



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

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

**TEMA: CULTURA GASTRONÓMICA ANCESTRAL DE LA
COMUNIDAD LA MAGDALENA, PARROQUIA ANGOCHAGUA-
IMBABURA COMO ELEMENTO DIFERENCIADOR DEL TURISMO**

AUTOR: ENDARA GARCÉS, BÁRBARA KATHERINE

DIRECTOR: Msc. JÁCOME SIMBAÑA, MARCO FERNANDO

SANGOLQUÍ

2019



**DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS,
ADMINISTRATIVAS Y DE COMERCIO
CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA
Y HOTELERA**

CERTIFICADO DEL DIRECTOR

Certifico que el trabajo de titulación, “**Cultura Gastronómica ancestral de la Comunidad la Magdalena, Parroquia Angochagua-Imbabura como elemento diferenciador del Turismo**” fue realizado por la señorita **Endara Garcés, Bárbara Katherine**, el mismo que ha sido revisado en su totalidad, analizado por la herramienta de verificación de similitud de contenido; por lo tanto cumple con los requisitos teóricos, científicos, técnicos, metodológicos y legales establecidos por la Universidad de Fuerzas Armadas ESPE, razón por la cual me permito acreditar y autorizar para que lo sustente públicamente.

Sangolquí, 24 de junio del 2019

Msc. Marco Fernando Jácome Simbaña
C. C. 1716239890



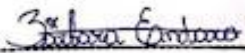
**DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS,
ADMINISTRATIVAS Y DE COMERCIO
CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA
Y HOTELERA**

AUTORIA DE RESPONSABILIDAD

Yo, Endara Garcés, Bárbara Katherine, declaro que el contenido, ideas y criterios del trabajo de titulación: “**Cultura Gastronómica ancestral de la Comunidad la Magdalena, Parroquia Angochagua-Imbabura como elemento diferenciador del Turismo**” es de mi autoría y responsabilidad, cumpliendo con los requisitos teóricos, científicos, técnicos, metodológicos y legales establecidos por la Universidad de Fuerzas Armadas ESPE, respetando los derechos intelectuales de terceros y referenciando las citas bibliográficas.

Consecuentemente el contenido de la investigación mencionada es veraz.

Sangolquí, 24 de junio del 2019


Bárbara Katherine Endara Garcés
C. C 1718611658



**DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS,
ADMINISTRATIVAS Y DE COMERCIO
CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA
Y HOTELERA**

AUTORIZACIÓN

Yo, **Endara Garcés, Bárbara Katherine**, autorizo a la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE publicar el trabajo de titulación: **“Cultura Gastronómica ancestral de la Comunidad la Magdalena, Parroquia Angochagua-Imbabura como elemento diferenciador del Turismo”**, en el Repositorio Institucional, cuyo contenido, ideas y criterios son de mi responsabilidad.

Consecuentemente el contenido de la investigación mencionada es veraz.

Sangolquí, 24 de junio del 2019


Bárbara Katherine Endara Garcés
C. C 1718611658

DEDICATORIA

A mi padre Carlos Endara.

Bárbara Katherine

AGRADECIMIENTO

Agradezco principalmente a Dios por bendecirme la vida, me ha dado salud para poder concluir mi carrera, a mi padre Carlos por su amor, trabajo, sacrificios y apoyo, gracias a mi padre puede cumplir mi sueño. A mi madre Jessie por sus consejos, valores y principios, A mi novio Cesar que con su apoyo incondicional ha hecho que mi trabajo se haya realizado con éxito y por permanecer en los momentos más difíciles a mi lado. A mi hermana Paulethe por su apoyo moral que me ha brindado a lo largo de esta etapa de mi vida. Y a todas las personas que me abrieron las puertas y compartieron sus conocimientos.

Bárbara Katherine

ÍNDICE DE CONTENIDOS

CARÁTULA	
CERTIFICADO DEL DIRECTOR	i
AUTORIA DE RESPONSABILIDAD	ii
AUTORIZACIÓN	iii
DEDICATORIA	iv
AGRADECIMIENTO	v
ÍNDICE DE CONTENIDOS	vi
ÍNDICE DE TABLAS	x
ÍNDICE DE FIGURAS	xi
RESUMEN	xiii
ABSTRACT	xiv
CAPÍTULO I	1
PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	1
1.1. PLANTEAMIENTO Y FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	1
1.1.1. Planteamiento del problema	1
1.1.2. Formulación del problema	2
1.1.3. Preguntas directrices	2
1.2. DELIMITACIÓN DEL ESTUDIO	3
1.2.1. Delimitación espacial	3
1.2.2. Delimitación temporal	3
1.3. OBJETIVOS	3
1.3.1. Objetivo general	3
1.3.2. Objetivos específicos	3
1.4. JUSTIFICACIÓN	4
CAPÍTULO II	6
MARCO TEÓRICO	6
2.1. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA	6
2.1.1. Antecedentes	7

2.1.1.1. Caranquis-----	7
2.1.1.2. Cosmovisión Andina-----	8
2.1.1.3. Alfarería-----	11
2.1.1.4. Los productos ancestrales -----	12
2.1.1.5. Ecuador y su Gastronomía -----	12
2.1.1.6. Gastronomía Ancestral en el Ecuador-----	15
2.1.1.6.1. Provincia de Imbabura -----	16
2.1.1.6.2. Cantón Ibarra -----	18
2.1.1.6.3. Parroquia Angochagua -----	22
2.1.1.6.4. Comunidad la Magdalena-----	24
2.2. TEORÍAS DE SOPORTE-----	26
2.3. MARCO REFERENCIAL -----	31
2.4. MARCO CONCEPTUAL-----	34
CAPÍTULO III -----	39
METODOLOGÍA-----	39
3.1. ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN-----	39
3.2. TIPOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN -----	39
3.2.1. Por su finalidad aplicada. -----	39
3.2.2. Por las fuentes de información -----	40
3.2.3. Por las unidades de análisis Mixto-----	40
3.2.4. Por el control de las variables No experimental -----	41
3.2.5. Por el alcance-----	41
3.3. INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN-----	41
3.3.1. Formato de encuesta-----	42
3.3.2. Formato de entrevista -----	44
3.4. PROCEDIMIENTO PARA LA RECOLECCIÓN DE DATOS -----	47
3.5. COBERTURA DE LAS UNIDADES DE ANÁLISIS -----	47
3.6. DETERMINACIÓN DE VARIABLES -----	49
CAPÍTULO IV -----	50
ANÁLISIS Y DISCUSIÓN RESULTADOS -----	50
4.1. ANÁLISIS DE RESULTADOS-----	50
4.1.1. Análisis de las entrevistas-----	50
4.1.2. Análisis de las encuestas -----	60

4.2. PROPUESTA	75
4.2.1. La gastronomía ancestral como referente internacional.....	75
4.2.2. La gastronomía ancestral como base o aporte al desarrollo turístico.....	76
4.2.3. Fiestas tradicionales y manjar ancestrales.	77
4.2.4. Beneficios de la gastronomía en el turismo	79
4.2.5. Propuestas de proyectos gastronómicos ancestrales	80
4.2.6. Fichas técnicas de preparaciones ancestrales de la comunidad la Magdalena ----	82
4.2.6.1. Habas calpu	82
4.2.6.2. Cusos.....	83
4.2.6.3. Pan de trigo.....	84
4.2.6.4. Sopa de uchujacu.....	85
4.2.6.5. Sopa de ucuapi.....	86
4.2.6.6. Chuchuca	87
4.2.6.7. Colada de churos	88
4.2.6.8. Arroz de cebada	89
4.2.6.9. Cuy con papas.....	90
4.2.6.10. Champús	91
4.2.6.11. Tortillas de tiesto	92
4.2.6.12. Dulce de zambo	93
4.2.6.13. Arroz de cebada de dulce.....	94
4.2.6.14. Chicha de jora	95
4.2.6.15. Papa tanda.....	96
4.2.6.16. Oca tanda	97
4.2.6.17. Cebada pila	98
4.2.7. Flujogramas de platos autóctonos	99
4.2.7.1. Habas calpu	99
4.2.7.2. Pan de trigo.....	100
4.2.7.3. Sopa de uchujacu.....	101
4.2.7.4. Sopa de uchuapi	102
4.2.7.5. Cuy con papas.....	103
4.2.7.6. Champús	104
4.2.7.7. Dulce de zambo	105
4.2.7.8. Chicha de jora	106

