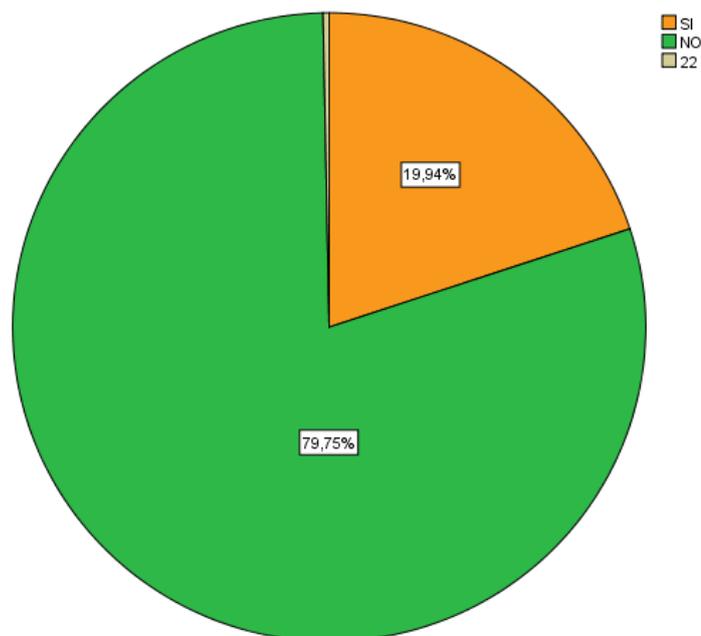


Figura 16 ¿Usted considera los medios de comunicación mencionados son suficientes para difundir y fortalecer el turismo?

Análisis

Del cien por ciento de las personas encuestadas el 79,7 % opinan que los medios de comunicación mencionados en la pregunta 9 no son suficientes para difundir y fortalecer el turismo, el 19,9 consideran que si son suficientes para la difusión. Esto significa que los medios de comunicación mencionadas no son suficiente para la comunicación o publicaciones sobre la parroquia Zumbahua ya que requieren de otros medios para promocionar sobre la gastronómicos o lugares turísticos existente en la parroquia y de esta manera fortalecer el turismo.

Tabla 24

¿Usted recomendaría a otros turistas que visiten la parroquia Zumbahua – Ecuador?

Válido		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido
SI		316	100,0	100,0

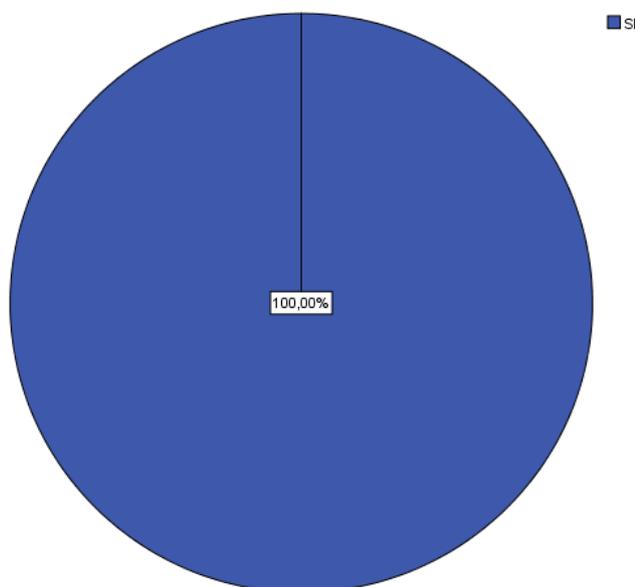


Figura 17 ¿Usted recomendaría a otros turistas que visiten la parroquia Zumbahua – Ecuador?

Análisis

Del cien por ciento de las personas encuestadas, el 100% mencionan que si recomendarían a otros turistas que visiten la parroquia Zumbahua para que conozcan todas las riquezas turísticas y también en la gastronomía ancestral. Por lo tanto menciona que si recomendarían a otros turistas a que visiten y conozcan la naturaleza con la que está rodeada la parroquia y de esta manera puedan conocer y degustar los platos ancestrales de la parroquia.

Tabla 25

¿Usted recomendaría a otros turistas que consuman los platos típicos de la Parroquia de Zumbahua?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido
Válido	SI	63	19,9	19,9
	NO	253	80,1	80,1
	Total	316	100,0	100,0

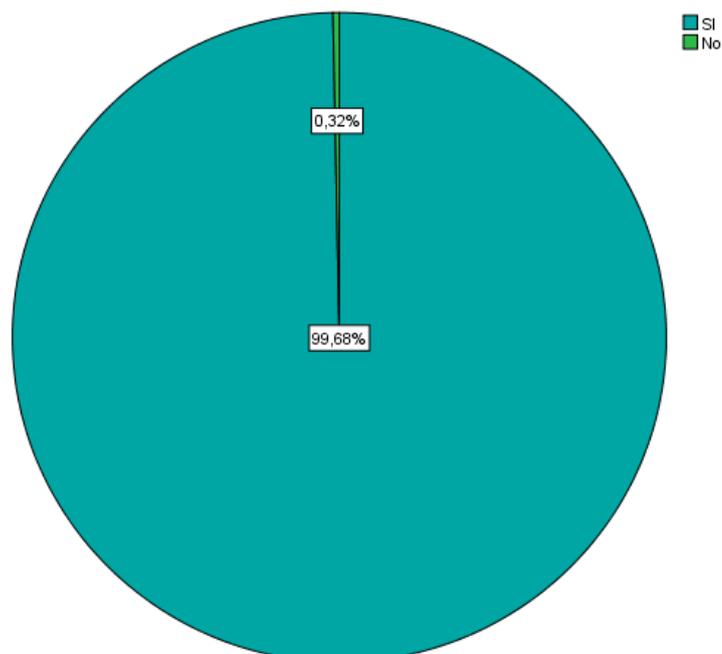


Figura 18 ¿Usted recomendaría a otros turistas que consuman los platos típicos de la Parroquia de Zumbahua?

Análisis

Del cien por ciento de las personas encuestadas en la Parroquia Zumbahua, el 100% mencionan que recomendarían a otros turistas a que consuman los platos típicos de la Parroquia. Lo que significa que las personas encuestadas si recomendarían a que degusten de los diferentes platos ancestrales con los que cuentan la parroquia.

CAPÍTULO IV

4. Propuesta

4.1. Estructura del plan de revitalización para el patrimonio de la comunidad de Zumbahua.

El desarrollo del plan de revitalización se basó en el análisis de los resultados obtenidos por el estudio de mercado, los cuales permiten desarrollar programas y proyectos que beneficien a la comunidad en la conservación del patrimonio cultural y que esta a su vez fomente en turismo y contribuya con la promoción y difusión de la misma.

4.2. Visión

En el año 2018 la comunidad ha revalorizado sus manifestaciones culturales para conservar el patrimonio través de su gastronomía tradicional, el cual permitirá que la comunidad de Zumbahua sea reconocida por las organizaciones locales, nacionales e internacionales como un lugar que oferta cultura con identidad.

4.3. Misión

Mejorar las condiciones culturales mediante el desarrollo de proyectos orientados mantener la tradición que permitan la conservación y participación comunitaria para mejorar la calidad de vida e incrementar los ingresos económicos de los pobladores de la comunidad con responsabilidad social.

4.4. Datos informativos

La parroquia de Zumbahua, es un pueblo milenario, que está rodeado de majestuosos, picos, montañas; adornadas por el coloso laguna de Quilotoa que embellece el panorama de esta población.

Gracias a la pujanza y al truísmo de hombres y mujeres, esta urbe se ha dado pasos muy notorios en el desarrollo social, cultural, político, intelectual y artístico.

La parroquia Zumbahua perteneciente al cantón Pujilí de la provincia de Cotopaxi, se ubica entre los 3.600 a 3.900 metros sobre el nivel del mar; la temperatura varía entre los 8 y 16 C°. Se encuentra a 64 Km. de la cabecera cantonal, Pujilí, la extensión de Zumbahua es de 12.738 hectáreas de las cuales 4.000 hectáreas son de páramo. (Zumbahua, Gobierno Autónomo Descentralizado, 2015)

Límites

- Al Norte limita con el cantón Sigchos y la parroquia Guangaje,
- Al Sur con la parroquia Angamarca y parte del cantón Salcedo y la provincia de Tungurahua
- Al Este con Pujilí y Salcedo
- Al Oeste con las parroquias Pilaló y El Tingo.

División administrativa

La parroquia Zumbahua está dividida en 13 comunidades y 15 sectores

Tabla 26

División Administrativa de Zumbahua

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

Población

De acuerdo a los datos del Censo 2010, realizado por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, la población total de la Parroquia Zumbahua es de 12.643 habitantes, de los cuales 5924 hombres y 6719 mujeres.

La mayoría de la población se concentra en la cabecera parroquial que en relación al Cantón Pujilí representa el 18,31%.

En la parroquia Zumbahua habita una mayoría poblacional indígena y en menor porcentaje mestizos, y en menor porcentaje blancos.

Al ser una población netamente indígena el idioma predominante es el Quichua, sin embargo también hablan el idioma castellano.

4.5. Antecedentes de la propuesta

La Gastronomía de la Parroquia Zumbahua en sus 13 comunidades y 15 sectores, se caracteriza por gran variedad de platos ancestrales, esta cocina es una mezcla entre la tradición de sus antiguos pobladores, sin embargo, a raíz de los cambios que se han propiciado en la localidad, las culturas con el paso de los tiempos han ido desapareciendo en esta Parroquia, no obstante, uno de los problemas que se presentan en el marco de esta temática, es precisamente que la aparición de los mercados externos se ha hecho presente produciendo comidas chatarras tales como: hamburguesas, hot dog, papas fritas entre otras, sumándose igualmente la problemática de la falta de cultivo de productos locales tales como cebada, cebolla, mellocos, mashua, ocas, y también por parte de la población la falta de investigación e interés en conocer el origen y la preparación gastronómica de los platos típicos, la misma ha permitido que muchas personas pierdan la parte de la identidad cultural. La culturización progresiva de la gastronomía ancestral de la Parroquia, tendrá como consecuencia que las futuras generaciones desconozcan la Identidad Cultural como también las riquezas gastronómicas que existen en la Parroquia que son más saludables.

4.6. Justificación

El presente trabajo investigativo generará un alto interés sobre este tema pues se considera de vital importancia conseguir información sobre los orígenes gastronómicos ancestrales de la parroquia Zumbahua y de sus 13 comunidades: Tigua Rumichaca, Tigua Chimbacucho, Guantopolo, Michacalá, Tacaxa, Talatac, Yanaturo, Yanashpa, Saraugsha, Chami Centro, La Cocha, Quilapungo, Ponce Quilotoa, y 15 sectores: Tiopungo, Tiklan, Pucaugsha, Chami 2, Cushca, Vaqueria, Cocha Uma, Iracunga, Cusualó, Quilotoa Pampa, Macapaungo, Quilotoa, Caucho, Chicho, Unacota, para el fortalecimiento de la Identidad Cultural, la misma que se dará a conocer mediante un catálogo, para que de esta manera los moradores de la Parroquia concienticen la importancia de mantener su gastronomía viva, y que sea la mejor herencia para la futura generación.

La investigación sobre los orígenes gastronómicos ancestrales de la parroquia Zumbahua para el fortalecimiento de la Identidad Cultural, deben ser aprovechadas dando a conocer a nivel nacional e internacional, todos los platos típicos existentes en la parroquia como también la elaboración que se realizan con los ingredientes que se cultivan en la zona las mismas que son orgánicas, por ende los platos son nutritivos y muy saludables, es importante realizar una investigación sobre los orígenes gastronómicos ancestrales de la parroquia y de esta manera difundir a nuevas generaciones porque conservando y revitalizando la cultura gastronómica se promueve la participación e integración de la comunidad.

La investigación tiene la finalidad de rescatar la cultura como un medio para identificarse en cuanto a la vestimenta, gastronomía, música, etc. Uno de los aspectos que debe ser investigado es la gastronomía porque es muy fundamental proporcionar a los turistas una alimentación saludable y típica de la zona, es así que se percibe cada vez con mayor frecuencia, como muchos lugares adoptan culturas ajenas, este es el caso de la Parroquia Zumbahua que debe ser aprovechada sustentablemente para potenciar las condiciones económicas, culturales y turísticas, en muchas ocasiones el turismo, se convierte en una práctica de exploración de las costumbres

gastronómicas de algunas culturas, ya que no solo determina, en muchas ocasiones, la manera de alimentarse de una sociedad sino que, durante la preparación de ciertos platos, también se puede conocer la manera de desenvolverse y de relacionarse entre las personas de aquella cultura, a su vez se busca fomentar conciencia en los moradores de la Parroquia y turistas que visiten el lugar, en temas como la importancia de lo cultural donde rescatar la cultura gastronómica, consumir los productos de la zona y promover esta alternativa para hacer turismo gastronómico tiene futuro en nuestro país.

4.7. Objetivos general

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

4.7.1. 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.

4.8. Diseño de la propuesta

4.8.1. Asentamiento histórico de la comunidad

La parroquia Zumbahua pertenece al cantón Pujilí provincia de Cotopaxi, 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 autodefinición 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, esta comunidad según (Guevara, 2013) “fue violentada mediante el sometimiento de su población y de sus instituciones organizativas a una nueva forma de producción, donde la propiedad de los territorios que pertenecían a estos pueblos, pasaban a ser de absoluta propiedad de la monarquía española”. “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”. (Tisalema, 2013).

“Los incas la derivaron en dos palabras panza y leo porque los que habitaban antiguamente estas tierras se caracterizaban por tener una enorme panza en donde se dibujaban un león; y es así como nació su denominación”. (Tisalema, 2013). 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. El conocimiento se transmite de forma oral y práctica”. (Chicaiza)

Zumbahua en la época de la hacienda

Desde el año de mil seiscientos cuarenta y ocho, hasta mil novecientos ocho, Zumbahua pertenecía y estuvo al mando de los religiosos Agustinos quienes, fundaron el Colegio de San Basilio para que estudien los “mancebos” las cosas de la religión. Gramática Latina y Matemáticas. La desgracia de los pobres hombres, mujeres, niños y niñas y adolescentes de Zumbahua, hasta 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 les obligaban a que trabajen en grandes extensiones de tierra, cuidado de los animales, quehaceres domésticos; los niños, y niñas desde los cinco años ya tenían la gran responsabilidad del cuidado de los animales pequeños y de la misma forma en recolectar de casa en casa los cuyes, conejos, gallinas y huevos para entregar al amo patrón; ellos no tenían derecho al juego, peor al estudio, de esta

forma quedaban eternamente analfabetos y hundido en el abismo de la ignorancia, sentenciados ciegos para siempre con la perplejidad en el mundo que lo rodea: de lengua castellano solo sabían hablar (Bendito alabado sea el Señor Santísimo Sacramento Amo Dios Patrón y Niña mamita) la cual era utilizada frecuentemente para el saludo de estos esclavizadores, que a nombre de Jesús y Dios Celestial se burlaron, humillaron y aprovecharon la gran mano de obra gratuita para el enriquecimiento ilícita feudal de estos terratenientes. (Guanotuña, 2007, págs. 17,18,19).

4.8.2. Selección de la comunidad

El proyecto investigativo se realizará a hombres y mujeres de la parroquia Zumbahua, cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi tomando en cuenta las 13 comunidades que son: Tigua Rumichaca, Tigua Chimbacucho, Guantopolo, Michacalá, Tacaxa, Talatac, Yanaturo, Yanashpa, Saraugsha, Chami Centro, La Cocha, Quilapungo, Ponce Quilotoa, y 15 sectores: Tiopungo, Tiklan, Pucaugsha, Chami 2, Cushca, Vaqueria, Cocha Uma, Iracunga, Cusualó, Quilotoa Pampa, Macapaungo, Quilotoa, Caucho, Chicho, Unacota

4.8.3. Reconocimiento del Patrimonio Cultural

a) Inventario de los productos ancestrales de la parroquia Zumbahua

Para inventariar los productos ancestrales de la parroquia Zumbahua se utilizó el 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 que son las papas, habas, cebada, ocas, mellocos, mashwa, quinua, chochos, lenteja que son productos que se cultivan en la parroquia para luego realizar los diferentes platos ancestrales y de la misma manera permite tener una información clara y precisa en cuanto a las formas de siembra, cultivo, valor nutricional.