4.2.8. La gastronomía ancestral como elemento diferenciador del turismo -----	107
4.2.9. Estrategias de desarrollo turístico a través de la gastronomía ancestral para el desarrollo de la comunidad la magdalena -----	108
4.2.10. Propuesta de modelo estratégico gastronómico para el desarrollo de la comunidad la Magdalena por medio del turismo -----	112
CAPÍTULO V-----	115
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES-----	115
5.1. CONCLUSIONES -----	115
5.2. RECOMENDACIONES-----	116

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 <i>Cuadro descriptivo de utensilios ancestrales</i>	11
Tabla 2 <i>Datos generales de la provincia de Imbabura</i>	16
Tabla 3 <i>Parroquias rurales y urbanas del Cantón Ibarra</i>	18
Tabla 4 <i>Población por parroquias</i>	19
Tabla 5 <i>Atractivos turísticos del cantón</i>	20
Tabla 6 <i>Fiestas religiosas y tradicionales de cada parroquia</i>	21
Tabla 7 <i>Datos generales de la parroquia Angochagua</i>	22
Tabla 8 <i>Patrimonios tangibles e intangibles</i>	23
Tabla 9 <i>Tamaño de la muestra</i>	48
Tabla 10 <i>Edad</i>	61
Tabla 11 <i>Productos más antiguos</i>	67
Tabla 12 <i>Mantenerse en la actualidad los platos ancestrales</i>	72

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Calendario agro festivo.....	10
Figura 2. División política de la Provincia de Imbabura	17
Figura 3. División política de la parroquia Angochagua	24
Figura 4 Género.....	60
Figura 5 Importancia de la gastronomía en un destino	62
Figura 6 Características más atractivas en la gastronomía.....	63
Figura 7 Características más atractivas en la gastronomía.....	63
Figura 8 Características más atractivas en la gastronomía.....	64
Figura 9 Características más atractivas en la gastronomía.....	64
Figura 10 Características más atractivas en la gastronomía.....	65
Figura 11 Gastronomía típica.....	66
Figura 12 Cultura culinaria ancestral	68
Figura 13 La comida típica ancestral como fuente de motivación.....	69
Figura 14 Pérdida de identidad gastronómica.....	70
Figura 15 La gastronomía ancestral como identidad de un pueblo.....	71
Figura 16 Contribución a mantener la identidad gastronómica	73
Figura 17 Datos cruzados edad	74
Figura 18 Datos cruzados género	74
Figura 19 Habas Calpu.....	82
Figura 20 Cusos.....	83
Figura 21 Pan de trigo	84
Figura 22 Uchujacu	85
Figura 23 Uchuapi.....	86
Figura 24 Chuchuca	87
Figura 25 Colada de churos.....	88
Figura 26 Arroz de cebada	89
Figura 27 Cuy con papas.....	90
Figura 28 Champús	91
Figura 29 Tortillas de tiesto	92
Figura 30 Dulce de zambo	93
Figura 31 Arroz de cebada dulce	94
Figura 32 Chicha de jora	95
Figura 33 Papa tanda.....	96
Figura 34 Oca tanda	97
Figura 35 Cebada pila	98
Figura 36 Habas calpu.....	99
Figura 37 Pan de trigo	100
Figura 38 Sopa de Uchujacu	101
Figura 39 Sopa de uchuapi.....	102

Figura 40 Cuy con papas.....	103
Figura 41 Champús	104
Figura 42 Dulce de zambo	105
Figura 43 Chicha de jora.....	106

RESUMEN

El turismo se encuentra en el cuarto puesto en generar divisas en el Ecuador. Por lo que se convierte en un lugar pleno de diversidad natural y cultural. La gastronomía en el Ecuador es rica y abundante, estas llevan consigo una serie de tradiciones, costumbres y formas diferentes de preparar los platos. La siguiente investigación analiza el valor de la cultura gastronómica ancestral y su importancia en el turismo de la comunidad la Magdalena, a través de la problemática social. Estudiando la relación entre la herencia cultural y gastronomía para fortalecer el destino como turístico. La Comunidad la Magdalena es rica en tradición gastronómica, motivo por el cual es necesario cultivarla para no perder sus costumbres de preparación de sus platos típicos, en la actualidad esta herencia cultural se ha ido deteriorando y se está perdiendo sus tradiciones de preparación de comida autóctona. Por lo cual surge el interés de indagar la gastronomía como elemento diferenciador de turismo y de esta manera valorar y rescatar las técnicas, tradiciones y los hábitos gastronómicos. Es de real importancia recuperar y preservar el valor de la cocina ancestral, que posee la comunidad la Magdalena, la cual permite el desarrollo turístico de la parroquia Angochagua.

PALABRAS CLAVE

- **TURISMO**
- **DIVERSIDAD NATURAL Y CULTURAL**
- **GASTRONOMÍA EN EL ECUADOR**
- **ELEMENTO DIFERENCIADOR DE TURISMO**

ABSTRACT

Tourism is in fourth place in generating foreign currency in Ecuador. For what makes it a place full of natural and cultural diversity. The cuisine in Ecuador is rich and abundant; they carry with them a series of traditions, customs and different ways of preparing dishes. The following research analyzes the value of ancestral culinary culture and its importance in the tourism of the Magdalena community, through social problems. Studying the relationship between cultural heritage and gastronomy to strengthen the destination as a tourist. The Magdalena Community is rich in gastronomic tradition, which is why it is necessary to cultivate it so as not to lose its customs of preparation of its typical dishes, at present this cultural heritage has been deteriorating and its traditions of preparation of native food are being lost. Therefore, there is an interest in exploring gastronomy as a differentiating element of tourism and in this way assess and rescue the techniques, traditions and gastronomic habits. It is of real importance to recover and preserve the value of the ancestral cuisine that the Magdalena community possesses, which allows the tourist development of the Angochagua parish.

KEY WORDS:

- **TOURISM**
- **NATURAL AND CULTURAL DIVERSITY**
- **GASTRONOMY IN ECUADOR**
- **DIFFERENTIATING ELEMENT OF TOURISM**

CAPÍTULO I

PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1.PLANTEAMIENTO Y FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

1.1.1. Planteamiento del problema

La gastronomía ancestral es un tema de mucha importancia en la sociedad actual para el desarrollo turístico. Cada sector es rico en cultura, sin embargo el desconocimiento de la importancia de preservar las costumbres y tradiciones de una sociedad a las nuevas generaciones ocasiona una pérdida de las características culturales que identifican a esta sociedad.

Es necesario estudiar los efectos que causa esta pérdida de identidad culinaria, que permite comprender los impactos negativos en los recursos culturales de una localidad, que podrían afectar el turismo y de esta manera evitar la pérdida de identidad cultural a través de sus costumbres y tradiciones por medio de la gastronomía.