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS

“ESPE – LATACUNGA”

GUÍA DE LA ENTREVISTA DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO DE
COTOPAXI

Objetivo: Recolectar la información de los principales productos primarios alimenticios de la provincia de Cotopaxi

Entrevistador		Andrea Acaro, Maribel Espín			
Nombre del entrevistado		Zoila Pilalumbo			
Edad	Etnia	Ocupación	N. Cedula	Lugar de Origen	de
55	Indígena	agricultora	05035285510	Pucaugsha	
Lugar de Residencia	Provincia	Cantón	Parroquia	Teléfono	
	Cotopaxi	Pujilí	Zumbahua	N/T	

PRODUCTOS PRIMARIOS

Nombre común: Papa

Nombre científico: Solanum tuberosum

Otros nombres locales “Kichwa”: Papa

Origen: América del Sur

Ancestrabilidad:

Nativo	<input checked="" type="checkbox"/>
Prehispánico	<input type="checkbox"/>
No nativo	<input type="checkbox"/>
Criollo	<input type="checkbox"/>
Contemporáneo	<input type="checkbox"/>

Formas de obtención:

Cultivo Crianza Recolección Caza y pesca

Descripción del producto:

Tabla N.- 1.
Matriz para la descripción del producto identificado

¿Qué es?	Tubérculo
Tamaño	Diversos tamaños
Color	Varios colores
Forma	Diferentes formas

Zonas y calendario de producción

Tabla N.- 2.
Matriz donde se recolecto la información y calendario de producción

Cantón/parr oquia	Época de siembra o cosecha	de	Época de caza o pesca	de	Época de recolección	de	Época de crianza
Pujilí / Zumbahua	Siembra Noviembre y Diciembre						Cosecha Junio y Julio

Zona de producción “Describir las características de cultivo, caza, pesca, recolección o crianza”.

Tipo de Tierra

Es altamente recomendable, estiércol o compost a la tierra donde se van a plantar las papas. Esto se hace para suplir el potasio y fosfato que van a necesitar.

Germinación

La mejor forma de cultivar papas es hacerlo a través del tubérculo mismo (papa o patata) y no por semillas. Es de vital importancia nunca plantar un tubérculo que este enfermo.

El despuntar es que salgan pequeños brotes. Las cajas se ponen una enzima de la otra de manera que les llegue el aire y la luz.

Cuando es el momento indicado, las podemos plantar en el huerto. Sobre la fecha para plantarlas hay 2 posibilidades: la primera es plantar a principios de noviembre, teniendo cuidado con protegerlas de la heladas, estos nos dará papas tempranas. La segunda es papas de temporada.

Papas Tempranas: Son aquellas que crecen con rapidez y están destinadas solamente para el consumo. No son adecuadas para almacenar. Papas de Temporada: Son aquellas que duran mucho tiempo y su principal finalidad es proporcionar alimento en invierno. Estas proporcionan cosechas mucho más abundantes.

Para plantar las papas tempranas se abre con azada un surco de 13 cm de profundidad, se agrega algo de estiércol o compost y se ponen con la mayor cantidad de brotes hacia arriba espaciadas. Luego se les pone encima tierra. El próximo surco se pone a 60 cm.

Para plantar las papas de temporada se abre con azada un surco de 11 cm de profundidad, se agrega algo de estiércol o compost y se ponen las papas con la mayor cantidad de brotes hacia arriba espaciadas por. Luego se les pone tierra. El próximo surco se pone a 75 cm.

Exposición al Sol: A las papas les gusta el sol, pero hay que tener cuidado de que no haga mucho calor, dado que el exceso de calor puede afectar el desarrollo de la planta.

Riego – Agua

El suelo siempre húmedo, por lo cual, hay que regarlas, dependiendo del clima, alrededor de 3 veces por semana. Cuando éstas florecen requieren de más agua, por lo cual se recomienda aumentar el riego en este período.

Recolección

Las papas se pueden recolectar en cualquier momento después de haber florecido la planta. Se extraen los tubérculos procurando no pinchar ninguna, si alguna es pinchada deberá ser la primera en ser consumida dado que si es almacenada con el resto de las papas, hará que todas se pudran.

Usos gastronómicos

- Yahuarlocro
- Papas con cuy
- Borrego asado
- Sopa de pollo criollo
- Cary Uchu
- Ají de cuy
- La boda

Propiedades nutricionales

Si bien la papa es un alimento muy bueno no es mezclada con otra harina, no engorda, ya que, por cada 100 gramos de papa, tenemos tan solo 70 calorías. Además, otros valores nutricionales de la papa son:

- Almidón 18%
- Agua 78%
- Proteínas 2g
- Vitamina C 19,5g
- Hierro 1,8g
- Potasio 255mg
- Fibra 1,4g

Propiedades medicinales ancestrales

Propiedades terapéuticas de las papas

Entre las propiedades terapéuticas de las papas encontramos:

- Es antiinflamatoria
- Es desinfectante
- Es calmante

- Se cree que ayuda a fortalecer el vaso y el páncreas
- Ayuda a mejorar la digestión
- En medicina china se cree que ayuda a mejorar los síntomas de la menopausia

La papa cruda tiene un efecto alcalino en el cuerpo

Usos medicinales o terapéuticos de la papa. Para obtener sus beneficios se usa el jugo de la papa cruda para tratar entre otros las siguientes condiciones:

- Reumatismo
- Gastritis y úlceras estomacales (se cree que las de cubierta roja son mejores para esto)
- Se cree que ayuda a reducir la presión arterial
- Ayuda a reducir dolores en las articulaciones porque ayuda a controlar la inflamación en el cuerpo
- Ayuda a mejorar la digestión y constipación. Las enzimas de la papa o patata ayudan a acelerar el proceso de desechos
- Se cree que es buena para el hígado y cuando hay problemas de cálculos en estos

Variedades y estados de conservación

Tabla N.- 5.
Matriz de caracterización

Variedad / raza	Características especiales	Estado de conservación		
		Común	Rara	En peligro
Papa leona blanca / negra	la blanca la cascara es de color blanco y por dentro amarilla y la negra la cascara es rosada y por dentro es morada	X		
Papa chaucha	Tanto en la cascara y en la parte de adentro es amarilla y arenosa	X		
Papa uvilla	La cascara blanca en la parte de adentro es amarillo	X		
Papa chola	La cascara es de color rosada y por dentro amarilla	X		

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS

“ESPE – LATACUNGA”

GUÍA DE LA ENTREVISTA DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO DE
COTOPAXI

Objetivo: Recolectar la información de los principales productos primarios alimenticios de la provincia de Cotopaxi

Entrevistador		Andrea Acaro, Maribel Espín			
Nombre del entrevistado		María Guamán			
Edad	Etnia	Ocupación	N. Cedula	Lugar de Origen	de
40	Indígena	Ama de casa	0504548151	Cocha	
Lugar de Residencia	Provincia	Cantón	Parroquia	Teléfono	
	Cotopaxi	Pujilí	Zumbahua	N/T	

PRODUCTOS PRIMARIOS

Nombre común: Habas

Nombre científico: Vicia faba

Otros nombres locales “Kichwa”: Haba

Origen: español

Ancestrabilidad:

Nativo
Prehispánico <input checked="" type="checkbox"/>
No nativo
Criollo
Contemporáneo

Formas de obtención:

Cultivo Crianza Recolección Caza y pesca

Descripción del producto:

Tabla N.- 1.
Matriz para la descripción del producto identificado

¿Qué es?	Vegetal
Tamaño	0.5 a 2 cm
Color	Verde claro
Forma	Variadas

Zonas y calendario de producción

Tabla N.- 2.
Matriz donde se recoleto la información y calendario de producción

Cantón/pa roquia	Época de siembra o cosecha	Época de caza o pesca	Época de recolección	Época de crianza
Pujilí / Zumbahua	Siembra Agosto – Septiembre Cosecha Abril - Mayo			3 mese

Zona de producción “Describir las características de cultivo, caza, pesca, recolección o crianza”.

Preparación del terreno

Debido a que la planta posee una potente raíz pivotante, hay que realizar una labor profunda para acondicionar el terreno, de 25 a 40 cm de profundidad, aprovechando para la incorporación del abonado de fondo.

Siembra

La época de siembra está ligada al clima y se realiza desde agosto-septiembre en cultivos precoces hasta noviembre y en las zonas de interior

se ponen en primavera. La siembra se realiza a chorrillo, a golpe, a mano o con sembradora.

Abonado

Junto a las labores de preparación del terreno se aporta un abonado similar al siguiente (cantidades orientativas): estiércol (20 Tn), superfosfato de cal al 18% (500 kg), cloruro o sulfato de potasio (200 kg), sulfato amónico al 21% (200 kg).

Malas hierbas

Puede causar graves daños y en algunas zonas es el factor limitante para su cultivo, debido a las fuertes infecciones que provocan la pérdida total de la producción.

Recolección

La recolección depende del tipo de material vegetal, de su hábito de crecimiento y del destino de la producción.

En el caso de cultivares de crecimiento indeterminado destinados al consumo en fresco con recolección manual, se darán dos o tres pases para cosechar la totalidad de la producción.

Si la producción está destinada a la industria la recolección será mecanizada, pasando primero una segadora hileradora, que deje las matas en línea y posteriormente una cosechadora-desgranadora.

Usos gastronómicos

- Habas Mote
- Runa Uchu

Propiedades nutricionales

- Cantidad por 100 gramos
- Calorías 88
- Grasas totales 0,7 g

- Ácidos grasos saturados 0,1 g
- Ácidos grasos poliinsaturados 0,3 g
- Ácidos grasos monoinsaturados 0,1 g
- Colesterol 0 mg
- Sodio 25 mg
- Potasio 332 mg
- Hidratos de carbono 18 g
- Fibra alimentaria 8 g
- Azúcares 9 g
- Proteínas 8 g

Propiedades medicinales ancestrales

Los principales beneficios curativos del haba son:

Debido a las propiedades diuréticas, los preparados en base a flores del haba, ayudan a eliminar líquidos acumulados en el organismo. Por lo anterior, esta planta está muy recomendada para tratar casos de retención de líquidos. Además, se aconseja incluir infusiones de flores de haba en la dieta de personas que deseen bajar de peso.

Las semillas del haba estimulan la eliminación de grasas presentes en las arterias, debido a esto reducen los niveles de colesterol en la sangre.

Las flores de la planta de haba poseen propiedades que ayudan a purificar la sangre y los riñones.

Variedades y estados de conservación

Tabla N.- 5.
Matriz de caracterización

Variedad / raza	Características especiales	Estado de conservación		
		Común	Rara	En peligro
Haba	Esta puede ser tierna o verde, seca para la elaboración de harina	X		

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS

“ESPE – LATACUNGA”

GUÍA DE LA ENTREVISTA DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO DE COTOPAXI

Objetivo: Recolectar la información de los principales productos primarios alimenticios de la provincia de Cotopaxi

Entrevistador		Andrea Acaro, Maribel Espín			
Nombre del entrevistado		María Guamán			
Edad 40	Etnia Indígena	Ocupación Ama de casa	N. Cedula 0504548151	Lugar de Origen Cocha	
Lugar de Residencia	Provincia Cotopaxi	Cantón Pujilí	Parroquia Zumbahua	Teléfono N/T	

PRODUCTOS PRIMARIOS

Nombre común: Cebada

Nombre científico: cebada perlada

Otros nombres locales “Kichwa”: cebada

Origen: América del Sur

Ancestrabilidad:

Nativo	<input checked="" type="checkbox"/>
Prehispánico	<input type="checkbox"/>
No nativo	<input type="checkbox"/>
Criollo	<input type="checkbox"/>
Contemporáneo	<input type="checkbox"/>

Formas de obtención:

Cultivo Crianza Recolección Caza y pesca

Descripción del producto:

Tabla N.- 1.
Matriz para la descripción del producto identificado

¿Qué es?	Cereal
Tamaño	Pequeño
Color	Crema
Forma	El grano es de forma ahusada, más grueso en el centro y disminuyendo hacia los extremos.

Zonas y calendario de producción

Tabla N.- 2.
Matriz donde se recolecta la información y calendario de producción

Cantón/parroquia	Época de siembra o cosecha	de o caza pesca	Época de recolección	de crianza
	Siembra Enero Mayo	–		4 meses
	cosecha junio y julio			

Zona de producción “Describir las características de cultivo, caza, pesca, recolección o crianza”

Siembra.

En áreas con inviernos muy rigurosos se siembran cebadas de primavera, siendo la época de siembra desde el mes de enero hasta el mes de marzo. Cuanto más largo sea el ciclo de la variedad, la siembra será más temprana. Se recomienda adelantar la siembra en terrenos secos y sueltos, además la siembra temprana favorece la calidad de las cebadas cerveceras.

Riego.

La cebada tiene un coeficiente de transpiración superior al trigo, aunque, por ser el ciclo más corto, la cantidad de agua absorbida es algo inferior. La cebada tiene como ventaja que exige más agua al principio de su desarrollo que al final,

Malas hierbas.

La presencia de malas hierbas depende en gran medida del laboreo precedente a la siembra de la cebada.

Recolección.

Si se realiza la recolección mediante cosechadora de cereales, el grano ha de estar bien seco (con un contenido de humedad menor del 12%). Conviene regular perfectamente la cosechadora, para evitar romper, pelar o dañar el embrión de los granos, sobre todo cuando se trata de cultivos para producción de semilla o cebadas cerveceras, ya que en ambos casos el grano recogido habrá de germinar posteriormente.

Usos gastronómicos

- La boda
- Runa Uchu
- Horchata de cebada

Propiedades nutricionales

- Cantidad por 100 gramos
- Calorías 354
- Grasas totales 2,3 g
- Ácidos grasos saturados 0,5 g
- Ácidos grasos poliinsaturados 1,1 g
- Ácidos grasos monoinsaturados 0,3 g
- Colesterol 0 mg
- Sodio 12 mg
- Potasio 452 mg
- Hidratos de carbono 73 g

- Fibra alimentaria 17 g
- Azúcares 0,8 g
- Proteínas 12 g

Propiedades medicinales ancestrales

Refrescante, digestiva, diurética, depurativa y reconstituyente, la cebada está indicada contra catarrros y bronquitis crónicas, escorbuto y dispepsia atónica. Externamente, en cataplasmas, actúa contra cualquier tipo de inflamación pues también es un emoliente.

Variedades y estados de conservación

Tabla N.- 5.
Matriz de caracterización

Variedad / raza	Características especiales	Estado de conservación		
		Común	Rara	En peligro
Cebada cerveza	Destinada a la elaboración de la cerveza	X		
Cebada perlada	Se puede consumir en harina	X		

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS

“ESPE – LATACUNGA”

GUÍA DE LA ENTREVISTA DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO DE
COTOPAXI

Objetivo: Recolectar la información de los principales productos primarios alimenticios de la provincia de Cotopaxi

Entrevistador		Andrea Acaro, Maribel Espín			
Nombre del entrevistado		Juana Ayala			
Edad	Etnia	Ocupación	N. Cedula	Lugar de Origen	de
45	indígena	Agricultora	0550117635	Pucaugsha	
Lugar de Residencia	Provincia	Cantón	Parroquia	Teléfono	
	Cotopaxi	Pujilí	Zumbahua	N/T	

PRODUCTOS PRIMARIOS

Nombre común: Ocas

Nombre científico: Oxalis tuberosa

Otros nombres locales “Kichwa”: Okka

Origen: Región andina

Ancestrabilidad:

Nativo	<input checked="" type="checkbox"/>
Prehispánico	<input type="checkbox"/>
No nativo	<input type="checkbox"/>
Criollo	<input type="checkbox"/>
Contemporáneo	<input type="checkbox"/>

Formas de obtención:

Cultivo Crianza Recolección Caza y pesca

Descripción del producto:

Tabla N.- 1.
Matriz para la descripción del producto identificado

¿Qué es?	Tubérculo
Tamaño	Variado
Color	Amarillo, morado, verde
Forma	Diferentes

Zonas y calendario de producción

Tabla N.- 2.
Matriz donde se recolectó la información y calendario de producción

Cantón/parroquia	Época de siembra o cosecha	de	Época de caza o pesca	de	Época de recolección	de	Época de crianza
Pujilí / Zumbahua	Siembra Noviembre						4 meses
	Cosecha Junio						

Zona de producción “Describir las características de cultivo, caza, pesca, recolección o crianza”.