La gastronomía es una actividad que promueve el turismo en un determinado lugar, el cual depende en gran parte de este recurso gastronómico que es fuente de riqueza cultural de un determinado grupo humano conforma el legado de nuestros antepasados que debe preservarse y enseñarse a futuras generaciones valorizando los saberes ancestrales y permanecer en el tiempo.

Sin embargo se ven afectadas por factores, como la falta de educación de la población en la importancia de conservar su historia por medio de la cocina, ya que no existen proyectos para impulsar la gastronomía ancestral de la comunidad la Magdalena por parte del GAD Parroquial. De igual manera la ausencia de un líder de dicha comunidad para generar planes turísticos con enfoque gastronómico, donde prevalezcan las tradiciones y culturas del pueblo, afectando al

valor cultural de la localidad, por ende se deben crear estrategias que ayuden a desarrollar la actividad turística minimizando el crecimiento de la pérdida de identidad culinaria para que esto represente un rasgo de autenticidad.

Los beneficiarios de esta investigación serán las nuevas generaciones de la comunidad la Magdalena para que sigan replicando costumbres y tradiciones que fortalezcan su identidad cultural dentro de la gastronomía ancestral autóctona, a través de la mujer magdalenense de la tercera edad.

Por ello, el análisis de la presente investigación ayudará a encontrar las causas de pérdida de identidad culinaria y las posibles estrategias a utilizar para prevenir y concientizar a las nuevas generaciones de la comunidad sobre la importancia de conservar su propia identidad cultural culinaria e implementar la actividad turística a sus vida cotidiana como un recurso de desarrollo económico.

1.1.2. Formulación del problema

¿Cómo influye la cultura gastronómica ancestral de la Comunidad la Magdalena, Parroquia Angochagua de la Provincia de Imbabura, como elemento diferenciador del turismo?

1.1.3. Preguntas directrices

- a) ¿Cuáles son las características del elemento diferenciador del turismo?
- b) ¿Cuáles son las recetas y formas de preparación más antiguas que se preparaban en la Comunidad la Magdalena, Parroquia Angochagua de la Provincia de Imbabura?
- c) ¿Cuál será el aporte de la gastronomía de la Comunidad de la Magdalena, Parroquia Angochagua de la Provincia de Imbabura como elemento diferenciador del turismo.

1.2.DELIMITACIÓN DEL ESTUDIO

1.2.1. Delimitación espacial

El proyecto de investigación se realizó en la Comunidad la Magdalena, Parroquia Rural de Angochagua de la Provincia de Imbabura.

1.2.2. Delimitación temporal

El estudio en mención se realizó en el periodo de enero a mayo – 2019. El campo de investigación se establece en campo científico del turismo, área turismo cultural y dimensión cultura gastronómica ancestral de la Comunidad la Magdalena, Parroquia Angochagua-Imbabura

1.3.OBJETIVOS

1.3.1. Objetivo general

Analizar la cultura gastronómica ancestral de la Comunidad la Magdalena, Parroquia Angochagua-Imbabura como elemento diferenciador del turismo, para el desarrollo de la comunidad.

1.3.2. Objetivos específicos

- a) Diagnosticar la situación actual de la cultura gastronómica de la comunidad la Magdalena, con la ayuda de las mujeres magdalenense de la tercera edad.
- b) Documentar las recetas y formas de preparación más antiguas por medio de los saberes ancestrales de la comunidad la Magdalena, con la ayuda de una revisión bibliográfica de fuentes primarias y secundarias.
- c) Impulsar la gastronomía de la comunidad de la Magdalena como elemento diferenciador del turismo.

1.4.JUSTIFICACIÓN

El presente proyecto de investigación permitirá resolver un problema de la pérdida de identidad culinaria, para establecer estrategias para impulsar la gastronomía ancestral de la Comunidad la Magdalena de la Parroquia Angochagua – Imbabura a fin de contribuir al desarrollo turístico.

Esta investigación contribuirá a identificar las causas de la pérdida de identidad de la cultura gastronómica, la documentación de las recetas y formas de preparación, más antiguas por medio de los saberes ancestrales de la comunidad la magdalena, mediante el establecimiento de procesos y con la recopilación de la información bibliográfica de fuentes primarias y secundarias.

Contribuirá como un aporte para el sector del turismo y la comunidad local, regional y nacional proporcionando investigación sobre la cocina ancestral, por cuanto se dispondrá de información estructurada y documentada de la cocina ancestral que día a día ha realizado la comunidad, lo cual permite preservar en el tiempo la cultura gastronómica y evitar que con el pasar del tiempo vaya perdiéndose.

Este proyecto de investigación es factible de realizarlo, por cuanto se dispone con el talento humano, recursos materiales, financieros y el conocimiento académico para desarrollarlo, además permitirá conservar las costumbres gastronómicas, las cuales son un aporte de identidad cultural beneficiando a la comunidad y en especial al turismo.

Con la documentación sobre la gastronomía ancestral de la comunidad de la Magdalena permitirá preservar la preparación de diferentes platos gastronómicos y evitar la pérdida por la transformación de la cultura alimentaría y la despreocupación de ir enseñando su preparación a las nuevas generaciones.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1.FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

La cultura gastronómica ancestral establece la biodiversidad, multiculturalidad y la variedad alimentaria, por cuanto en Ecuador existe gran variedad de platos típicos establecidos su diversidad por provincias, desde el enfoque de la identidad cultural patrimonial los cuales se reflejan en los conocimientos ancestrales de preparación de la comida en cada comunidad, para demostrar la riqueza y su entorno cultural el cual se convierte en un patrimonio, como lo afirma (Fusté-Forné, 2016) “El patrimonio culinario es un elemento de comunicación cultural, que se manifiestan en las tradiciones culturales de un lugar” (p. 1).

La cocina ancestral está implícita y se relaciona en el diario convivir de las comunidades, por tal razón es un aspecto de progreso a través del turismo cultural y gastronómico el cual da a conocer la gastronomía ancestral para que trascienda los sabores hacia diversos conglomerados humanos que lo consumen. También se toma en cuenta que el patrimonio cultural inmaterial se constituye como un elemento de cultura para mantener la diversidad cultural y ancestral.

La gastronomía (Fusté-Forné, 2016) manifiesta que es “una fórmula de comunicación y transmisión cultural” (p. 1). La gastronomía es conocida en el mundo a través del turismo gastronómico, según (Simão, 2011) y citado por Oliveira (2008: 44) “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; y hasta la realización de rutas gastronómicas con la intención de aprender algo más sobre cierta gastronomía” (p. 5).

Según (Coque Arboleda, 2013) y citado por Bembibre, Cecilia, la gastronomía ancestral es la “conjunción de aspectos culinarios con aspectos culturales que hacen a cada sociedad o comunidad.

Parte de la identidad cultural se establece por la gastronomía ancestral de una comunidad, la cual es garantizada por la Constitución de la República del Ecuador, según (Asamblea Constituyente, 2008), el Artículo 21 de la sección Cultura y Ciencia manifiesta: “Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural”. (...) Art. 25 “Las personas tienen derecho a gozar de los beneficios y aplicaciones del progreso científico y de los saberes ancestrales. Art. 51 Lit. 1 Mantener, desarrollar y fortalecer libremente su identidad, sentido de pertenencia, tradiciones ancestrales y formas de organización social.” (p. 26-41).