Cultivo

La reproducciónes por tubérculos y tallos, mas no por semillas. Su cultivo es muy parecido al de la papa. En condiciones normales produce 5 t/ha, bajo condiciones mejoradas 7 t/ha y en forma experimental se han alcanzado las 40 t/ha

Usos gastronómicos

- Jugo de oca
- Ocas cocidas

Propiedades nutricionales

Es muy variable, pero igual o mejor que la papa. Su contenido de proteína es muy variable, pero generalmente está por encima del 9% en la materia seca y con buena proporción de aminoácidos esenciales.

Propiedades medicinales ancestrales

Se le usa como emoliente, para el tabardillo y como astringente. También para desinflamar los testículos y contra el dolor de oídos.

Variedades y estados de conservación

Tabla N.- 5.
Matriz de caracterización

Variedad / raza	Características especiales	Estado de conservación		
		Común	Rara	En peligro
Oca gorda	Su contextura es gruesa con manchas rojas. Esta se hace secar al sol. Puede medir de cuatro a seis centímetros. Se cultiva a los 4 000 metros de altura.	X		
Oca blanca	Son alargadas y pueden llegar a medir 20 centímetros de largo. Su comida es amarilla y se coloca al sol para que se en dulce. Es deliciosa y aporta con vitaminas.	X		
Oca roja	Es de color rojo intenso con pequeños fillos amarillos. Esta no alcanza los 10 centímetros de largo. Su pulpa es amarilla. Es delicada al momento de transportarla.	X		

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS

“ESPE – LATACUNGA”

GUÍA DE LA ENTREVISTA DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO DE
COTOPAXI

Objetivo: Recolectar la información de los principales productos primarios alimenticios de la provincia de Cotopaxi

Entrevistador		Andrea Acaro, Maribel Espín			
Nombre del entrevistado		Zoila Pilalumbo			
Edad	Etnia	Ocupación	N. Cedula	Lugar de Origen	de
51	Indígena	Agricultora	050368210	Yanashpa	
Lugar de Residencia	Provincia	Cantón	Parroquia	Teléfono	
	Cotopaxi	Pujilí	Zumbahua	N/T	

PRODUCTOS PRIMARIOS

Nombre común: Mellocos

Nombre científico: Ullucus tuberosus

Otros nombres locales “Kichwa”: Melloco

Origen: América del sur

Ancestrabilidad:

Nativo	<input checked="" type="checkbox"/>
Prehispánico	<input type="checkbox"/>
No nativo	<input type="checkbox"/>
Criollo	<input type="checkbox"/>
Contemporáneo	<input type="checkbox"/>

Formas de obtención:

Cultivo Crianza Recolección Caza y pesca

Descripción del producto:

Tabla N.- 1.
Matriz para la descripción del producto identificado

¿Qué es?	Tubérculo
Tamaño	Variado
Color	Amarillo
Forma	tiene la forma de pirámide invertida de ángulos muy prominentes

Zonas y calendario de producción

Tabla N.- 2.
Matriz donde se recolecto la información y calendario de producción

Cantón/pa- rrroquia	Época de siembra o cosecha	Época de caza o pesca	Época de recolección	Época de crianza
Pujilí / Zumbahu a	Siembra octubre a diciembre cosecha			

Zona de producción “Describir las características de cultivo, caza, pesca, recolección o crianza”.

Preparación del suelo

Las labores más frecuentes que se desarrollan en la Sierra ecuatoriana son: arada, cruza y surcada, las que generalmente se hacen manualmente o con yunta.

Para el cultivo de melloco no es necesario que el suelo esté bien mullido, por lo que el número de labores, dependerá de la clase de terreno, topografía y cultivo anterior, pero deben realizarse con la debida anticipación, para que los restos de cosechas anteriores y malezas puedan ser incorporadas al suelo.

Siembra y densidad

El melloco se debe sembrar en surcos distanciados entre 80 a 100 cm y la distancia entre plantas puede variar de 40 a 50 cm. Se coloca el tubérculo semilla al fondo del surco, cuando los tubérculos son pequeños se puede sembrar de 2 a 3 por golpe. Es aconsejable utilizar como semilla a los tubérculos más grandes, ya que estos darán varios brotes y vigorosos, lo que redundará en un buen desarrollo de tallos aéreos y por ende en una mayor producción.

Cosecha y rendimiento

La cosecha del melloco se hace manualmente, una vez que las plantas presentan envejecimiento general de follaje (amarilla miento generalizado). Esta labor debe ser oportuna para evitar que los tubérculos expuestos tomen una coloración verde o negra, por efecto de los rayos solares, lo que les hace perder la calidad comercial; aunque a diferencia de lo que ocurre en papa, estos tubérculos no presentan mal sabor al ser consumidos.

Usos gastronómicos

- Ensaladas
- Locros
- Sancochos
- Cocidas

Propiedades nutricionales

- El melloco es uno de los alimentos más tradicionales en la alimentación ecuatoriana. Este tubérculo cuenta, en diferentes proporciones, con agua, proteínas, almidón, carbohidratos, un poco de grasa, fibra cruda y azúcar.
- Además aporta 360 calorías por cada 100 gramos y 23 miligramos de vitamina C.

Propiedades medicinales ancestrales

Se cree que este tubérculo puede ayudar a ciertos problemas estomacales como las úlceras gástricas.

Variedades y estados de conservación

Tabla N.- 5.
Matriz de caracterización

Variedad / raza	Características especiales	Estado de conservación		
		Común	Rara	En peligro
Melloco	Son de color amarillo, se encuentra en la sierra del Ecuador	X		

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS

“ESPE – LATACUNGA”

GUÍA DE LA ENTREVISTA DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO DE
COTOPAXI

Objetivo: Recolectar la información de los principales productos primarios alimenticios de la provincia de Cotopaxi

Entrevistador		Andrea Acaro, Maribel Espín			
Nombre del entrevistado		Pedro Varela			
Edad	Etnia	Ocupación	N. Cedula	Lugar de Origen	de
55	Indígena	Agricultor	0512048313	Vaquería	
Lugar de Residencia	Provincia	Cantón	Parroquia	Teléfono	
	Cotopaxi	Pujilí	Zumbahua	N/T	

PRODUCTOS PRIMARIOS

Nombre común: Mashwa

Nombre científico: Tropaeolum tuberosum

Otros nombres locales “Kichwa”:

Origen: Región andina

Ancestrabilidad:

Nativo	<input checked="" type="checkbox"/>
Prehispánico	<input type="checkbox"/>
No nativo	<input type="checkbox"/>
Criollo	<input type="checkbox"/>
Contemporáneo	<input type="checkbox"/>

Formas de obtención:

Cultivo Crianza Recolección Caza y pesca

Descripción del producto:

**Tabla N.- 1.
Matriz para la descripción del producto identificado**

¿Qué es?	Tubérculo
Tamaño	5 a 15 cm
Color	Amarillo, blanco, rojizo, morado, gris y negro, con jaspes oscuros
Forma	Diferentes formas

8. Zonas y calendario de producción

**Tabla N.- 2.
Matriz donde se recolecta la información y calendario de producción**

Cantón/pa- rraquia	Época de siembra o cosecha	Época de caza o pesca	Época de recolección	Época de crianza
Pujilí / Zumbahu- a	Siembra Noviembre Cosecha Julio			De 6 u 8 meses

Zona de producción “Describir las características de cultivo, caza, pesca, recolección o crianza”.

Descripción

Es una planta herbácea, de tallos cilíndricos y hábitos rastreros como el mastuerzo.

Tiene crecimiento erecto cuando es tierna y de tallos postrados con follaje compacto cuando madura. Las hojas son delgadas de color verde oscuro brillante. Los tubérculos son cónicos y alargados con un ápice agudo.

Cultivo

La mashua es muy rústica, por ello puede cultivarse en suelos pobres, sin uso de fertilizantes y pesticidas, y aún en estas condiciones, su rendimiento puede duplicar al de la papa.

Usos gastronómicos

- Sopa
- Mashua cocida
- Postres
- Vinos

Propiedades nutricionales

La mashua contiene fósforo en altos porcentajes, además de calcio y hierro.

Propiedades medicinales ancestrales

Contra los cálculos renales, como antibiótico, contra las dolencias génito urinarias, contra la anemia.

Variedades y estados de conservación

Se han reconocido más de 100 variedades de mashua. Existen colecciones de germoplasma en Ecuador y Perú. Por el color se reconocen muchas variedades como: Occe año, yana año, puca año, yurac año, ckello año o sapallu año, checche año y muru año.

Tabla N.- 5.
Matriz de caracterización

Variedad / raza	Características especiales	Estado de conservación		
		Común	Rara	En peligro
Mashua amarillo, blanco, rojizo, morado, gris y negro, con jaspes oscuros en la piel.	El tubérculo posee una textura arenosa y contiene 15 % de proteínas, con alto porcentaje de carbohidratos y 80 % de agua. Debido a la presencia de isotiocianatos, que también se encuentran en la mostaza y los rabanitos, la mashua tiene un sabor acre y picante, pero que desaparece con la cocción volviéndose dulce	X		

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS

“ESPE – LATACUNGA”

GUÍA DE LA ENTREVISTA DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO DE
COTOPAXI

Objetivo: Recolectar la información de los principales productos primarios alimenticios de la provincia de Cotopaxi

Entrevistador		Andrea Acaro, Maribel Espín			
Nombre del entrevistado		Juana Ayala			
Edad	Etnia	Ocupación	N. Cedula	Lugar de Origen	de
55	Indígena	Agricultora	0550117635	Pucaugsha	
Lugar de Residencia	Provincia	Cantón	Parroquia	Teléfono	
	Cotopaxi	Pujilí	Zumbahua	N/T	

PRODUCTOS PRIMARIOS

Nombre común: Quinoa

Nombre científico: Chenopodium quinoa

Otros nombres locales “Kichwa”:

Origen: Region Andina

Ancestrabilidad:

Nativo	<input checked="" type="checkbox"/>
Prehispánico	<input type="checkbox"/>
No nativo	<input type="checkbox"/>
Criollo	<input type="checkbox"/>
Contemporáneo	<input type="checkbox"/>

Formas de obtención:

Cultivo Crianza Recolección Caza y pesca

Descripción del producto:

Tabla N.- 1.
Matriz para la descripción del producto identificado

¿Qué es?	Cereal
Tamaño	Son pequeños gránulos con diámetros de entre 1.8 y 2.2 mm
Color	Blanco, café, amarillas, rojas y negras
Forma	Grano

8. Zonas y calendario de producción

Tabla N.- 2.
Matriz donde se recolecto la información y calendario de producción

Cantón/parroquia	Época de siembra o cosecha	de o caza pesca	Época de recolección	de crianza
Pujilí / Zumbahua	<p>Siembre Noviembre a febrero con suficiente humedad a la siembra, Cosecha. De 150 a 170 días</p>			

Zona de producción “Describir las características de cultivo, caza, pesca, recolección o crianza”.

Abonamiento.

Los abonos orgánicos como el estiércol y compost aplicados al suelo favorecen a las propiedades físicas, químicas y biológicas del mismo, para conservar y mejorar la fertilidad del suelo, se recomienda la incorporación continua de abonos orgánicos, los abonos deben emplearse en el momento correcto para impedir la pérdida de nutrientes.

Siembra.

La siembra de quinua para la producción orgánica se realiza en forma similar a la producción convencional, sin embargo tiene importancia utilizar semilla seleccionada de la gestión pasada, este material debe ser de una variedad o eco tipo definido, bastante homogéneo y el tamaño del grano grande con diámetro superior a los 2 mm. Los eco tipos comerciales más utilizados son Real Blanca, Pandela, Kello, Utusaya, Rosa Blanca, Thimza, Achachino, Mocko, y Mañiqueña.

La siembra manual se realiza en el método de hoyos a una distancia de 1 a 1.20 m entre hoyos, la siembra mecanizada con sembradoras como la "Satiri I" y otros prototipos en procesos de validación como el "Surco", en ambos métodos se requiere entre 6 a 8 Kg. de semilla por hectárea.

Usos gastronómicos

- Ensaladas
- Sopas
- Hamburguesas
- Postres
- Bebidas

Propiedades nutricionales

La quinua tiene un excepcional valor nutritivo, con grandes cantidades de carbohidratos, proteínas y un excelente balance de aminoácidos esenciales. Contiene más proteínas que ningún otro grano --16.2 % comparado con un 7.5 % del arroz, y con un 14 % del trigo. Su proteína es de alta calidad, contiene aminoácidos similares a la leche. Combinado con otros cereales como la soya, la quinua mejora su valor proteico. También es una fuente de almidón, azúcar, fibra, minerales y vitaminas.

Propiedades medicinales ancestrales

- Previene el cáncer de mamas
- Previene la osteoporosis
- Ayuda en las Enfermedades del corazón

- Alimento favorable para la Menopausia y Malas reglas
- Ayuda en los problemas de Catarros
- Alivia las Afecciones del hígado

Variedades y estados de conservación

Tabla N.- 5.

Matriz de caracterización

Variedad / raza	Características especiales	Estado de conservación		
		Común	Rara	En peligro
Quinoa blanca	Es la más conocida y presente en el mercado. Es la de sabor más sutil, contiene menos calorías que las otras	X		
Quinoa roja	Esta quínoa tiene propiedades similares a la quínoa blanca; de pocas calorías, rica en proteínas y es altamente nutritiva. Es la que contiene menos grasas y es la más alta en carbohidratos, lo que la hace un excelente alimento para deportistas: 33 g por ¼ de taza. Es un gran alimento ya que entrega energía, fuerza y resistencia.		X	
Quinoa negra	Es una especie nueva. Nació como un híbrido de la cruce de semilla de quínoa y de espinaca. Su sabor es terroso y aunque sea cocinada es la que más conserva el característico chasquido de grano al ser consumida.		X	

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS

“ESPE – LATACUNGA”

GUÍA DE LA ENTREVISTA DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO DE
COTOPAXI

Objetivo: Recolectar la información de los principales productos primarios alimenticios de la provincia de Cotopaxi

Entrevistador		Andrea Acaro, Maribel Espín			
Nombre del entrevistado		Pedro Varela			
Edad	Etnia	Ocupación	N. Cedula	Lugar de Origen	de
55	Indígena	Agricultor	0512048313	Vaquería	
Lugar de Residencia	Provincia	Cantón	Parroquia	Teléfono	
	Cotopaxi	Pujilí	Zumbahua	N/T	

PRODUCTOS PRIMARIOS

Nombre común: Chocho

Nombre científico: Lupinus mutabilis Sweet

Otros nombres locales “Kichwa”: Taury

Origen: andes sudamericanos

Ancestrabilidad:

Nativo	<input checked="" type="checkbox"/>
Prehispánico	<input type="checkbox"/>
No nativo	<input type="checkbox"/>
Criollo	<input type="checkbox"/>
Contemporáneo	<input type="checkbox"/>

Formas de obtención:

Cultivo Crianza Recolección Caza y pesca

Descripción del producto:

Tabla N.- 1.
Matriz para la descripción del producto identificado

¿Qué es?	Grano leguminoso
Tamaño	8mm
Color	Blanco
Forma	Redondo

8. Zonas y calendario de producción

Tabla N.- 2.
Matriz donde se recolecto la información y calendario de producción

Cantón/par roquia	Época de siembra o cosecha	de	Época de caza o pesca	de	Época de recolección	de	Época de crianza
Pujilí Zumbahua	SIEMBRA De diciembre a febrero COSECHA. entre los meses de junio a septiembre						

Zona de producción “Describir las características de cultivo, caza, pesca, recolección o crianza”.

Siembra.

Sobre las alturas de los andes (3.500 m.), se siembra el tawri, dicho sistema consiste en cavar un hoyo o hueco en la tierra, depositando en él, de 3 a 5 semillas por sitio y luego se tapa el grano procurando que éste no quede muy profundo, de esta manera se reserva la humedad del suelo, ya que no se le prepara al terreno antes de la siembra.

Cultivo riego y fertilización

Se cultiva en áreas frías, además se realiza una deshierba y a la vez un aporque manual o con tractor al inicio de la floración o cuando la planta tenga entre 45 a 60 días para eliminar la competencia con las malezas, contribuyendo así a la ventilación del suelo lo que evita el volcamiento de las plantas. El chocho es una especie que tolera la escasez de agua, pero es importante que exista humedad en el momento de la siembra también en la etapa de floración y llenado de vainas con su fruto; por lo que el requerimiento mínimo es de 300 mm. de lluvia durante el ciclo de cultivo. También se complementan con la fertilización en distintas fases de floración, vainas y granos, ésta se debe realizar en función del análisis del suelo tanto arenoso como franco.

Control de plagas y enfermedades

El control de plagas se realiza antes del período de floración, cuando se observa la presencia de insectos y gusanos debilitando a la planta, se debe aplicar pesticidas y cuando éste se encuentre en niveles que puedan causar daño y pongan en riesgo al cultivo. Las principales enfermedades del chocho en la sierra ecuatoriana son: Antracnosis: Es producida por un hongo que se transmite en el tallo, produciendo manchas; el ataque continúa en las hojas y brotes terminales destruyendo así la producción de granos. Las vainas presentan lesiones hundidas de color rojo vino a pardo. Las semillas enfermas tienen un aspecto de “pasa” de mala calidad proveniente de poca lluvia, es muy importante su desinfección con un fungicida. En general se observa menos ataque de antracnosis en variedades procedentes del norte del Perú y Ecuador. Rhizoctonia: Se da cuando el cultivo tiene en su etapa inicial un exceso de humedad, puede ser afectado por este hongo que ataca el cuello de la raíz, al comienzo produce una mancha marrón oscura, luego se presenta marchites y finalmente las plantas mueren. Fusarium: Se presenta en plantas adultas con la marchites ocasionada en campos con mal drenaje. Roya: Manifiesta un polvillo de color anaranjado en las hojas, tallos y hasta frutos. Cercosora: Presenta pigmentaciones y decoloración en las hojas. Ascoquita: Afecta al tallo dando un degeneración de color gris oscuro.

Cosecha y trilla

La cosecha de este cultivo, una vez que haya alcanzado su madurez fisiológica y se encuentre seco, se debe realizar entre el tercer día de luna menguante y el tercer día de luna nueva (noche oscura); bajo estas condiciones, los granos tienen una mayor duración, tienen mejor sazón y son más resistentes al ataque de insectos y microorganismos; la importancia de cosechar en esta época se manifiesta en la calidad de los productos cosechados por la concentración y elevada riqueza de savia que poseen. Las plantas secas se deben arrancar a mano o con segadoras, para luego exponerlas al sol, para conseguir un secado uniforme de tallos y vainas. También se puede cortar únicamente los racimos de vainas, utilizando una hoz o manualmente, cuando estas presentan una coloración café claro y estén completamente secas. La maduración del grano es muy desigual, la acción del sol hace abrir las vainas, lanzando las semillas a dos o tres metros de distancia, por esta razón hay que adelantarse, cortando los tallos cuando las vainas comiencen a secarse, haciendo gavillas hasta su completa maduración, pero evitando que se mojen. La trilla del chocho no sólo demanda bastante mano de obra, sino que constituye un trabajo laborioso y pesado, para luego golpearlas y ventearlas y permitir que el viento separe los granos de las vainas vacías e impurezas como pedazos de tallo, hojas, melaza, etc., de modo que se garantiza la calidad del grano que debe ser clasificado, limpio y seco.

Usos gastronómicos

- Locros
- Cremas
- Ceviche
- Salsas
- Fanesca
- Ensaladas
- Postres
- Ají

Propiedades nutricionales

Es importante por su alto contenido de proteínas, calcio y aceite insaturado, nutrientes que lo colocan en un plano comparable al de la soya. Puede constituir una importante fuente de minerales y vitaminas: fósforo, hierro, riboflavina (Vitamina B2), niacina (Vitamina B3) y ácido ascórbico (Vitamina C).

Propiedades medicinales ancestrales

El tawri, en la medicina nativa se usa como remedio para las afecciones cardíacas, las sustancia amargas (alcaloides) se utilizan en baños calientes para curar el reumatismo, mezclados con quinina sirve para combatir la malaria y con miel ayuda a eliminar los parásitos intestinales. Es de uso farmacológico, sirve para sanar las enfermedades del hombre como: reumatismos, artritis, gota, hinchazones, neuralgias, dolores de riñón e hígado, etc. Se hacen cataplasmas con el cocimiento tibio de las semillas o con las semillas molidas. En la actualidad los campesinos utilizan estas sustancias amargas para eliminar los parásitos que afectan a los animales ovinos como: llamas, alpacas y ovejas.

14. Variedades y estados de conservación

Tabla N.- 5.

Matriz de caracterización

Variedad / raza	Características especiales	Estado de conservación		
		Común	Rara	En peligro
Chochos blanco	El chocho es uno de los alimentos vegetales más ricos, contiene el 45% al 50% de proteínas. Es una planta que crece en terrenos semi-secos, de muy pocas exigencias agronómicas y de rendimiento más óptimo que la mayoría de los cereales, es un producto nativo de la zona andina	X		

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS

“ESPE – LATACUNGA”

GUÍA DE LA ENTREVISTA DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO DE
COTOPAXI

Objetivo: Recolectar la información de los principales productos primarios alimenticios de la provincia de Cotopaxi

Entrevistador		Andrea Acaro, Maribel Espín			
Nombre del entrevistado		Pedro Varela			
Edad	Etnia	Ocupación	N. Cedula	Lugar de Origen	de
55	Indígena	Agricultor	0512048313	Vaqueria	
Lugar de Residencia	Provincia	Cantón	Parroquia	Teléfono	
	Cotopaxi	Pujilí	Zumbahua	N/T	

PRODUCTOS PRIMARIOS

Nombre común: Lenteja

Nombre científico: Lens culinaris

Otros nombres locales “Kichwa”:

Origen: Europeo

Ancestrabilidad:

Nativo	<input checked="" type="checkbox"/>
Prehispánico	<input type="checkbox"/>
No nativo	<input type="checkbox"/>
Criollo	<input type="checkbox"/>
Contemporáneo	<input type="checkbox"/>

Formas de obtención:

Cultivo Crianza Recolección Caza y pesca

Descripción del producto:

**Tabla N.- 1.
Matriz para la descripción del producto identificado**

¿Qué es?	Legumbre
Tamaño	7 a 8 mm
Color	Marrón
Forma	Aplanada

Zonas y calendario de producción

**Tabla N.- 2.
Matriz donde se recolecta la información y calendario de producción**

Cantón/par roquia	Época de siembra o cosecha	de o caza o pesca	Época de o recolección	Época de o crianza
Pujilí Zumbahua	siembra Enero Marzo	–		
	cosecha 120 - 150 días			

Zona de producción “Describir las características de cultivo, caza, pesca, recolección o crianza”.

Siembra.

Para cultivar lentejas necesitas tener en cuenta algunos aspectos. Lo primero es el clima: hay que sembrar a finales de otoño o invierno pero siempre aprovechando la época de lluvias. Si bien hoy la lenteja se adapta a diversos climas debido a la variabilidad genética existente es un cultivo de invierno. La temperatura óptima para su crecimiento debe oscilar entre los 6 a 28°C, con precipitaciones anuales de 260 a 850 mm.

Por otra parte, exige un suelo con un pH entre 5.5 y 9, profundo, rico en materia orgánica y húmedo aunque no encharcado o con mal drenaje pues entonces se la planta se pudre.

Al momento de sembrar lentejas, hay que realizar un hoyo y esparcir las semillas a una profundidad de 4 o 5 cm aunque las semillas más pequeñas deben ser sembradas a una menor profundidad. Luego se tapa y se riega para favorecer la germinación y procurar que no queden burbujas de aire entre la semilla y el suelo. La densidad de siembra óptima es de 100 – 200 plantas /m².

La cosecha

La recolección se realiza a finales de la primavera o el verano, cuando la lenteja tiene un color entre verde y amarillo, y no tiene una desecación plena. Hay que segar la planta con una guadaña para luego separar el grano de la planta.

Usos gastronómicos

- Sopa
- Menestra
- Crema
- Hamburguesas
- Albóndigas
- Guiso ensalada

Propiedades nutricionales

- Contienen 25% de fibras solubles, lo que contribuye a disminuir el colesterol.
- Los hidratos de carbono son los más abundantes y están formados fundamentalmente por almidón. Contienen un 65% por cada 100 gramos de materia seca.
- Son ricas en vitaminas C, B1, B3 y B6.
- Contienen Hierro, Fósforo, Cobre, Zinc, Selenio (antioxidante), Magnesio, Ácido Fólico, triptófano (aminoácido esencial).
- Son deficitarias en metionina (aminoácido esencial), pero si se combinan con cereales como el arroz, se convierten en proteínas de alto valor biológico.

Propiedades medicinales ancestrales

Ayudan a prevenir la anemia, problemas en el desarrollo del feto, intervienen en el funcionamiento del sistema nervioso y del inmunológico, estabilizan el nivel de azúcar en sangre durante el embarazo, evitan la formación de piedras en los riñones, combaten el cansancio mental y físico, son excelentes para cuidar la vista.

Variedades y estados de conservación

Tabla N.- 5.
Matriz de caracterización

Variedad / raza	Características especiales	Estado de conservación		
		Común	Rara	En peligro
Lenteja marrón	Las lentejas son una de las legumbres más consumidas en todo el mundo. Debido a las propiedades de las lentejas es muy beneficioso que formen parte de una dieta saludable habitual durante cualquier etapa de la vida (niños, adolescentes, edad adulta, embarazo y mayores).	X		

b) Faenamiento de ovejas en la parroquia Zumbahua



Primeramente los moradores que se dedican al faenamiento de ovejas acuden los días sábados a la feria indígena que se da en la parroquia Zumbahua, donde proceden a la compra de ovejas para luego proceder al faenamiento lo primero consisten en cortar la garganta y degollar al animal desangrándolo hasta que muera.

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 yahuar loco. 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.

Cuyes y Conejos de la parroquia Zumbahua.

Los moradores de la parroquia Zumbahua tiene una técnica para faenar a los cuyes y conejos donde proceden a sacrificar al cuy presionando la cabeza hacia abajo con las dos manos para romper los huesos del cuello, consiguiendo que el cuy muera en forma inmediata. Mientras que al conejo lo sacrifican ahogando en una tina de agua y todo el proceso es igual que el faenamiento del cuy.

Seguido proceden a quitar el pelaje con agua muy caliente, una vez que se haya retirado toda la lana del cuy realizan una incisión al cuy por el abdomen y se lo abre completamente con mucho cuidado de no topa a los intestinos y la hiel. Se extraen todas las vísceras las mismas que sirven para preparar el ají de cuy y por último limpian los cuyes y los conejos con abundante agua y la carne sirve para preparar el asado de cuy, conejo con papas como también el runa uchú y la boda.



Figura 19 Matanza del Cuy Tradicional

c) Base de datos

Tabla 27

Base de datos

Base de Datos				
INGREDIENTES	MEDIDA	M. EN GRAMO	COSTO POR MEDIDA	COSTO POR GRAMO
Mashka Turrón				
Machica	266	120	0.60	0.27
Panela	1076	246	1.50	0.34
Habas Mote				
Habas secas	750	578	2.00	1.54
Wira Mashka				
Machica	266	152	0.60	0.34
Manteca de cerdo	388	20	1.50	0.07
Horchata de Cebada				
Arroz de cebada	280	130	0.60	0.27
Borraja	50	10	0.25	0.05
Zanahoria	436	30	0.50	0.03
Kari Uchu				
Arroz de cebada	280	130	0.60	0.27
Viseras de borrego	1214	214	20.00	3.53
Zanahoria	436	30	0.50	0.03
Cebolla blanca	864	74	0.50	0.04
Papas	1684	842	0.75	0.37
Runa Uchu				
Harina de haba	234	35	0.30	0.04
Harina de cebada	300	35	0.30	0.03
Harina de arveja	270	35	0.30	0.03
Papas	1684	842	0.75	0.37
Cuy	400	150	4.00	1.50

Continúa →

Zanahoria	436	30	0.50	0.03
Cebolla blanca	864	74	0.50	0.04
Cebolla paiteña	540	30	0.50	0.02
Pimiento	340	26	0.50	0.03
Papa nabo	1172	58	0.50	0.02
Borrego Asado				
Carne de borrego	960	720	6.50	4.87
Papas	1684	842	0.75	0.37
Mani	628	466	3.00	2.22
Leche	928	500	0.80	0.43
Cebolla blanca	864	500	0.50	0.28
Lechuga	400	75	0.50	0.09
Ají de Cuy				
Viseras de cuy	53	53.	0.50	0.50
Papas	1684	842	0.75	0.37
Ají	100	10	0.25	0.02
Mani	628	466	3.00	2.22
Leche	928	500	0.80	0.43
Cebolla blanca	864	500	0.50	0.28
Papas con Conejo				
Carne de conejo	1636	1356	10.00	8.28
Papas	1684	842	0.75	0.37
Mani	628	466	3.00	2.22
Leche	928	500	0.80	0.43
Cebolla blanca	864	500	0.50	0.28
Papas con Cuy				
Carne de cuy	400	382	4.00	3.82
Papas	1684	842	0.75	0.37
Mani	628	466	3.00	2.22
Leche	928	500	0.80	0.43
Cebolla blanca	864	500	0.50	0.28
Yahuarlocro				

Continúa 

Viseras de borrego	1214	528	20.00	8.69
Papas	1684	842	0.75	0.37
Maní	628	154	3.00	0.73
leche	928	200	0.80	0.17
Cebolla blanca	864	74	0.50	0.04
zanahoria	436	30	0.50	0.03
Sangre de borrego	1408	300	5.00	1.06
Aguacate	800	30	2.00	0.07
Tomate	500.	50	0.50	0.05
Cebolla paiteña	540	30	0.50	0.02
Orégano	50	10	0.50	0.10
Cilantro	100	10	0.25	0.02
Papa nabo	1172	130	0.50	0.05
Caldo de Gallina Criolla				
Pollo	2000	500	6.50	1.62
Zanahoria	436	30	0.50	0.03
Papanabo	1172	130	0.50	0.05
Cilantro	100	10	0.25	0.02
Apio	50	10	0.25	0.05
Arrocillo	500	60	0.30	0.03
Chicha Criolla				
Avena	500	300	0.60	0.36
Canela	50	10	0.50	0.10
Panela	1230	500	1.50	0.60
Piña	904	904	1.00	1.00
Naranjilla	300	50	0.50	0.08
La Boda				
Harina de haba	234	35	0.30	0.04
Harina de cebada	300	35	0.30	0.03
Harina de arveja	270	35	0.30	0.03
Papas	1684	842	0.75	0.37
Carne de borrego	960	240	6.50	1.62