2.1.1. Antecedentes

2.1.1.1. Caranquis

La palabra Caranqui denominada “Hijos del maíz”. El pueblo Caranquis comprende desde el Río Chota hasta Guallabamba. Donde la parroquia de Angochagua es la población con mayor registro de pueblo Caranquis capital del país Caranqui, hubo registros de asentamientos desde los 700 D.C. El pueblo Caranqui se caracteriza por ser comerciantes y agricultores ellos aprovechaban sus diferentes pisos ecológicos y los de mayor dificultad por lo que se vieron obligados a la construcción de camellones y terrazas así como también los canales de riego para la producción de sus cultivos desde los páramos con la producción de paja y la cacería, en otro piso ecológico para la siembra , de maíz, oca, quinua, melloco, haba , zambo, fréjol, chocho, hasta la zona de los valles templados con el algodón, el ají y la coca. Siendo el maíz y los

tubérculos los productos con mayor producción. El maíz es importante para los caranquis porque lo domesticaron este cereal y su cultura gira entorno del maíz (Morales, 2018).

La parroquia de Angochagua posee un registro de 148 tolas. En la hacienda Zuleta un reconocido lugar de hospedaje del siglo XVII que perteneció al expresidente Galo Plaza. En esta hacienda existe 14 pirámides de 20 metros de alto con rampas las cuales hay registros de asentamientos de tolas a partir del siglo XIII, todas estas se encuentran en perfecto estado de conservación ya que es un lugar sagrado. Ese territorio era un lugar destinado a la vivienda y su tierra era pantanosa lo que les obligaban a los Caranquis a elevarse del suelo, además de mostrar poder en tierras, para el Antropólogo Fernando Polanco Plaza Menciona que para “levantar una de estas pirámides se requirió 150 días, 100 personas trabajando 12 horas al día”. Estas tenían diferentes formas unas eran destinadas a los actos ceremoniales, otras a los monumentos funerarios y el tercer grupo como cimientos para sus viviendas. Esta sociedad muy organizada fue intervenida por los Incas con un único objetivo la de conquistar, sin embargo esta guerra duró aproximadamente 15 años quienes fueron derrotados y conquistados (día, 2018).

La plaza Atahualpa es un centro ceremonial y cultural del pueblo Caranqui ubicada en Ibarra en esta plaza se celebra las fiestas ancestrales siendo el Inti Raymi la de mayor importancia de igual manera esta simbólica plaza del pueblo Caranqui realizan trueques interculturales entre varias culturas del norte del Ecuador (Ecuador, 2018)

2.1.1.2. Cosmovisión Andina

Es la vida espiritual de la civilización andina esta está compuesta por tres mundos Uku pacha, que significa el mundo de abajo, mundo de los muertos este mundo esta represento por la víbora (katari amaru). Kay pacha este es el mundo terrenal desde el nacimiento hasta la muerte representado por el felino, puma (yaguareté). Finalmente tenemos el mundo Hamanu Pacha, que

significa el mundo de arriba donde viven los Dioses Andinos el mundo espiritual este mundo es representado por el cóndor. Estos tres constituyen el universo y están ligados los seres vivos y los seres inertes (Kutar, 2016).

La Cosmovisión Andina tiene la creencia de que el ser humano y la Pachamama son una sola unidad y tiene respeto a la naturaleza. Ya que consideran que así como el ser humano tiene un alma de igual manera la tienen todos los seres que conforman la naturaleza es por eso que el objetivo es la de construir una relación armónica entre todos los habitantes para que exista un equilibrio del buen vivir con principios de igualdad, reciprocidad y solidaridad entre los habitantes de las comunidades indígenas (Durán, 2011).

La Pachamama es sinónimo de protección del planeta defensora de la tierra y de todos los seres vivos. Es la fertilidad y el bienestar de un equilibrio armonioso entre los seres vivos y no vivos, se enamora de Pachacamac que es el constructor del mundo el Dios de los cielos. Para los incas la unión entre los cielos y la tierra es importante. Quien representa la oscuridad, las tinieblas y la muerte se llama Huacon, hermano de Pachacamac quien es expulsado del reino de los cielos por envidia. Huacon los castiga y convierte las tierras fértiles en desiertos, seca los ríos. Los Indios relacionan esto con el clima de la región Andina con las corrientes del niño y de la niña causando fenómenos naturales (History, 2015).

La cosmovisión andina en cuanto al calendario lunar posee cuatro elementos fundamentales: la tierra que indican cuáles son los días para que la raíz sea estimulada para el crecimiento de los tubérculos, el agua como líquido vital para la subsistencia este día indicará en que momento se puede sembrar para aprovechar la hoja y el tallo como lo son los vegetales, el fuego como purificador además de representar el amor y la unión familiar en un hogar indígena nos indicará en el calendario el día perfecto para sembrar y poder cosechar los frutos y semillas, y el aire aquí

nos indicará que días son los recomendables para sembrar flores y cosecharlas con todos sus atributos.

Por otro lado el calendario andino compone la sabiduría ancestral, porque el calendario representa el tiempo, espacio y astronómica. Se compone por dos solsticios y dos equinoccios, relacionados al sol y la luna, ligados por la tierra y la productividad. Los Raymis indican el inicio de los ciclos son las cuatro festividades más importantes de la cultura andina, Pawkar Raymi (fiesta de la Pachamama, florecimiento) en el mes de marzo, Inti Raymi (Fiesta de la fecundidad de la madre tierra) en el mes de junio, Kulla Raymi (Culto a la fertilidad de la madre tierra) en septiembre y Kapak Raymi (Fiesta Real dedicado a la germinación) en diciembre (Ecuador, 2018).



Figura 1. Calendario agro festivo

Fuente: Gavilán, (2011).

El poder que simboliza el círculo en la vida del indígena es muy importante, es por eso que todas las ceremonias y rituales culturales indígenas giran en círculo dando la forma de ir alrededor del sol, sus danzas giran en sentido del reloj siguiendo la órbita del sol que a su vez es circular. Para la cosmovisión andina el círculo es religión ya que representa la totalidad de las cosas, representa el tiempo y el espacio, representa un inicio pero no un final (Gavilán, 2011).

2.1.1.3. Alfarería

Los utensilios juegan un papel importante a la hora de cocinar los alimentos ya que depende del material de estos para poder obtener un sabor diferente y único. Los utensilios están llenos de historia cultural ancestral. Entre los más antiguos en la cocina de la comunidad la Magdalena Angochagua son generalmente a base de barro y madera.

Tabla 1

Cuadro descriptivo de utensilios ancestrales

UTENSILIOS	DESCRIPCIÓN
Vasija, ollas y platos de barro	Recipientes que poseen diferentes formas para ser introducidos al horno y cocer, servir y guardar los alimentos.
La batea	Un recipiente hecho de madera en forma ovalada que sirve para amasar y preparar los alimentos.
Piedras de moler	Utensilios que sirven para moler los alimentos de forma cóncava y alargada.
Tiesto de barro	Utensilio de barro de forma circular que sirve para tostar alimentos.
Cucharas de palo	Cuchara de madera de diferentes tamaños y formas y tamaños que sirve para la preparación de alimentos.
Pilches	Recipiente elaborado a base de la corteza de la calabaza que se utiliza para beber la chicha.
Bischa	Se le denomina Bischa a la cuchara más grande.
Mate	Plato redondo de varios tamaños para servir los alimentos.
Malta	Recipiente de barro, con apariencia de jarra que sirve para almacenar la chicha.
Canasta de cabuya	Canasta elaborada a base de fibra de cabuya, con el objetivo de almacenar.
Pondos	Recipiente redondo de barro utilizado para guardar alimentos como granos.
Tulpas	Cocina de leña
Tonel	Barril de madera que sirven para fermentación de la chicha.

Nota: La tabla muestra una serie de utensilios que fueron utilizados en la cocina, muy pocos aún siguen vigentes.