Continúa →

Zanahoria	436	30	0.50	0.03
Cebolla blanca	864	74	0.50	0.04
Cebolla paiteña	540	30	0.50	0.02
Pimiento	340	26	0.50	0.03
Papa nabo	1172	58	0.50	0.02
Caldo de Borrego				
Cabeza de borrego	1122	380	12.00	4.06
Zanahoria	436	30	0.50	0.03
Cebolla blanca	864	74	0.50	0.04
Cebolla paiteña	540	30	0.50	0.02
Pimiento	340	26	0.50	0.03
Papa nabo	1172	58	0.50	0.02
Mote	768	312	1.00	0.40

d) Recetario gastronómico ancestral de la parroquia Zumbahua

Tabla 28

Receta Mashka Turrón

RECETA ESTÁNDAR N° 1				
NOMBRE DEL PLATO: TURRÓN	DEL MASHKA	PORCIÓN ESTANDAR	N.- PAX 4	
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRODUCTO	COSTO UNI.	COSTO TOTAL
120	gr.	Machica	0.27	0.60
246	gr.	Panela	0.34	1.50
				PROCEDIMIENTO
				Disolver la panela en un recipiente a fuego lento.
				Mezclar la miel de panela con la machica, moldear la mezcla.
				COSTO TOTAL 1.10
				COSTO PORCIÓN 0.27
CREADO POR: Maribel Espín	Andrea Acaro y	FECHA	02-08-2016	



Tabla 29

Tabla nutricional Mashka Turrón

Cantidad	Ingredientes	Calorías	Proteínas	Carbohidratos	Grasas
120 gr	Machica	4.4304	230.4	31.2	378
246 gr	Panela	885.6	0	221.4	0
Total		890.0304	230.4	252.6	378

Alto en	Calorías
Medio en	Carbohidratos
Bajo en	Grasa

Tabla 30

Receta Habas Mote

RECETA ESTÁNDAR Nº 2					
NOMBRE PLATO: MOTE	DEL HABAS	PORCIÓN ESTANDAR	N.- PAX 4		
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRODUCTO	COSTO UNI.	COSTO TOTAL	
578	gr.	Habas secas	1.54	2.00	
					PROCEDIMIENTO
					Tostar las habas en un tiesto.
					Remojarlas toda la noche
					Cocinarlas por una hora.
					Servir con sal
			COSTO TOTAL	2.00	
			COSTO PORCIÓN	0.50	
CREADO POR: Maribel Espín	Andrea Acaro y		FECHA:	02-08-2016	

Tabla 31

Tabla nutricional Habas Mote

Cantidad	Ingredientes	Calorías	Proteínas	Carbohidratos	Grasas
578 gr.	Habas	1774.46	150.86	192.47	12.138
Total					
		1774.46	150.86	192.47	12.138

Alto en	Calorías
Medio en	Proteínas
Bajo en	Grasa

Tabla 32

Receta Wira Mashka

RECETA ESTÁNDAR Nº 3					
NOMBRE PLATO:	DEL	PORCIÓN ESTANDAR	N.- PAX		
MASHKA	WIRA		4		
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRODUCTO	COSTO UNI.	COSTO TOTAL	
152	gr.	Machica	0.34	0.60	
20	gr.	Manteca de cerdo	0.07	1.50	PROCEDIMIENTO Poner la manteca de cerdo en un sartén. Agregar poco a poco la machica y mezclar. Servirlo frío.
			COSTO TOTAL	2.10	
			COSTO PORCIÓN	0.52	
CREADO POR: Andrea Acaro y Maribel Espín			FECHA:	02-08-2016	

Tabla 33

Tabla nutricional Wira Mashka

Cantidad	Ingredientes	Calorías	Proteínas	Carbohidratos	Grasas
152 gr	Machica	5.612	0	39.52	0
20 gr	Manteca de cerdo	178.2	0	0	19.8
Total		183.812	0	39.52	19.8

Alto en	Calorías
Medio en	Proteínas
Bajo en	Grasa

Tabla 34

Receta Horchata de Cebada

RECETA ESTÁNDAR Nº 4					
NOMBRE DEL PLATO:	DEL	PORCIÓN ESTANDAR	N.- PAX		
HORCHATA DE CEBADA	DE		4		
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRODUCTO	COSTO UNI.	COSTO TOTAL	
130	gr.	Arroz de cebada	0.27	0.60	PROCEDIMIENTO Cocimiento de arroz de cebada, cernir y en la infusión poner la hoja de borraja y taparla por 5 minutos poner en una olla de barro.
10	gr.	Borraja	0.05	0.25	
30	gr	Zanahoria	0.03	0.50	
			COSTO TOTAL	1.12	
			COSTO PORCIÓN	0.28	
CREADO POR:	Andrea Acaro y Maribel Espín		FECHA:	02-08-2016	

Tabla 35

Tabla nutricional Horchata de Cebada

Cantidad	Ingredientes	Calorías	Proteínas	Carbohidratos	Grasas
130 gr	Arroz de cebada	452.4	0.5	111.9	0.1
10 gr	Borraja	2.1	0.2	0.3	0.1
30 gr	Zanahoria	12.01	0.4	2.11	0.10
Total		466.51	1.1	114.31	0.3

Alto en	Calorías
Medio en	Proteínas
Bajo en	Grasa

Tabla 36

Receta Kari Uchu

RECETA ESTÁNDAR Nº 5					
NOMBRE PLATO:	DEL	PORCIÓN ESTANDAR	N.- PAX		
UCHU	KARI		4		
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRODUCTO	COSTO UNI.	COSTO TOTAL	 <p>PROCEDIMIENTO</p> <p>Poner a fuego lento una olla con agua, zanahoria, cebolla. Agregar arroz de cebada y las vísceras de borrego hasta que este cocido la carne. Agregue las papas y sal al gusto.</p>
130	gr.	Arroz de cebada	0.27	0.60	
214	gr.	Viseras de borrego	3.53	20.00	
30	gr.	Zanahoria	0.03	0.50	
74	gr.	Cebolla blanca	0.04	0.50	
842	gr.	Papas	0.37	0.75	
			COSTO TOTAL	22.35	
			COSTO PORCIÓN	5.58	
CREADO POR:	Andrea Acaro y Maribel Espín	FECHA:	02-08-2016		

Tabla 37

Tabla nutricional Kari Uchu

Cantidad	Ingredientes	Calorías	Proteínas	Carbohidratos	Grasas
130 gr	Arroz de cebada	452.4	0.5	111.9	0.1
214 gr	Viseras de borrego	214.01	40.7	0	4.30
30 gr	Zanahoria	12.01	0.40	2.10	0.10
74 gr	Cebolla blanca	23.70	0.80	3.90	0.10
842 gr	Papas	648.3	14.30	134.70	1.70
Total		1350.42	56.7	252.6	6.13

Alto en	Calorías
Medio en	Carbohidratos
Bajo en	Grasa

Tabla 38

Receta Runa Uchu

RECETA ESTÁNDAR Nº 6					
NOMBRE PLATO:	DEL RUNA	PORCIÓN ESTANDAR	N.- PAX 4		
UCHU					
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRODUCTO	COSTO UNI.	COSTO TOTAL	 <p>PROCEDIMIENTO</p> <p>Poner en una olla agua, zanahoria y cebolla a fuego lento. Agregar poco a poco las harinas y mecer constantemente hasta que hierva. Agregar las papas y esperar 5 minutos y por ultimo agregar el cuy y sal al gusto</p>
35	gr.	Harina de haba	0.04	0.30	
35	gr.	Harina de cebada	0.03	0.30	
35	gr	Harina de arveja	0.03	0.30	
842	gr.	Papas	0.37	0.75	
150	gr.	Cuy	1.50	4.00	
30	gr.	Zanahoria	0.03	0.50	
74	gr.	Cebolla blanca	0.04	0.50	
30	gr.	Cebolla paiteña	0.02	0.50	
26	gr	Pimiento	0.03	0.50	
58	gr	Papa nabo	0.02	0.50	
			COSTO TOTAL	8.15	
			COSTO PORCIÓN	2.03	
CREADO POR:	Andrea Acaro y Maribel Espín		FECHA:	02-08-2016	

Tabla 39

Tabla nutricional Runa Uchu

Cantidad	Ingredientes	Calorías	Proteínas	Carbohidratos	Grasas
35 gr.	Harina de haba	39.55	2.39	7.05	0.30
35 gr.	Harina de cebada	122.5	3.5	25.2	0.40
35 gr.	Harina de arveja	28.35	1.89	5.06	0.14
842 gr.	Papas	648.3	14.30	134.70	1.70
150 gr.	Cuy	4.48	156	751.5	97.5
30 gr.	Zanahoria	12.01	0.40	2.10	0.10
74 gr.	Cebolla blanca	23.70	0.80	3.90	0.10
30 gr.	Cebolla paiteña	18.9	0.6	3.3	0.6
26 gr.	Pimiento	5.2	0.20	0.40	0.20
58 gr.	Papa nabo	15.66	0.46	2.16	0
Total		918.65	180.54	935.37	101.04

Alto en	Proteínas
Medio en	Calorías
Bajo en	Grasa

Tabla 40

Receta Borrego Asado

RECETA ESTÁNDAR Nº 7					
NOMBRE DEL PLATO:		PORCIÓN ESTANDAR		N.- PAX	
BORREGO ASADO		ESTANDAR		4	
					
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRODUCTO	COSTO UNI.	COSTO TOTAL	
720	gr.	Carne de borrego	4.87	6.50	PROCEDIMIENTO Cocinar las papas con agua y sal. Asar la carne de borrego a leña. Zarza de maní: Licuar el maní con la leche. Poner en una olla el refrito de cebolla, agregar maní con leche y dejar hervir por 5 minutos y mecer contantemente hasta obtener una mezcla espesa
842	gr.	Papas	0.37	0.75	
466	gr.	Maní	2.22	3.00	
500	gr.	Leche	0.43	0.80	
500	gr.	Cebolla blanca	0.28	0.50	
75	gr	Lechuga	0.09	0.50	
			COSTO TOTAL	12.05	
			COSTO PORCIÓN	3.01	
CREADO POR: Andrea Acaro y Maribel Espín		y		FECHA: 02-08-2016	

Tabla 41

Tabla Nutricional Borrego Asado

Cantidad	Ingredientes	Calorías	Proteínas	Carbohidratos	Grasas
720 gr	Carne de borrego	1692	126.7	0	119.5
842 gr	Papas	648.3	14.30	134.70	1.70
466 gr	Maní	2623.6	117.4	36.8	214.4
500 gr	Leche	325	16	23	19.50
500 gr	Cebolla blanca	160	5.50	26.5	1
75 gr	Lechuga	15	1	1.10	0.40
Total		5463.9	280.9	222.1	356.5

Alto en	Calorías
Medio en	Carbohidratos
Bajo en	Grasa

Tabla 42

Receta Ají de Cuy

RECETA ESTÁNDAR Nº 8				
NOMBRE PLATO:	DEL	PORCIÓN ESTANDAR	N.- PAX	
CUY	AJI DE			
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRODUCTO	COSTO UNI.	COSTO TOTAL
53.	gr.	Viseras de cuy	0.50	0.50
842	gr.	Papas	0.37	0.75
10	gr.	Ají	0.02	0.25
466	gr.	Mani	2.22	3.00
500	gr	Leche	0.43	0.80
500	gr	Cebolla blanca	0.28	0.50
			COSTO TOTAL	5.80
			COSTO PORCIÓN	1.45
CREADO POR:	Andrea Acaro y Maribel Espín		FECHA:	02-08-2016

PROCEDIMIENTO

Elaborar la zarza de maní, agregar las vísceras de cuy, dejar hervir por 5 minutos.

Agregar las papas y el ají.

Tabla 43

Tabla Nutricional Ají de Cuy

Cantidad	Ingredientes	Calorías	Proteínas	Carbohidratos	Grasas
53 gr	Viseras de cuy	53	10.1	0	1.1
842 gr	Papas	648.3	14.30	134.70	1.70
10 gr	Ají	4	0.09	0.88	0.07
466 gr	Maní	2623.6	117.4	36.8	214.4
500 gr	Leche	325	16	23	19.50
Total		3653.9	157.89	195.38	236.77

Alto en	Calorías
Medio en	Carbohidratos
Bajo en	Grasa

Tabla 44

Receta Papas con Conejo

RECETA ESTÁNDAR Nº 9					
NOMBRE DEL PLATO:	DEL	PORCIÓN ESTANDAR	N.- PAX		
CON CONEJO	PAPAS				
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRODUCTO	COSTO UNI.	COSTO TOTAL	 <p>PROCEDIMIENTO</p> <p>Cocinar las papas con sal. Elaborar la zarza de maní. Azar el conejo.</p>
1356	gr.	Carne de conejo	8.28	10.00	
842	gr.	Papas	0.37	0.75	
466	gr.	Maní	2.22	3.00	
500	gr.	Leche	0.43	0.80	
500	gr.	Cebolla blanca	0.28	0.50	
			COSTO TOTAL	15.05	
			COSTO PORCIÓN	3.76	
CREADO POR:	Andrea Acaro y Maribel Espín		FECHA:	02-08-2016	

Tabla 45

Tabla Nutricional Papas con Conejo

Cantidad	Ingredientes	Calorías	Proteínas	Carbohidratos	Grasas
1356 gr	Carne de conejo	1193.3	135.6	0	70.5
842 gr	Papas	648.3	14.3	134.7	1.7
466 gr	Maní	2623.6	117.4	36.8	214.4
500 gr	Leche	325	16	23	19.50
500 gr	Cebolla blanca	160	5.50	26.5	1
Total		4950.2	288.8	221	307.1

Alto en	Calorías
Medio en	Carbohidratos
Bajo en	Grasa

Tabla 46

Receta Papas con Cuy

RECETA ESTÁNDAR Nº 10					
NOMBRE PLATO: CON CUY	DEL PAPAS	PORCIÓN ESTANDAR	N.- PAX		
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRODUCTO	COSTO UNI.	COSTO TOTAL	
382	gr.	Carne de Cuy	3.82	4.00	
842	gr.	Papas	0.37	0.75	
466	gr.	Maní	2.22	3.00	
500	gr.	Leche	0.43	0.80	
500	gr.	Cebolla blanca	0.28	0.50	
			COSTO TOTAL	9.05	PROCEDIMIENTO Cocinar las papas con sal. Elaborar la zarza de maní. Azar el Cuy.
			COSTO PORCIÓN	2.26	
CREADO POR: Maribel Espín	Andrea Acaro y		FECHA:	02-08-2016	

Tabla 47

Tabla Nutricional Papas con Cuy

Cantidad	Ingredientes	Calorías	Proteínas	Carbohidratos	Grasas
382 gr	Carne de Cuy	11406.52	397.28	1913.82	248.3
842 gr	Papas	648.3	14.3	134.7	1.7
466 gr	Maní	2623.6	117.4	36.8	214.4
500 gr	Leche	325	16	23	19.50
500 gr	Cebolla blanca	160	5.50	26.5	1
Total		15163.42	550.48	2134.82	484.9

Alto en	Calorías
Medio en	Carbohidratos
Bajo en	Grasa

Tabla 48

Receta Yahuarlocro

RECETA ESTÁNDAR N° 11					
NOMBRE DEL PLATO:	DEL	PORCIÓN ESTANDAR	N.- PAX		
YAHUARLOCRO			4		
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRODUCTO	COSTO UNI.	COSTO TOTAL	 <p>PROCEDIMIENTO</p> <p>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.</p>
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 PORCIÓN	8.57	

Continúa



CREADO POR: Andrea Acaro y Maribel Espín	FECHA: 02-08-2016
--	-------------------

Tabla 49

Tabla Nutricional Yahuarlocro

Cantidad	Ingredientes	Calorías	Proteínas	Carbohidratos	Grasas
528 gr	Viseras de borrego	528	100.3	0	10.6
842 gr	Papas	648.3	14.30	134.70	1.70
154 gr	Maní	867	38.8	12.20	70.80
200 gr	Leche	130	6.4	9.2	7.8
74 gr	Cebolla blanca	23.70	0.80	3.90	0.10
30 gr	Zanahoria	12.01	0.40	2.10	0.10
300 gr	Sangre de borrego	130	6,4	9.2	7.8
30 gr	Aguacate	69.9	0.5	0.1	7.1
50 gr	Tomate	11.5	0.4	1.8	0.1
30 gr	Cebolla paiteña	18.9	0.6	3.3	0.6
10 gr	Orégano	25	1	5	1
10 gr	Cilantro	2.3	0.213	0.367	0.052
130 gr	Papa nabo	35.1	1.04	0	0
Total		2501.72	171.153	181.867	119.752

Alto en	Calorías
Medio en	Carbohidratos
Bajo en	Grasa

Tabla 50

Receta Caldo de Gallina Criolla

RECETA ESTÁNDAR N° 12					
NOMBRE DEL PLATO: CALDO DE GALLINA CRIOLLA	DEL	PORCIÓN ESTANDAR	N.- PAX		
					
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRODUCTO	COSTO UNI.	COSTO TOTAL	
500	gr.	Pollo	1.62	6.50	PROCEDIMIENTO Poner en una olla agua, zanahoria, Papanabo y arrocillo. Agregar el pollo, apio y cilantro. Sal al gusto .
30	gr.	Zanahoria	0.03	0.50	
130	gr.	Papanabo	0.05	0.50	
10	gr.	Cilantro	0.02	0.25	
10	gr.	Apio	0.05	0.25	
60	gr.	Arrocillo	0.03	0.30	
			COSTO TOTAL		
			COSTO PORCIÓN		
CREADO POR: Andrea Acaro y Maribel Espín			FECHA: 02-08-2016		

Tabla 51

Tabla Nutricional Caldo de Gallina Criolla

Cantidad	Ingredientes	Calorías	Proteínas	Carbohidratos	Grasas
500 gr	Pollo	830	99	0	48
30 gr	Zanahoria	12.01	0.40	2.10	0.10
130 gr	Papanabo	35.1	1.04	0	0
10 gr	Cilantro	2.3	0.213	0.367	0.052
10 gr	Apio	1.9	0.1	0.2	0
60 gr	Arrocillo	219.6	4	49	0.5
Total		1100.91	104.753	51.667	48.652

Alto en	Calorías
Medio en	Carbohidratos
Bajo en	Grasa

Tabla 52

Receta Chicha Criolla

RECETA ESTÁNDAR N° 13				
NOMBRE PLATO:	DEL	PORCIÓN ESTANDAR	N.- PAX	
CRIOLLA	CHICHA		4	
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRODUCTO	COSTO UNI.	COSTO TOTAL
300	gr.	Avena	0.36	0.60
10	gr.	Canela	0.10	0.50
500	gr.	Panela	0.60	1.50
904	gr.	Piña	1.00	1.00
50		Naranjilla	0.08	0.50
			COSTO TOTAL	3.10
			COSTO PORCIÓN	0.77
CREADO POR:	Andrea Acaro y Maribel Espín	FECHA:	02-08-2016	

PROCEDIMIENTO

Agregar en una olla agua, avena, panela, canela y piña, dejar hervir por 30 minutos. Jedar fermentar por 2 días, en un recipiente de madera tapado..

Tabla 53

Tabla Nutricional Chicha Criolla

Cantidad	Ingredientes	Calorías	Proteínas	Carbohidratos	Grasas
300 gr	Avena	1101	42	199.5	15
10 gr	Canela	47.2	0.4	7.9	0.3
500 gr	Panela	1800	0	450	0
904 gr	Piña	479.1	3.6	94.9	2.7
50 gr	Naranjilla	158.5	12	3.5	10.5
Total		3585.8	58	755.8	28.5

Alto en	Calorías
Medio en	Carbohidratos
Bajo en	Grasa

Tabla

54 Receta La Boda

RECETA ESTÁNDAR N° 14					
NOMBRE DEL PLATO:	LA BODA	PORCIÓN ESTANDAR	N.- PAX 4		
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRODUCTO	COSTO UNI.	COSTO TOTAL	
35	gr.	Harina de haba	0.04	0.30	 <p>Poner en una olla agua, zanahoria y cebolla a fuego lento. Mezclar todas las harinas y agregar poco a poco y mecer constantemente hasta que hierva. Agregar las papas, carne de borrego, esperar 5 minutos y por ultimo agregar sal al gusto.</p>
35	gr.	Harina de cebada	0.03	0.30	
35	gr.	Harina de arveja	0.03	0.30	
842	gr.	Papas	0.37	0.75	
240	gr.	Carne de borrego	1.62	6.50	
30	gr.	Zanahoria	0.03	0.50	
74	gr.	Cebolla blanca	0.04	0.50	
30	gr.	Cebolla paiteña	0.02	0.50	
26	gr.	Pimiento	0.03	0.50	
58	gr	Papa nabo	0.02	0.50	
			COSTO TOTAL	10.65	
			COSTO PORCIÓN	2.66	
CREADO POR:	Andrea Acaro y Maribel Espín		FECHA:	02-08-2016	

Tabla 55

Tabla Nutricional La boda

Cantidad	Ingredientes	Calorías	Proteínas	Carbohidratos	Grasas
35 gr	Harina de haba	122.5	3.5	25.2	0.40
35 gr	Harina de cebada	28.35	1.89	5.06	0.14
35 gr	Harina de arveja	648.3	14.30	134.70	1.70
842 gr	Papas	122.5	3.5	25.2	0.40
240 gr	Carne de borrego	564	42.2	0	39.8
30 gr	Zanahoria	12.01	0.40	2.10	0.10
74 gr	Cebolla blanca	23.70	0.80	3.90	0.10
30 gr	Cebolla paiteña	18.9	0.6	3.3	0.6
26 gr	Pimiento	5.2	0.20	0.40	0.20
58 gr	Papa nabo	15.66	0.46	0	0
Total		1561.12	67.85	199.86	43.44

Alto en	Calorías
Medio en	Carbohidratos
Bajo en	Grasa

Tabla 56

Receta Caldo de Borrego

RECETA ESTÁNDAR Nº 15					
NOMBRE DEL PLATO:	DEL	PORCIÓN ESTANDAR	N.- PAX		
CALDO DE BORREGO			4		
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRODUCTO	COSTO UNI.	COSTO TOTAL	
380	gr.	Cabeza de borrego	4.06	12.00	 <p>Poner agua en una olla, agregar la zanahoria, cebolla blanca, Papanabo. Agregar la cabeza de borrego dejar hervir por 45 minutos agregar la leche, orégano, cilantro y sal al gusto</p>
30	gr.	Zanahoria	0.03	0.50	
74	gr.	Cebolla blanca	0.04	0.50	
30	gr.	Cebolla paiteña	0.02	0.50	
26	gr.	Pimiento	0.03	0.50	
130	gr.	Papa nabo	0.02	0.50	
312	gr.	Mote	0.40	1.00	
			COSTO TOTAL	15.50	
			COSTO PORCIÓN	3.87	
CREADO POR:	Andrea Acaro y Maribel Espín		FECHA:	02-08-2016	

Tabla 57

Tabla Nutricional Caldo de Borrego

Cantidad	Ingredientes	Calorías	Proteínas	Carbohidratos	Grasas
380 gr	Cabeza de borrego	893	66.9	0	63.1
30 gr	Mote	22.5	4.8	5.43	0
74 gr	Zanahoria	12.01	0.40	2.10	0.10
130 gr	Papanabo	35.1	1.04	0	0
74gr	Cebolla blanca	23.70	0.80	3.90	0.10
10 gr	Cilantro	2.3	0.213	0.367	0.052
10 gr	Orégano	25	1	5	1
Total		1013.61	79.153	16.087	64.352

Alto en	Calorías
Medio en	Carbohidratos
Bajo en	Grasa

4.8.4. Calendario festivo gastronómico.

A través de esta medida de muestra las tradiciones culturales del pueblo, es así que en la población de la parroquia Zumbahua se realizan las fiestas en el mes de diciembre la noche buena, en el mes de enero los tres reyes, en el mes de abril la fiesta de las pascuas y en el mes de junio la fiesta de corpus Cristi; como en todos los pueblos andinos de nuestro país Ecuador de manera particular en las poblaciones netamente indígenas estas festividades están siempre en honor al agradecimiento a la madre tierra (pacha mama), al Sol (Inty Tayta), a las nubes (Puyu mama), y a las lluvias (Tamyá mama), por haber permitido realizar los trabajos de preparar el suelo, la siembra, los aporques, la desyerba la cosecha y el almacenamiento de los productos, porque el hombre del campo es interdependiente con la naturaleza; estos festejos de agradecimiento antes de la llegada de los españoles fueron endémicas de nuestra cultura, pero los grandes de la religión como los sacerdotes, fueron dando algunos toques de cambio, los festejos actuales son en honor a los santos que ellos nos dieron designados como patronos de cada uno de nuestros pueblos, en cada una de estas festividades los pobladores de la parroquia realizan diferentes platos típicos de gran trascendencia histórica manteniendo su identidad, cultura y valores propios.



Figura 20 Fiestas Culturales

Tabla 58

Calendario Festivo gastronómico

Mes	Festividad	Producto	Plato típico
Enero	Los tres Reyes	Papas	La boda
	Magos	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
		Quinoa	borrego
		Chochos	Mashka Turrón
			Caldo de gallina criolla
		Ají de cuy	



LA FIESTA DEL SANTO RUMI (TRES REYES)

La historia comienza con la aparición del imagen en el sitio de Santo Rumi, todo los comuneros convidaban los productos de papas, habas y cebada; para que el niño santo lo ayude, cuide de los castigos naturales: del viento, de las lluvias, de las heladas y que bendiga para tener salud completa y poder tener buena cosecha lo regalaban con mucha fe. De esta forma realizaban el sistema de intercambio de chukchis.

La fiesta del niño de Santo Rumi es la fiesta de los Tres Reyes que está adornada con los disfrazados de los reyes magos, rey ángel montado en su llamingo, los negritos que acompañan a los reyes, el payasito, el perro, la vaca loca con su vaquero, los caporales, la waricha y la viuda con su amante; lo distintivo y original de los disfrazados de este niño santo son los negritos blancos, el gran mayordomo.





LOS NEGRITOS Y BLANCOS

Estos personajes están disfrazados con vestimenta de camisa tejida con cintas de colores en la espalda y pantalón blanco con sus pañuelos o bufandas de color y sus sombreros amarrados de cintas o cordones de colores, su rostro está pintado de color negro.

La característica diferencial de entre los disfraces, es la carga de las monedas más antiguas que le hace recordar las memorias de la época del esclavismo, que los patrones pagaban esos mendrugos centavos de monedas pretendiendo reconocer por nuestros arduos y laboriosos trabajos.

Los negros blancos están cuidados por el mayordomo quién es un personaje que representa al patrón de la hacienda que viene cabalgando en su caballo con su gran látigo en la mano con la voz autoritaria imponente y amenazante para dar el castigo a la mínima





FIESTA DEL CORPUS CRISTY

Es una de las fiestas muy tradicional y popular, que realizan los moradores de las comunidades de esta Parroquia, en estas festividades en forma conjunta se celebra el aniversario de la parroquialización, el patrono de esta población es el Taita Rumi Cruz por ello el nombre propio de nuestro pueblo se llama "Parroquia Santa Cruz de Zumbahua" con la invasión a las tierras Zumbahueñas por los grandes gamonales y explotadores dejaron sembrando esta fiesta tradicional.

La tradición cultural de las fiestas de los toros bravos, el prioste debe coger como de cabecilla a una persona responsable a este señor se debe ir con mediano de cuy gallinas, carne y borregos.

En este evento no pueden faltar los músicos autóctonos que están





**G
A
L
E
R
Í
A**

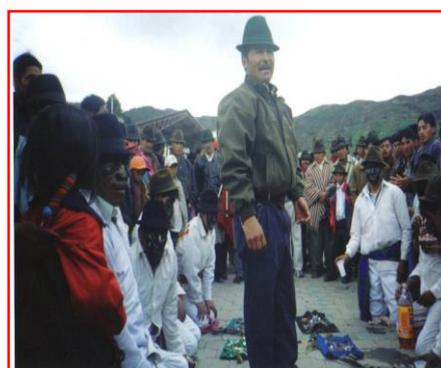


Figura 21 Contexto cultural de la parroquia Zumbahua

4.8.5. Formaciones de vida de las personas

Tabla 59

Formas de vida de las personas

Según (Toaquiza, 2011) menciona que el impulso vital y el legado de los pueblos indígenas habitan en todas las comunidades los cuales poseen bienes materiales e inmateriales de las culturas milenarias que en Ecuador habitaron y forman parte de su cultura y herencia multicultural, esos valores han permanecido vivos de mil formas en el minúsculo género humano.

Formas de vida	Características
sobreviven con sus modos o maneras de estar en la tierra	Es una manera de vivir en armonía con la totalidad cósmica, sus ciencias, sus artes, sus literaturas, sus tradiciones, sus mitos, artesanías, orfebrerías, sus alimentos, sus aderezos, los nombres de las montañas, lagos, ríos, plantas y animales.
Los cultivos y la gastronomía	<p>En los medios rurales el campesino indígena sigue utilizando el sistema de chacra, cada una de las familias indígenas posee una chacra que es una porción de terreno destinada a la horticultura, de pequeña extensión (1 a 2 ha), de tipo itinerante, y en la cual se cultivan productos de sustento, sabio método agrícola de aprovechamiento y conservación de los suelos, se guía por las fases de la luna en la siembra, poda y recolección de las cosechas. (Toaquiza, 2011)</p> <p>La comunidad cultiva productos autóctonos de la zona como el maíz, el haba, la papa, la cebada, la arveja, entre otros, pero existe la adaptación de otras culturas, lo cual ha provocado la introducción de otros productos como la yuca, tapioca, el plátano.</p>

Continúa 

La vivienda indígena	<p>La manera de vivienda de la comunidad se presenta de varias maneras que están constituidas de manera actual o de moda son casa de cemento de dos y tres pisos con todos los servicios básicos, pero cabe recalcar que esto no es en todas las comunidades ya que en lugares lejanos poseen casas de adobe y no poseen todos los servicios básicos. Existen también las casas tradicionales que son de adobe, pero esto solo se las puede divisar en personas adultos mayores que son quienes tratan de mantener su cultura y tradición.</p>
----------------------	--

4.8.6. Instituciones y organizaciones que promueven la cultura en la zona

Según (Parra, MODELO TERRITORIAL, 2012) quien establece un modelo de gestión planificado y articulado el cual permita aprovechar las oportunidades e impulsar las fortalezas existentes en la parroquia, a través de procesos efectivos de gestión interinstitucional y participación social, para la implementación efectiva de los Planes de Desarrollo (PD) y Ordenamiento Territorial (OT), con la ejecución de sus proyectos y programas.

Las bases fundamentales para este proceso son la reestructuración institucional que implemente un nuevo modelo de gestión que le permita al GAD parroquial asumir sus competencias y la participación social traslucida en la corresponsabilidad en la gestión que implica la generación de metodologías participativas de planificación, presupuestario y control social a través de mecanismos como veedurías y rendición de cuentas.

Otras de las organizaciones que aportan al desarrollo turístico de la parroquia, a través de las promociones, publicaciones e investigaciones culturales, es el ministerio de Cultura y Patrimonio de la provincia de Cotopaxi,

4.8.7. Problemas y soluciones que presenta la comunidad

Tabla 60 Problemas y soluciones de la parroquia Zumbahua

Problemas	Soluciones
Falta de apoyo de las instituciones para fortalecer la cultura de la parroquia.	Buscar instituciones que capaciten a la comunidad en cuanto al desarrollo turístico y el fortalecimiento de la identidad cultural.
Escasa producción de los productos ancestrales de la comunidad	Utilización de antiguas formas de sembrar y cosechar los productos como la utilización de abono de los animales, entre otros.
Desconocimiento de los platos típicos de la parroquia	Concienciar a la gente sobre los platos ancestrales de la parroquia que forman parte su cultura y de su identidad.