2.1.1.4. Los productos ancestrales

Como bien ya hemos podido mencionar Angochagua es una parroquia agrícola, por este motivo la comunidad Magdalena produce sus propios productos nativos que tiene sus historia desde el pueblo caranqui, seguido por la colonización española hasta la actualidad, estos productos ancestrales son, el maíz, mashua, la cebada, la quinua, el melloco, la oca, la papa, la haba, la lenteja con el que se elabora diversos platillos de identidad cultural. El maíz es el cultivo principal y más antiguo de la dieta diaria de la comunidad la Magdalena, la población prepara sus alimentos a base de maíz el producto. Estos productos se siembran y se cosechan según el calendario andino. Igualmente es importante mencionar que con el pasar del tiempo se ha reducido la siembra de ciertos productos ancestrales como tubérculos, la mashua y ciertas hierbas como la pakta, alpha quinua, nabo o yuyo.

2.1.1.5. Ecuador y su Gastronomía

La Gastronomía del Ecuador es rica por su diversidad pluricultural, por su diferente clima tal como cálido-tropical y templado-frío, así como la gran variedad y abundancia en especias y productos endémicos que lo hacen únicos a nivel mundial. Sin dejar a un lado la importancia de la herencia indígena y Europea que han marcado un antes y un después en la gastronomía Ecuatoriana (Turismo, 2018)

Ecuador es un país ventajosamente ubicado influenciado por la cordillera y el mar, lo que convierte a sus suelos aptos para el cultivo es por eso que es privilegiado en riqueza agrícola por ser acreedor de la región Costa, región Sierra, región Amazónica y la región Insular, regiones muy diferentes en cuanto a vegetación, terrenos, productos, población y costumbres, pero estas les permite simbolizar e identificar al País (Ayora, 2013, pag.4).

Costa

La región Costa ubicada a las orillas del Océano Pacífico tenedor de 6 provincias con un clima tropical con maravillosos paisajes como playas, bosques, parques nacionales, diferentes y variadas etnias y nacionalidades, poseedor del centro arqueológico más antiguos del Ecuador (Jaramillo, 2012).

La costa Ecuatoriana es ideal para el turismo de naturaleza, deportivo, arqueológico, de descanso, cultural sin dejar a un lado su importante gastronomía y dentro de esta sus productos tan característicos como el banano que es una de las fuentes económicas importantes del país, el cacao, caña de azúcar, palma africana, coco, sus hierbas aromáticas, maní, yuca, atún, camarón, cangrejos, conchas, pescado así como también frutas típicas de la región como el mango, la papaya, piña. Estos productos hacen una inigualable y rica combinaciones gastronómicas tales como encocados, cazuelas y otros platillos muy reconocidos nacional e internacionalmente (Ayora, 2012, pág. 13).

Sierra

Los Andes Ecuatorianos tenedor de 11 provincias caracterizado por sus grandes e imponentes nevados, volcanes, páramos, bosques, montañas, lagos, lagunas generosos en naturaleza, con un singular clima templado - frío que permite el cultivo abundante de vegetación en sus diferentes niveles de suelos los productos más antiguos tal como lo es la papa, el maíz y los cereales. Haciendo hincapié en su cultura rica en historia, sus costumbres, sus tradiciones, sus prácticas culinarias autóctonas, sus técnicas como lo es la pachamanka técnica de cocción originaria del imperio Inca. Resaltando su cosmovisión Andina el respeto a la madre naturaleza, propietarios de una de las bebidas más antiguas como lo es chaguarmishqui utilizadas generalmente en ofrendas y rituales como el Inty Raymi, las fiesta de Pucar Hautay, Corpus

Cristi, sin dejar a un lado la famosa bebida chicha realizada a partir del maíz que es muy conocida hoy en día (Beltrán, 2013, pág. 28).

Los productos característicos de la sierra Ecuatoriana ocas, quinua, mellocos, que se sembraban en niveles de suelos altos, así como también maíz, sambos, zapallos, fréjol, frutas como taxos, chirimoya, capulíes entre otros que se sembraban en suelos secos convirtiendo su gastronomía un atractivo turístico cultural importante para todos los visitantes (Ayora, 2013).

Amazonía

El Oriente Ecuatoriano conocido por su gran extensión de bosque amazónico, y caudalosos ríos, abundante en fauna y flora, diversa en cultura sin dejar de mencionar que el Oriente es cuna de nacionalidades indígenas, poseedora de varias reservas y naturales y parques nacionales siendo de gran interés por muchos turistas en todo el mundo. Gracias a sus recursos naturales la Amazonía se presta para el turismo de aventura, de naturaleza, el turismo cultural (Mintur, 2016).

En este territorio existe gran variedad de productos agrícola gracias a sus suelos fértiles y a su clima privilegiado el cultivo de productos como achiote, algodón , achira, té, yuca anís, badea, camote, guanábana, naranjilla, papaya, Sambo entre otros se producen con mucha frecuencia y facilidad haciendo de su gastronomía una cocina exótica puesto que aún se conserva su cultura y su identidad de los grupos ètnicos cuya dieta es a base de Chontacuros, chicha masticada, insectos asados todas estos productos forman parte de una receta ancestral que llama la atención al turismo gastronómico (Montenegro, 2016. pág. 13).

Insular

La región Insular conocida por todo el mundo como un paraíso, el archipiélago situado en el Océano Pacífico al Oeste del Ecuador, diverso en fauna y flora endémica. La agricultura que

brinda el suelo de galápagos son restringidos debido a que es un área protegida del territorio Ecuatoriano y estos se sujetan a normas rigurosas, los productos son limitados y entre esos se encuentra la naranja nativa de Galápagos, limón, maracuyá, piña, Mango, banana, papaya cual es determinadamente prohibido la utilización de pesticidas debido a la vulnerabilidad del ecosistema según la ley de Régimen Especial de Galápagos. Galápagos es conocido internacionalmente por ser exportador de café orgánico y existen especies permitidas para la pesca como el Dorado, bacalao, Albacora, Sardina, moluscos que son permitidos. El turismo es muy riguroso pero generoso en sus playas, llanuras y sus encantadas islas, su gastronomía exquisita gracias a los productos procedentes del mar lo cual lo hace especial al momento en el que el turista degusta de la gastronomía de esta región (Flores, 2016).

2.1.1.6. Gastronomía Ancestral en el Ecuador

La Gastronomía ancestral se la conoce por llevar consigo conocimientos, testimonios de muchas generaciones ya sea por el producto, su forma de cocinar, las técnicas a utilizar, secretos, identificándolos de las demás culturas por abordar identidad. Es decir cuando hablamos de ancestralidad estamos hablando de historia, costumbres y tradiciones (Lanchimba y Taipe, 2016).

Según Carlo, (2009) describe “La gastronomía ancestral es un testimonio de mestizaje de una región” y que “permite que sus sabores les identifique, sus platillos son historias de identidad como nacieron, que utilizaban, como los cocinaban” (Coque, 2013) “

La Gastronomía ancestral por ende viene hacer un Patrimonio Intangible de un determinado lugar porque aquí juega un papel muy para preservar los conocimientos y mantenerlos de generación en generación para que jamás sea olvidada y los sabores, aromas,

olores, texturas, técnicas, preparaciones sean salvaguardados con el pasar del tiempo (Borbor, 2017).

2.1.1.6.1. Provincia de Imbabura


Ubicada al norte del Ecuador, también conocida como la provincia de los Lagos. Imbabura es una de las veinticuatro provincias pertenecientes al país, conformada por seis cantones con un clima frío-templado. Imbabura muy conocida en el turismo por poseer maravillosos lagos, además de disponer de atractivos turísticos y admirables paisajes naturales tal como reservas ecológicas, sin hacer a un lado los atractivos culturales como lo son las iglesias, museos, edificaciones arquitectónicas, de igual manera es reconocido mundialmente por sus artesanías como sus afamados bordados, artículos de cuero y empresas textiles. La provincia de Imbabura es cuna de historia, cultura, tradiciones, costumbres en ella se festejan fiestas tales como de las lajas, patronales, de la cosecha, del Yamor que la caracterizan como provincia (Rodríguez y Flores, 2010).

Imbabura es una Provincia agrícola cuyos cultivos son importantes productos para el país como por ejemplo el fréjol, maíz, caña de azúcar, trigo, legumbres, cebada de igual manera frutas como el aguacate, la ciruela, el banano, la naranja entre las más importantes, donde se realizan platillos que identifica a la provincia tal es el caso de las carnes coloradas, el famoso helado de paila, la bebida tradicional chicha del Yamor otras (Jaramillo, 2012, pág.44).

Tabla 2

Datos generales de la provincia de Imbabura

NOMBRE	IMBABURA
Fecha de creación	25 junio 1824
Capital	Ibarra
Apelativo	-Provincia de los lagos. -Provincia Azul.

Gentilicio	Imbabureño
Extensión territorial	4.619,03,3km2
Límites	<p style="text-align: right;">CONTINÚA </p> Norte: La provincia de Carchi Sur: Provincia Pichincha Este: Provincia de Sucumbíos Oeste: Provincia de Esmeraldas
Número de habitantes	428.335 habitantes.
División político/ administrativo	6 Cantones
Cantones que la conforman	42 Parroquias Antonio Ante Cotacachi Ibarra Otavalo Pimampiro Urcuquí
Clima	8-28 grados centígrados.
Altitud	200- 4939 msnm

Fuente: (GAD I, 2015)



Figura 2. División política de la Provincia de Imbabura

Fuente: (GAD, I, 2015)

2.1.1.6.2. Cantón Ibarra

San Miguel de Ibarra también conocida como la Ciudad Blanca de la República del Ecuador y capital de la provincia de Imbabura, dispone de 8 parroquias. Muy visitada por turistas nacionales y extranjeros este cantón sobresale por su inigualable arquitectura histórica, tolas, miradores. Son exportadores de artesanías en diferentes materiales. Ibarra es preferida al momento de realizar deportes de aventuras y deportes extremos, así como también el turismo comunitario para todos aquellos visitantes con preferencias al turismo vivencial con las comunidades aledañas del sector. Aún mantienen sus tradicionales gastronomías en los helados de paila, el famoso arrope de mora y nogadas (Rodríguez y Flores, 2010).

Tabla 3

Parroquias rurales y urbanas del Cantón Ibarra

PARROQUIA RURALES	PARROQUIA URBANAS
Ibarra	Caranqui
Ambuquí	Guayaquil de Alpachaca
Angochagua	La Dolorosa del Priorato
La Carolina	Sagrario
La Esperanza	San Francisco
Lita	
Salinas	
San Antonio	

Fuente: (GAD I, 2015).

Tabla 4
Población por parroquias

PARROQUIA	HABITANTES POBLACIONAL 2010
Ibarra	139.721
Ambuquí	5.477
Angochagua	3.263
La Carolina	2.739
La Esperanza	7.363
Lita	3.349
Salinas	1.741
San Antonio	17.522

Fuente: (GAD I, 2015)

El cantón Ibarra posee una extensa oferta de plantas turísticas desde alojamientos de varias categorías, restaurantes de diferentes tenedores, lugares de esparcimiento, entre muchos atractivos naturales, sociales, culturales y religiosos, haciendo de su estancia cómoda e inolvidable para el turistas y aplicando el lema “Ibarra la ciudad donde siempre se vuelve” (GAD I, 2018).

Dentro del cantón Ibarra el turismo gastronómico es muy demandado. La ciudad blanca cuenta con alrededor de cien restaurantes: de las cuales uno es de primera categoría, diecisiete restaurantes de segunda categoría, cincuenta y cuatro restaurantes de tercera categoría y finalmente veintiocho restaurantes de cuarta categoría. De igual manera dispone de espacios de

esparcimiento con siete bares, diecisiete fuentes de soda, diecinueve cafeterías donde ponen a su disposición al turista (AME, 2016).

Los productos y platos que identifican gastronómicamente al cantón como una tradición que ha ido de generación en generación son el mote, la cebada, la quinua, el morocho, el chocho, el tostado yanga, así como también el queso amasado muy consumido por generaciones pasadas cocinado en ollas de barro para conservar el sabor y el olor de cada preparación. El maíz un producto muy antiguo en el Ecuador de ahí se elaboraba las tortillas de maíz alimento que ansiaban en las comunidades indígenas de la provincia de Imbabura. Ahora bien mencionando las famosas empanadas tradicionales de morocho cuyos turistas no pueden dejar la ciudad blanca si antes haber comido las emblemáticas empanadas cuyas recetas se van perdiendo con el pasar del tiempo. Ibarra famosos por su tradicionales helados de paila, el arropo de mora y los dulces de nogadas (Benítez, 2012).

En cuanto a plazas de hospedaje San Miguel de Ibarra tiene a su disposición varias ofertas tale como, ocho hoteles, tres hoteles residencias, dieciséis hostales residencias, catorce hosterías, veintiún hostales, cuatro pensiones y finalmente dos cabañas todas estas opciones a disposición del turistas ya sea en gustos o costos. El cantón pose varios atractivos turísticos naturales y culturales, cada uno de estos está cargado de historias de ciento de años, como monumentos, museos, iglesias, plazas, parques, construcciones, reliquias arqueológicas, que hacen del turismo más llamativo por ser un destino rico en historia y cultura incaica (AME, 2016).

Tabla 5

Atractivos turísticos del cantón

ATRATIVOS TURÍSTICOS

Monumento Obelisco
 Esquina del coco
 Antiguo Cuartel de infantería
 Caranquí

CONTINÚA 

Museo del Banco Central del Ecuador Ibarra
 Museo Arqueológico de la Sierra
 Casa de la cultura
 El terreón del Sol
 La Catedral
 Santo Domingo
 Capilla Episcopal
 San Agustín
 San Francisco
 La Merced
 Mirador San Miguel Arcángel
 Mirador Yaracruz
 Laguna de Yahuarchocha

Fuente: (Ortiz, 2018).

El cantón Ibarra posee varias fiestas de gran importancia en sus diferentes parroquias estas atraen el turismo ya que estan llenas de historia que los identifican mostrando al Ecuador y al mundo sus tradiciones y costumbres entre esas fiestas religiosas, fiestas de agradecimiento a la madre naturaleza por los productos. Estas festividades se las realiza en el transcurso del año calendario (Benítez, 2012).

Tabla 6

Fiestas religiosas y tradicionales de cada parroquia.

FIESTAS	FECHA
Fiestas del retorno	28 de Abril
Fiestas de la Virgen del Carmen	16 de Julio
Batalla de Ibarra	17 de Julio

Fiesta de los Lagos	24-28 Septiembre
Fiesta de Fundación	28 de Septiembre
Cacería del Zorro	7 de Octubre

Fuente: (Benítez, 2012)

2.1.1.6.3. Parroquia Angochagua

Tabla 7

Datos generales de la parroquia Angochagua

NOMBRE	ANGOCHAGUA
Fecha de creación	28 de Mayo de 1861
Gentilicio	
Población 2015	3263 Habitantes
Extensión territorial	12.392 ha (123km ²)
Límites	NORTE: Ibarra y la Esperanza SUR: Parroquia Olmedo, Cantón Cayambe ESTE: Parroquia San Pablo del lago, Gonzáles Suárez OESTE: Parroquia Mariano Acosta, cantón Pimampiro
División política / administrativa	6 comunidades: Angochagua, La Magdalena, La Rinconada, Chilco, Zuleta, Cochás.
Dlima	10C y 16C
Altitud	2589-3899 msnm

Fuente: (GAD, 2014).