4.8.8. Programas y proyectos

Programas para la Revitalización Cultural Gastronómica de la parroquia Zumbahua

El plan de revitalización cultural fortalece la cultura de la comunidad, reconoce el valor intrínseco que tiene los pueblos y su importancia para la identidad de la población. Se propone que esta se vea fortalecida a través de la producción cultural gastronómica para un mejor desarrollo turístico bajo la modalidad del turismo cultural.

Tabla 61 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.	3
		Mantenimiento de cultivos	Junta Parroquial de Zumbahua.	3
		Cosecha		3
Elaboración de los platos ancestrales tradicionales de la parroquia	Procesos de elaboración de los platos típicos ancestrales	Elaboración de la receta estándar	Ministerio de Cultura de la Provincia de Cotopaxi.	4
		Requisición de los alimentos		4
		Mise en place		4
		Elaboración del plato	Universidad delas	4
		Emplatado	Fuerzas Armadas	4
		servicio	ESPE-L	4

Programa N°1 Cultivo de productos ancestrales tradicionales de la parroquia

La alimentación es un derecho básico de todas las personas decretado en la Constitución de la República del Ecuador establecida en el 2008, la cual muestra el apoyo al desarrollo agrícola de todos los pueblos, en especial la parroquia Zumbahua todavía mantiene la producción de los productos tradicionales como la cebada, habas, papas, choclos, lenteja, mashwa, arveja, ocas, mellocos, quinua, chochos los mismos que son ricos en nutrientes para el desarrollo sano del cuerpo humano.

Objetivo:

Rescatar la diversidad de productos ancestrales y mejorar la alimentación de las familias de las comunidades que forman parte de la parroquia Zumbahua.

Lugar:

- Zumbahua centro

Asistentes:

Tabla 62

Comunidades que asistirían a las capacitaciones

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

a) Sub programa Proceso de producción agrícola

Introducción

Las semillas son producto de vida, pues no solo sirven de alimento si no también son fuente de salud y en muchos de los casos son ingresos económicos de las familias.

Los productos tradicionales lo consumieron nuestros abuelos lo que permitió que ellos tengan una larga vida y saludable, en la actualidad la población remplazo estos productos por el fideo y la gaseosa sin saber que no son alimentos nutritivos y que están dañando su salud, por ello se espera concienciar a los pobladores para que vuelvan a sembrar sus tierras con verdaderos alimentos

Este programa permite que los asistentes obtengan semillas de los productos tradicionales, también que compartan los conocimientos ancestrales como el cuidado del tiempo de sembrar según la fase de la luna, y la cosecha del producto. De esta manera los participantes obtienen conocimientos sobre la buena alimentación que influye en el desarrollo de salud, promoviendo el consumo de los productos a todas las comunidades de la parroquia Zumbahua.

Proceso de producción

Preparación de terreno

1. Limpieza Primera aradura
2. Segunda aradura Surcado
3. Preparación del terreno

Conocida también como labranza, busca crear condiciones favorables para el buen desarrollo de los cultivos, es decir, para la germinación de las semillas, el crecimiento de las raíces y de la planta, y en la mayoría de casos, para la formación del fruto. En términos específicos la preparación del terreno permite:

- Generar en el suelo condiciones físicas adecuadas para el buen flujo del agua y el aire, evitando que se formen en el suelo capas duras que limiten la penetración y el crecimiento de las raíces.
- Contribuir a que el suelo disponga de más nutrientes para la planta, incorporándole restos de cosecha y materia orgánica como abono, favoreciendo así la actividad de organismos que mejoren su fertilidad.
- Ayudar en la eliminación de insectos y hongos, así como en el control de las malas hierbas. Una buena preparación del terreno puede contribuir a incrementar significativamente la producción.

Para realizar la labranza debe considerar las siguientes condiciones:• Las características del suelo.- Entre ellas, el grado de pendiente, la pedregosidad, la profundidad útil del suelo, la textura, así como la presencia de agua subterránea o de sales en él.

Los implementos de labranza que están al alcance.- Sea por razones de disponibilidad en la zona, o por razones económicas, debe tomar en cuenta si tiene o no acceso a los equipos o animales que requiere utilizar.

Las características del cultivo.- Cada tipo de planta tiene un tamaño diferente de raíz, y por tanto requiere que se remueva el terreno a una determinada profundidad.

4. Siembra, selección de semilla desinfección de semilla

Importancia de la semilla: Todo proceso productivo exitoso comienza con el uso de una semilla de calidad, que asegure un buen rendimiento y las características deseables en el producto final. Una buena semilla es aquella que reúne rasgos de sanidad, de germinación, de pureza y de porcentaje de humedad favorables, y que además tiene características genéticas que responden a las demandas específicas del mercado. Para tener una buena semilla es necesario considerar las características de cada tipo de planta o variedad. Mantener un buen cultivo requiere muchas veces de la compra permanente de nueva semilla en lugares confiables que garanticen su calidad.

Es conveniente desinfectar las semillas antes de sembrarlas para que no les ataquen los insectos del suelo antes de germinar o para que no desarrollen enfermedades una vez la plántula haya germinado. Si compra las semillas en un vivero o centro de jardinería de confianza las semillas ya se venden desinfectadas.

5. La siembra

Es una de las principales tareas agrícolas. La siembra consiste en situar las semillas sobre el suelo o subsuelo para que, a partir de ellas, se desarrollen las nuevas plantas. Es decir, que no es otra cosa que colocar y esparcir semillas en la tierra que se encuentra preparada para tal fin.

Métodos de siembra: existen tres métodos de siembra manuales (a voleo, achorrillo y a golpes). Con el primero se esparcen las semillas en forma de lluvia; con el segundo se deja caer la simiente en surcos que ha trazado el arado u otro instrumento de labor y el tercero hay que enterrar la simiente en hoyos que se han realizado previamente.

6. mantenimiento de cultivo sembrío

Labores culturales son aquellas consideradas de uso común dentro del ciclo productivo, son todo tipo de labores que permiten la óptima germinación, plantación o sembrado, desarrollo y cosecha del producto final, tanto así como la preparación del mismo para su comercialización. Si bien, en teoría todo este tipo de labores deberían ser totalmente ventajosas, para el cultivo no siempre es así, ya que muchas veces las labores traen aparejadas desventajas que no se tienen en cuenta al momento de realizarlas (ejemplo: regar con agua de alta concentración salina, poda indiscriminada, etc.) Fertilización (abonamiento). Siempre es importante contar con un sustrato fértil, para que las plantas se desarrollen con facilidad y puedan mostrar todo su esplendor en el periodo de floración. Esta afirmación adquiere mayor importancia en el huerto, porque de los nutrientes de que disponga el subsuelo dependerá la calidad y, sobre todo, la cantidad de hortalizas, frutas y verduras, así como el tamaño que podrán llegar a alcanzar.

7. Cosecha

La cosecha se refiere a la recolección de los frutos, semillas u hortalizas de los campos en la época del año en que están maduros. La cosecha marca el final del crecimiento de una estación o el final del ciclo de un fruto en particular. El término cosechar en su uso general incluye también las acciones posteriores a la recolección del fruto propiamente dicha, tales como la limpieza, clasificación y embalado de lo recolectado hasta su almacenaje en la granja o su envío al mercado de venta al por mayor o al consumidor.



Figura 22 Sembrío y Cosecha de los productos tradicionales de Zumbahua

b) Programa N°2 Elaboración de los platos ancestrales tradicionales de la parroquia

La cocina de tradición debe conservar sus raíces, conservar las técnicas e insumos pero innovar en su presentación es la clave, cabe aclarar que la cocina tradicional es aquella cuyos ingredientes tienen raíces ancestrales, es decir, con un origen remontado a décadas y quizá siglos atrás.

Objetivo:

Rescatar la diversidad de platos ancestrales y tradicionales para mejorar la alimentación de las familias de las comunidades que forman parte de la parroquia Zumbahua.

Lugar:

- Zumbahua centro

Asistentes:

Tabla 63

Comunidades que asistirían a las capacitaciones

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

c) Sub programa 2 Procesos de elaboración de los platos típicos ancestrales

Introducción

El plato típico es la comida o bebida que representa los gustos particulares de una nación, región, en este caso representa a la parroquia Zumbahua. Se puede ver que en la mayoría de los casos el plato típico contiene ingredientes fácilmente elaborados o cultivados en la región, o a lo sumo con ingredientes con los que se sienten identificados los habitantes de estas naciones.

Procesos de elaboración

1. Elaboración de la receta estándar

La receta estándar es un listado de todos los ingredientes que necesitamos para elaborar alguna receta, en la cual no sólo se deben incluir las cantidades de cada ingrediente con sus respectivas unidades y sus costos. Por eso, además de ser una guía para saber cómo preparar y montar algún platillo, o incluso para determinar el tiempo real de preparación, esencialmente, la receta estándar nos sirve para calcular el costo real de cualquier platillo.

2. Tabla Nutricional

Los alimentos que consumimos nos aportan todos los nutrientes esenciales que nuestro cuerpo necesita para funcionar. Para saber con exactitud las cantidades de vitaminas, hidratos de carbono, minerales, fibras, proteínas y las calorías que cada alimento nos provee.

Tabla 65

Modelo de Tabla Nutricional

Cantidad	Ingredientes	Calorías	Proteínas	Carbohidratos	Grasas
TOTAL					

3. Requisición de los alimentos

Un archivo de requisición son una serie de formatos donde se describe de manera detallada cada uno de los artículos que solicitan en los centro de producción llamase cocinas o bares.

División de los alimentos y bebidas

Para requerir las mercancías en el almacén, primeramente se tendrán que separar los alimentos y bebidas en perecederos y no perecederos, pues cada uno de ellos tienen sistemas diferentes para requerirlos.

Productos perecederos: Son mercancías que tienen una menor duración de vida, requieren de mayores cuidados para su conservación y su rotación dentro del almacén son de 72 horas.

Ejemplos: Jugos naturales, carne, ave, pescado, marisco, lácteos, frutas, verduras, huevos.

Productos no perecederos: Son mercancías que tienen una mayor duración de vida, no requieren de tantos cuidados para su conservación y su rotación dentro del almacén son de 15 días.

Elementos de la hoja de requisición

- **Ingredientes:** Aquí llenaremos la lista de todos los ingredientes que se usaran. Ejemplo: Tomate, Sal, Pimienta, Piña en almíbar, Jamón ahumado, etc.
- **Cantidad:** Es la cantidad a utilizar de cada ingrediente. Es importante que a la hora de escribir cantidades tengamos en cuenta que (“aquí”) partiremos del Litro o Kilo – según sea el caso- para expresar gramos o mililitros. Expresando los Kilos/ Litros con el punto a la derecha y los gramos/mililitros con el punto a la izquierda esto es:

Ejemplo

Cantidad	Que representa...
50.000	Cincuenta Litros/Kilos.
1.000	Un Litro/Kilo
0.500	Quinientos gramos/mililitros
0.010	Diez gramos/mililitros
0.001	Un gramo/mililitro

Figura 23 Ejemplo

- **Unidad:** Determinar si se trata de Kg (Kilogramos) ó Lt (Litros) según cada ingrediente. Nuevamente “este” costeo estándar no quedará escrito en gramos o mililitros.
- **Porción o medida:** Determina si estamos usando Latas ó Piezas. En este caso dentro de la porción y medida escribiremos el número de Pzas o Latas respecto al costo unitario.

Ejemplo:

Piña en almíbar –1 Lata (Peso Neto 833gr, Peso escurrido 400g)

Huevo-3 Pzas. (Cada huevo pesa 60 gramos)

En caso de usar la casilla de porción o medida, no deberá usarse la casilla de unidad y viceversa.

- Costo Unitario: El costo unitario es el precio del ingrediente por Kg, Lt, Lata ó número de Piezas.

Puede variar respecto al país, estado, municipio, establecimiento, proveedor, la temporada del producto, alza en precios etc

Tabla 66

Formato de hoja de requisición

Ingredientes	Cantidad	Detalle	Unidad	Porción o medida	Costo unitario	Costo total

4. Mise en place

Dentro del idioma culinario, donde la mayoría de acepciones proceden del francés, tenemos la Mise en place. Aunque la materialización de este término es imprescindible en las cocinas profesionales, también en las cocinas domésticas se trabaja mejor si se realiza la mise en place.

Mise en place no quiere decir más que “cada cosa en su lugar”, o sea, que antes de disponerse a preparar cualquier plato, debemos tener preparado todo lo necesario, tanto lo referente a los utensilios necesarios para cocinar (cazuelas, platos, cubiertos, batidoras, entre otros) como los ingredientes (lavados, cortados, pesados, precocido, entre otros).

En la cocina doméstica, acostumbrarse a trabajar con una mise en place es muy fácil. Naturalmente habrá días en los que se cocina sobre la marcha, por lo que también resulta imprescindible tener nuestros ingredientes y utensilios organizados y los más utilizados siempre al alcance de nuestra mano, pero sin entorpecer nuestro trabajo.

Lo imprescindible para hacer la mise en place es tener un guión, esto es la receta o recetas que se van a cocinar, a partir de ahí empiezan los preparativos. Una buena organización en la cocina ayuda a trabajar de forma relajada y a disfrutar.



Figura 24 Mise en place

5. Emplatado

Dentro de lo que podríamos llamar cocina creativa, podemos hablar de una parte importante en el éxito de un plato, que es el emplatado y presentación de platos, lo que normalmente se entiende como “decoración” de platos en sentido amplio. Aquí te damos una guía útil para iniciarte en este interesante arte.

Desde tiempos de los romanos, con su gusto por los excesos y el lujo, se empezaron a presentar los platos de formas a cual más original, y se valoraba el mérito de un cocinero por su capacidad de impresionar a los comensales. Hoy día, está claro, no se estilan estos excesos, y la decoración tiende a ser lo más sencilla y elegante posible, huyendo de

barroquismos. Básicamente, dejémonos llevar por nuestra intuición y buen gusto, pero hay varias reglas que nos pueden guiar.

En primer lugar, si disponemos de suficiente vajilla, la elección del plato es importante. Normalmente suele quedar mejor un plato muy neutro, con color pastel claro, o incluso blanco, y si es sin dibujos mucho mejor. Las vajillas clásicas más decoradas son otra opción, siempre que tengan una decoración sencilla y neutra, y si es posible sólo en los bordes.

Las nuevas modas tienden a pequeñas cantidades, sobre todo en la cocina molecular, más experimental. Sin embargo, no es lo mismo si vamos a servir un plato de pasta o un estofado tradicional, las cantidades en este caso pueden ser mayores.

Podemos adoptar diferentes formas de composición básicas:

Composición simétrica. Referida a un equilibrio bilateral y proporcional entre las partes del plato, con un equilibrio entre el peso de los diferentes componentes. Existe igualdad de peso en las dos partes del plato, como alas de mariposa. Transmite una sensación de orden y armonía procedente de la misma Naturaleza.



Figura 25 Composición simétrica
Fuente: Emplatado presentación y de platos

Composición asimétrica. Dividimos la composición en dos partes asimétricas, una con mayor peso que la otra. Transmite un mayor dinamismo y tensión, digamos mayor vitalidad.

Composición rítmica. Repetición de elementos principales con alternancia de otros menos importantes. Crea un efecto dinámico y estimulante, que capta mucho la atención.



Figura 26 Composición rítmica

Fuente: Emplatado presentación y de platos

Composición oblicua. Líneas transversales y giradas respecto al espectador-comensal, que crean un efecto tridimensional de profundidad, y que transmite gran dinamismo.



Figura 27 Composición oblicua

Fuente: Emplatado presentación y de platos

Composición en escala. Elementos que se repiten con diferentes tamaños, de forma proporcional.



Figura 28 Composición en escala

Fuente: Emplatado presentación y de platos

En función de estos conceptos básicos, podemos realizar varios tipos de composición:

Composición triangular o piramidal. Jugamos con las alturas, formando una pirámide en el plato, o bien un triángulo en plano.