Angochagua es una de las parroquias rurales de Ibarra que posee 6 comunidades y una de las más ancestrales. La parroquia tiene a su disposición un bosque protector que posee una gran diversidad de fauna y flora oriundas y en peligro de extinción dentro de su bosque nativo y en su páramo. El mayor porcentaje de población de Angochagua son indígenas del pueblo Caranqui ellos se dedican la mayor parte de su vida en la agricultura, ganadería, artesanía por parte de la

población femenina de Angochagua que se dedica a los bordados autóctonos, también actividades de turismo, así como también actividades de comercio y los hombres generalmente en la profesión de albañil, siendo estos últimos la primera fuente de ingreso económico de la parroquia (GAD, 2015).

Angochagua con una ubicación privilegiada al encontrarse en las faldas del volcán Imbabura y beneficiarse de varios recursos naturales y culturales por tener una historia de pueblos ancestrales que han dado lugar a patrimonios tangibles e intangible (GAD, 2015).

Tabla 8
Patrimonios tangibles e intangibles

Patrimonios	Tipo
Cementerio de la parroquia	Tangible
Hacienda la magdalena	Tangible
Las tolas	Tangible
Rituales de matrimonio	intangible
Rituales de bautizos	intangible
Fiesta del intyrami	intangible
Gastronomía (champús, chicha de jora, cuy, uchjacu)	intangible
Medicinas ancestrales	intangible
Música	intangible

Fuente: (GAD, 2014).

Angochagua genera varios productos, como ya se ha mencionado es una parroquia agrícola que genera varios granos, cereales, las papas que es una guarnición de mucha importancia en sus dietas, el maíz en otros productos de cultivo nuevos, sus artesanías con gran valor artístico como un ingreso complementario con gran fama a nivel nacional, hábiles en el campo textil y en mercancía de madera. Angochagua a conseguido desarrollar su turismo por medio de sus habitantes dedicados a dicha actividad a través de las guías turísticas alrededor del volcán Imbabura, montañas, lagunas, ofreciendo la experiencia vivencial con las comunidades cuyo objetivo es la revalorizar su identidad cultural (GAD, 2015).

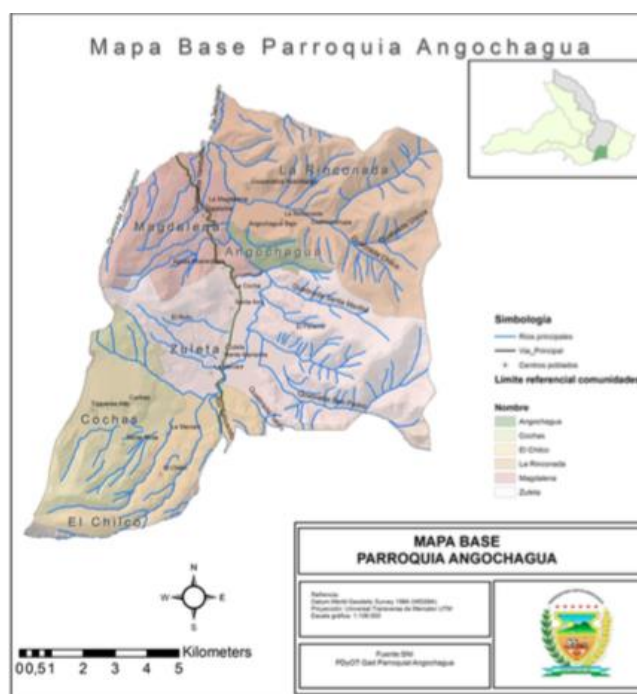


Figura 3. División política de la parroquia Angochagua

Fuente: (GAD, 2014).

2.1.1.6.4. Comunidad la Magdalena

Magdalena es una de las comunidades que pertenece a la parroquia Angochagua cuenta con tres sectores culebrilla, Escuela y Media. La Magdalena tiene propiedad inmuebles históricas

caracterizadas en épocas coloniales como lo es la hacienda Magdalena que posee cientos de años de construcción aquí se realiza turismo comunitario, los turistas se encuentran en contacto directo con la naturaleza, visitan establos para que ordeñen a las vacas y a pesar de poseer varios atractivos naturales como culturales las mujeres de la comunidad la Magdalena realizan artesanías como el tejido y el bordado como ingreso económico a la comunidad. Dentro de la gastronomía la Magdalena posee varios platillos tradicionales entre esos está el cuy, la gallina criolla, borrego entre otras y son elaboran mediante técnicas ancestrales como por ejemplo la pachamanka un técnica de cocción antigua que consistía en cocer el alimento en ollas de barro con piedras volcánicas sobre huecos en la tierra (Aulestia, 2013).

2.2.TEORÍAS DE SOPORTE

Este proyecto de investigación se sustenta sobre la teoría de la Gastronomía la cual ha sido estudiada desde la antigüedad en el transcurso de la historia del hombre, pasando por la antigüedad, la edad media, el mundo moderno y la época contemporánea y los diferentes países griegos hasta llegar al Continente Americano y quedarse en el Ecuador, se según (Monroy de Sada, 2004) “estudia la relación del hombre con la alimentación y su medio ambiente. La gastronomía estudia varios componentes culturales, tomando como eje central la comida” (p. 7-15).

La cultura gastronómica ancestral tiene sus orígenes en la época prehispánica cuyo patrimonio gastronómico-agrícola se debe a sus grupos culturales étnicos conformadas por varias comunidades. Cabe añadir la trascendencia e importancia del saber gastronómico con la llegada de habitantes extranjeros después de la conquista europea que como consecuencia paso hacer parte de la dieta indígena aportando un alto grado de importancia a su gastronomía actual (Romero, Viesca y Hernández, 2010).

La cocina es declarada un patrimonio cultural de la humanidad, por medio de un expediente sustentado por la INAH y estructurado por el conservatorio de la cultura gastronómica mexicana, cuyo título se denomina como “la cultura comunitaria, ancestral y viva. Dicha investigación fue presentada a la asamblea de la UNESCO, quienes declararon a la cocina mexicana como patrimonio cultural de la humanidad en el 2010 y mencionaron que es un modelo cultural (Iturriaga, 2010).

De este antecedente, nace la motivación para la creación de las tendencias gastronómicas en México, en unión con el pasado y presente por medio de las técnicas, rituales y sabores que

darán como resultado creaciones futuras de un producto con identidad cultural propia que los representaran como país.

México posee una arraigada identificación gastronómica que se ve envuelta por medio de su historia. En la actualidad dicho país se encuentra mejorando sus conceptos y reinventando platillos mediante la creatividad rompiendo esquemas y renovando constantemente para crear tendencias gastronómicas muy coloridas pero sin silenciar la cocina ancestral, conservando y manteniendo vivas las memorias tradicionales culinarias. (Mejía, Mejía y Bravo, 2014).

Según, Rielg (1997). Los platillos ancestrales indican una permanente recreación y desarrollo, pues esta se ve transformando con el pasar del tiempo. El cambio de técnicas, el mestizaje culinario o la adaptación de nuevas maneras de comer, valorizando la culinaria de cada país y preservando el patrimonio gastronómico (Mejía, Mejía y Bravo, 2014).

Toda oferta de destino turístico está estrechamente relacionado con la gastronomía ya que por medio de esta se da a conocer su historia y cultura prehispánica que fueron heredadas por culturas indígenas. Ofreciendo al turista rutas gastronómicas con platillos típicos que tienen su origen en la cocina ancestral brindando textura, color, formas, aromas y sabores representativos. La gastronomía está posicionada turísticamente y es reconocida mundialmente. Tomando fuerza en sus festividades y celebraciones tradicionales como el día de los muertos entre otras donde su cocina es conocida por su diversidad gastronómica (Edmundo y Gortari, s/f).