Figura 29 Composición triangular o piramidal

Fuente: Emplatado presentación y de platos

Composición en cuadrado, tanto en horizontal como en vertical. Establecemos la composición en base a cuadrados o rectángulos simétricos.

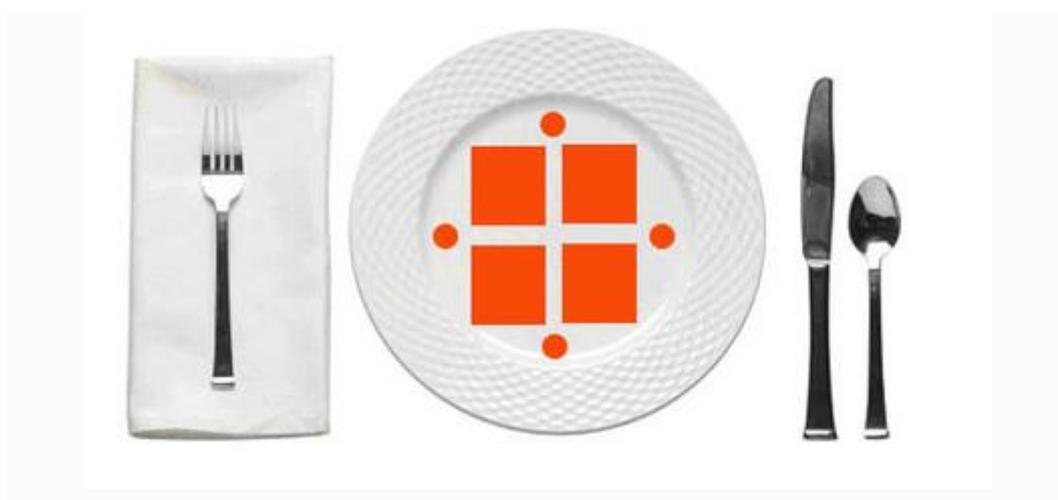


Figura 30 Composición en cuadrado

Fuente: Emplatado presentación y de platos

Composición circular o lineal, respecto a un punto central, disponemos los elementos de forma circular u ovalada, creando un efecto de dinamismo muy interesante.



Figura 31 Composición circular o lineal

Fuente: Emplatado presentación y de platos

Estas formas de composición básicas se pueden combinar asimismo en el mismo plato, creando presentaciones más sofisticadas. La experiencia y saber hacer nos guiarán sobre la mejor forma de presentar cada plato.

Una buena recomendación, para empezar, es ensayar en casa diferentes presentaciones con cada plato, hasta ver la que más nos gusta, siguiendo la guía que os he dado en este post. El emplatado y presentación de platos es casi un arte en sí mismo, no se aprende en un día, y requiere que desarrollemos un cierto sentido estético.

6. Servicio

Con el plato servido a la mesa o cena tradicional, el invitado estará siempre atendido a la mesa por el servicio de meseros, ofreciendo más versatilidad a los novios para disfrutar. Algo desfavorable de este tipo de selección, es el hecho que el menú incluirá un único plato no hay posibilidad

de elegir qué comer, y es probable que algunos invitados elijan no comer, porque le provocan alguna reacción negativa o algo le es prohibido consumirlo. Cuando el “plato va servido a la mesa” debe contemplar en tener arreglos espectaculares para las mesas. Si desea inclinarse por esta opción debe saber que le puede resultar más económica ya que solo estará cotizando un solo plato por persona.

Existen dos tipos de servicio:

Servicio a plato servido

Con el servicio a plato servido, tus invitados reciben sus alimentos en sus asientos. Normalmente, se ofrece una selección de entradas, como carne de res, pollo, pescado o un plato vegetariano y los asistentes eligen su plato antes del encuentro.

Esto requiere un trabajo extra en la etapa de planificación del evento, ya que necesitarás realizar un seguimiento no sólo de quienes asistan, sino también de su elección para la cena. Los salones de banquetes a menudo optan por este servicio a pesar de la planificación extra, ya que generalmente se considera el más elegante de los tipos de servicio.

Servicio de Bufé

Una larga fila de platos calientes y fríos colocados a lo largo de una o más mesas es la característica principal del servicio de bufé. Los invitados forman una o dos líneas y caminan junto a la mesa del bufé, eligiendo la comida que desean. Algunos bufés cuentan con camareros que explican los platillos y sirven porciones directamente sobre los platos de los invitados. Otros bufés son estrictamente de autoservicio o combinan autoservicio con algunas opciones servidas por el personal, tales como carne de res o pavo tallada.

4.8.9. Difusión

Uso de medios de comunicación social. (Catalogo gastronómico)

CONCLUSIONES

- 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

RECOMENDACIONES

- Generar información detallada que dé a conocer y fortalecer los conocimientos adquiridos con el tiempo.
- A las organizaciones dedicadas al desarrollo del turismo en la comunidad se recomienda dotar de infraestructura turística adecuada para facilitar la actividad dentro de la comunidad.
- Mantener a la comunidad en constante capacitación a cerca de las manifestaciones culturales que se presentan y cuán importante es mantener su identidad cultural.

BIBLIOGRAFÍA

- Coque, M. (2013). “La Gastronomía Ancestral y su Influencia en el Turismo cultural .
- Coronado, L. (2002). Gastronomía . Mexico, D.F.: Mochicachul, Sinaloa .
- De Alba , S. (Agosto de 2009). Fortalecimiento de la comunidad. Quito. Recuperado el Abril de 2016.
- Ecuador, Dossier para una Educación Intercultural. (s.f.). Teoría el concepto de identidad.
- Ecuador, Primer Congreso Nacional de la Tradición. (Noviembre de 1968). Tradición. Quito: Producción de contenidos DCGyE. Recuperado el Abril de 2016. Giddens, A. (2000). Etnicidad y Raza. Madrid : Alianza . Recuperado el marzo de 2016.
- Guanotuña, M. A. (2007). Zumbahua, Historia, Arte y Cultura. Pujilí.
- Gutierrez, C. I. (2012). Historia de la Gastronomía . Mexico, D.F.: Red Tercer Milenio. Martinez de Albeniz, Iñaki. (julio de 2008). La cocina de la identidad. Vasco. Montenegro, A. (2013). La Cocina Ecuatoriana, Cocinas Patrimoniales.
- Montero, M. (28 de Abril de 2009). El fortalecimiento en la comunidad sus dificultades y alcances. Caracas : Scopes and Obstacles in Community Empowerment.
- Morillas , A. (s.f.). Muestero en las poblaciones finitas.
- Parra, L. (Abril de 2012). Modelo territorial de la parroquia Zumbahua 201. Ambato.
- Taylor, S. (1984). material didactico. Paidós. Obtenido de introduccion a los metodos cualitativos de investigacion:

- Toaquiza, C. (2011). Universidad Técnica de Cotopaxi . Latacunga. Obtenido de Elaboración de un folleto sobre historia
- Unigarro, C. (2010). Patrimonio Cultural Alimentario . Quito: La Tierra.
- Zumbahua, Gobierno Autonomo Descentralizado. (Septiembre de 2015). Actualización Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial Zumbahua. Zumbahua.
- Zumbahua, Gobierno Autónomo Descentralizado. (Septiembre de 2015). Actualización Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial Zumbahua. Zumbahua.

LINKOGRAFÍA

Angulo, R. (Septiembre de 2009). La Cultura Gastronómica . Recuperado el Abril de 2016, de <http://www.lavanguardia.com/participacion/20090903/53778201156/cultura-gastronomica.html>

Chicaiza, A. (s.f.). Cultura Panzaleo. Obtenido de Pueblo Panzaleo: <http://cultura-panzaleo.blogspot.com/p/pueblo-panzaleo.html>

Coraje Ecuador . (19 de marzo de 2011). Identidad y Cultura . Recuperado el 16 de mayo de 2016, de <https://sites.google.com/site/corajeecuador/identidad-y-cultura>

Durkheim, E. (1958). Técnicas de investigación social. Recuperado el marzo de 2016, de Metodología cuantitativa: http://www.edukanda.es/mediatecaweb/data/zip/940/page_12.htm

Ecuador, Fundación Wikipedia. (Marzo de 2016). Gastronomía de Ecuador. Recuperado el Abril de 2016, de https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_Ecuador

Gonzalez-Huezo, B. (septiembre de 2008). Gastronomía del santuario . Obtenido de http://rei.iteso.mx/bitstream/handle/11117/1398/Gonzalez-Bernardo_Gastronomia%20del%20Santuario.pdf?sequence=2

Guevara, P. (17 de Abril de 2013). Etnias del Ecuador. Obtenido de Nacionalidad Kichwa de la Sierra: <http://pamenriquez.blogspot.com/2013/04/nacionalidad-kichwa-de-la-sierra.html>

Hall, & Sharples. (2003). Boletín turístico. Recuperado el marzo de 2016, de <http://www.boletin-turistico.com/inicio/item/3747-turismo-gastron%C3%B3mico-acerca-de-su-definici%C3%B3n?tmpl=component&print=1>

León Batidas , A. (1 de abril de 2013). Identidad Cultural . Recuperado el 16 de mayo de 2016, de <https://arturoleonb.wordpress.com/2013/04/01/identidad-cultural/>

Martín, J. (14 de junio de 2005). La cultura del origen en la gastronomía. Recuperado el marzo de 2016, de http://elpais.com/diario/2005/06/14/cvalenciana/1118776700_850215.html

Nicaragua, Gobierno Nacional . (2012). Arte Culinario Internacional. Nicaragua: Managua.

Oliveira, S. (17 de 09 de 2010). Estudios y perspectivas en turismo. Recuperado el marzo de 2016, de http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322011000300012

Quintana, F. (20 de Febrero de 2011). Metodología Flores Magon. Obtenido de Modalidades de Investigación: <http://metodologiafloresmagon.blogspot.com/2011/02/1.html>

Tisalema, C. (24 de Marzo de 2013). Pueblo Panzaleo. Obtenido de Pueblo Panzaleo: <http://cristinatisalema2.blogspot.com/>

Zeitler , T. (s.f.). Cultura y antropología . Recuperado el Abril de 2016, de <http://www.monografias.com/trabajos93/cultura-y-antropologia/cultura-y-antropologia.shtml>

ANEXOS

ANEXOS

Anexo 1

Formato de la Encuesta

ENCUESTA

Buenos días la presente encuesta tiene como fundamento lograr alcanzar como meta informacion respecto a:

Tema: Investigación sobre los orígenes gastronómicos ancestrales de la parroquia zumbahua.

1.- ¿Cree usted que la gastronomía tradicional aporta al desarrollo turístico de la parroquia de Zumbahua - Ecuador ?

Si No

2.- ¿ Conoce Usted sobre los platos típicos ancestrales de la parroquia de Zumbahua - Ecuador?

Si No

3.- ¿Qué plato consume usted cuando visita la parroquia Zumbahua?

Mashka Turrón	<input type="checkbox"/>	Borrego asado	<input type="checkbox"/>
Habas Mote	<input type="checkbox"/>	Ají de cuy	<input type="checkbox"/>
Wira Mashka	<input type="checkbox"/>	Papas con conejo y cuy	<input type="checkbox"/>
Horchata de cebada	<input type="checkbox"/>	Yahuarlocro	<input type="checkbox"/>
Kari Uchu	<input type="checkbox"/>	Caldo de gallina criolla	<input type="checkbox"/>
La Boda	<input type="checkbox"/>	Chicha criolla	<input type="checkbox"/>
Runa Uchu	<input type="checkbox"/>	Caldo de borrego	<input type="checkbox"/>

4.- Con qué frecuencia usted acude a la parroquia Zumbahua para el deguste de comida ancestral?

Siempre	<input type="checkbox"/>	Algunas veces	<input type="checkbox"/>
Nunca	<input type="checkbox"/>	La mayoría de las veces	<input type="checkbox"/>
Pocas veces	<input type="checkbox"/>		

5.- Entre los platos típicos descritos a continuación cual considera el más apetitoso

Mashka Turrón	<input type="checkbox"/>	Habas Mote	<input type="checkbox"/>
---------------	--------------------------	------------	--------------------------

Wira Mashka	<input type="checkbox"/>	Ají de cuy	<input type="checkbox"/>
Horchata de cebada	<input type="checkbox"/>	Papas con conejo y cuy	<input type="checkbox"/>
Kari Uchu	<input type="checkbox"/>	Yahuarlocro	<input type="checkbox"/>
La Boda	<input type="checkbox"/>	Caldo de gallina criolla	<input type="checkbox"/>
Runa Uchu	<input type="checkbox"/>	Chicha criolla	<input type="checkbox"/>
Borrego asado	<input type="checkbox"/>	Caldo de borrego	<input type="checkbox"/>
Ninguno	<input type="checkbox"/>	Todos	<input type="checkbox"/>

6.- ¿Considera usted que en la elaboración de los platos típicos utilizan técnicas ancestrales en su preparación?

Si No

7.- El servicio brindado por los establecimientos en la parroquia Zumbahua es:

Excelente	<input type="checkbox"/>	Malo	<input type="checkbox"/>
Muy bueno	<input type="checkbox"/>	Muy malo	<input type="checkbox"/>
Bueno	<input type="checkbox"/>		

8.- ¿Considera usted que los actuales establecimientos brindan un ambiente adecuado para satisfacer las necesidades de los turistas?

Si No

9.- ¿A partir de las necesidades de comunicación existente señale a su parecer cual es el más eficaz?

Radio	<input type="checkbox"/>
Redes sociales	<input type="checkbox"/>
Promoción escrita	<input type="checkbox"/>
Otros medios	<input type="checkbox"/>

10.- usted considera los medios de comunicación mencionados son suficientes para difundir y fortalecer el turismo

Si No

11.- Usted recomendaría a otros turistas que visiten la parroquia Zumbahua – Ecuador.

Si No

12.- Usted recomendaría a otros turistas que consuman los platos típicos de la Parroquia de Zumbahua?

Si No

Gracias por su atención

Anexo 2

Guía de la entrevista del patrimonio alimentario de Cotopaxi

GUÍA DE LA ENTREVISTA DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO DE COTOPAXI

Objetivo: Recolectar la información de los principales productos primarios alimenticios de la provincia de Cotopaxi

Entrevistador		Andrea Acaro, Maribel Espín			
Nombre del entrevistado					
Edad	Etnia	Ocupación	N. Cedula	Lugar de Origen	de
Lugar de Residencia	Provincia	Cantón	Parroquia	Teléfono	

PRODUCTOS PRIMARIOS

Nombre común:

Nombre científico:

Otros nombres locales “Kichwa”:

Origen:

Ancestrabilidad:

Nativo
Prehispánico
No nativo
Criollo
Contemporáneo

Formas de obtención:

Cultivo Crianza Recolección Caza y pesca

Descripción del producto:

**Tabla N.- 1.
Matriz para la descripción del producto identificado**

¿Qué es?
Tamaño
Color
Forma

Zonas y calendario de producción

**Tabla N.- 2.
Matriz donde se recolecta la información y calendario de producción**

Cantón/par roquia	Época de siembra o cosecha	de caza o pesca	Época de recolección	de crianza

Zona de producción “Describir las características de cultivo, caza, pesca, recolección o crianza”.

.....
.

Variedades y estados de conservación

**Tabla N.- 5.
Matriz de caracterización**

Variedad / raza	Características especiales	Estado de conservación		
		Común	Rara	En peligro

Fotografías





Figura 32 Encuestas a los pobladores de Zumbahua



UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE

INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

CERTIFICACIÓN

Se certifica que el presente trabajo fue realizado por la Srta. Andrea Elizabeth Acaro Ronquillo y la Srta. Luzmila Maribel Espín Pilalumbo, bajo nuestra supervisión

**LIC. YANET MARISOL ORTEGA FREIRE
DIRECTORA DEL PROYECTO**

**ING. CARLOS GEOVANNY ALBÁN YANEZ
DIRECTOR DE LA CARRERA**

**DR. JUAN CARLOS DÍAZ
SECRETARIO ACADÉMICO**