La gastronomía es una oportunidad para dar valor a un destino turístico aportándolo de mayor experiencia al turista. Ya que aporta autenticidad en los productos y destinos. Ahora bien el turismo en México genera un gran impacto en la economía del país, donde la gastronomía es genera empleo y riqueza. Según el SECTUR de México podría alcanzar en el presente año los 43 millones de turistas internacionales.

Por otro lado, está Perú cuya gastronomía tiene su historia, desde la época pre-inca con influencias Europeas que significo un aporte culinario y el arribo de los esclavos de la costa africana además de la llegada de los primeros inmigrantes asiáticos que trajeron con ellos una gastronomía variada y la fusión de sus indígenas (Berríos, 2014).

En los últimos años la gastronomía de Perú ha tenido un avance muy reconocido a nivel internacional. Haciendo de Lima el corazón gastronómico de América por tener un abanico de platillos típicos que representan su cultura culinaria mediante sus tradicionales y ancestralidad culinaria junto con la innovación de su cocina gracias a su evolución. Creando recetas nuevas, ingredientes, técnicas, sabores, colores y texturas diferentes (Berríos, 2014).

Motivo por el cual en el 2007 el Ministerio de Cultura nombro a la gastronomía de Perú como Patrimonio Nacional, gracias a sus alimentos andinos y amazónicos considerados autóctonos. Y sus Chef renombrados con historias y privilegiados conocimientos gastronómicos europeos, quienes aplicaron técnicas y conocimientos como referente de memoria e identidad de una sociedad, apropiándose de los procesos y técnicas culinarias, conservándola y valorizándola las prácticas (Matta, 2012).

Cabe recalcar que según los World Travel Awards, Perú ha ganado como el mejor destino turístico gastronómico desde el 2012, que se preocupa por difundir su gastronomía y propagar su identidad culinaria es por eso que por medio de la Comisión de promoción del Perú para la exportación y el turismo, junto con MICENTUR, (Ministerio de comercio exterior y turismo), y otras instituciones realizan varias propuestas de eventos tal como “mucho gusto”, libros como “Perú el gusto es nuestro” que enseña el conocimiento de los saberes ancestrales en sus alimentos, así como también el comienzo de su cocina tradicional y el rescate y la revalorización del legado de sus indígenas. Sin dejar de mencionar las ferias internacionales ganadores de

muchos premios he importantes puesto donde los ubican como los mejores en rescate cultural culinario frente a otros países (Ministerio, 2011).

Según el Diario Andina, afirma que la OMT aseguró que Perú se está posicionando a nivel internacional con una imagen turística ya que dicho país posee una magnífica diversidad cultural, arqueológica, histórica por sus manifestaciones culturales y artísticas, danzas folclóricas, recursos naturales y rica en cultura gastronómica por ser un activo intangible cual se encuentra muy bien posicionada siendo un factor primordial en el turismo de Perú. Todo esto se debe a un buen manejo de proyectos turísticos, campañas, y promociones. La cual hace que Perú tenga una afluencia turística que va aumentando cada año debido a sus atractivos turísticos que lo hacen llamativos al turista.

A continuación tenemos a Ecuador, establecido un país con mayor biodiversidad del planeta por ser poseedor de 4 regiones ricas en fauna y flora. Contando con patrimonios de áreas protegidas por el estado y reconocido por la Unesco por su riqueza natural. Gozando de un legado cultural que lo hace multiétnico y pluricultural acompañado de sus fiestas tradicionales, artesanías y su gastronomía. Reconocidos turísticamente por sus famosos sombreros de paja toquilla declarados patrimonio cultural de la humanidad, de igual manera representando al cacao que producen los mejores chocolates a nivel mundial siendo acreedores de premios internacionales y denominaciones de origen (Turismo, s/f).

Según el Portal Switch Back Travel, Ecuador se encuentra dentro los primeros cinco países para turismo de aventura a nivel mundial. Gracias a su diversidad geográfica de sus tres regiones (Travel, 2012).

Según el Ministerio de Turismo del Ecuador, El turismo dinamiza la economía mediante el turismo y existe la inversión nacional y extranjera; y esta ayuda al desarrollo sostenible de un pueblo siempre y cuando se respeta y conserve las características naturales y culturales.

La gastronomía de Ecuador posee una historia que va desde sus propias culturas tales como la cultura las vegas, valdivia, Machalilla, Chorrera, Jambelí, Guangala, Bahía, Tolita seguida por los Incas, la colonización Española donde se introdujo especies como animales y plantas, también influencias africanas y francesas que trajeron nuevas técnicas culinarias y técnicas de agrícolas y alfarería que dieron un aporte significativo a la gastronomía actual (Villagómez, 2010).

Así mismo Ecuador posee un legado ancestral culinario considerados patrimonios culturales por sus enriquecida agricultura, como productos ancestrales tales como la quinua, el maíz, la papa, fréjol, cebada. Llena de nutrientes, vitaminas y proteínas que tiene un significado espiritual para pueblos indígenas ya que transmiten su cultura, su historia, y sus tradiciones por medio de la gastronomía, sus platillos y bebidas están estrechamente relacionados con fiestas populares y celebraciones religiosas.

El Ministerio del Ecuador (MINTUR), dispone con un plan nacional gastronómico para promover el turismo, con el nombre “Ecuador a la carta” que consiste en ruta gastronómica a nivel nacional, mostrando al turista un plato típico, una bebida y un producto emblemático por cada región. Esto como estrategia para atraer al turismo por medio de la gastronomía los cuales serán entregados en ferias gastronómicas nacionales e internacionales (Turismo, 2018).

Imbabura es conocida como la provincia de los lagos, Posee varios atractivos turísticos entre esos sus numerosos lagos, volcanes, cascada, e infraestructura. Dispone de varias ciudades ricas en turismo natural y cultural estas son: Ibarra, Otavalo, Cotacachi. Cuyas ciudades son

productores de artesanías, tallados, tejidos, trabajos en cuero representando su cultura y tradiciones, así como su variedad gastronómica. Haciendo de la provincia de Ibarra muy conocida por ofrecer al turista, turismo de aventura, turismo cultural, turismo de salud, turismo gastronómico.

2.3.MARCO REFERENCIAL

Dentro de los precedentes que conforman las referencias para dicha investigación, hay algunos trabajos de investigación, cuya dirección se centra en el estudio del tema gastronomía ancestral, identificadas las siguientes referencias.

A partir de la Investigación titulada el “Rescate del Turismo Gastronómico Ancestral mediante la elaboración de un manual de comida típica de la Provincia del Carchi”, elaborada por Ximena Bolaños, de la Universidad Estatal de Carchi, Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales en el 2013. La cual enfatiza el valor de involucrar la cocina ancestral en el turista para potencializar un destino turístico.

La autora menciona que actualmente existe un crecimiento estimado en el área turística sobretodo en el área gastronómica aportando un crecimiento económico, de igual manera esta señala un progreso en el rescate culinario ancestral por parte de la industria turística. La autora menciona sobre una libreta de comidas tradicionales de la Provincia de Carchi en el cual constituye una serie de estrategias para promover la gastronomía ancestral en la provincia y de esta manera convertir a la provincia como un destino gastronómico (Bolaños Cadena , 2013)

A continuación se puede citar al estudio investigativo “Uso y valor de la gastronomía ancestral de la nacionalidad a’i en la comunidad Cofan Dureno”, por Leonel Yumbo y Ramón Yumbo, de la Universidad de Cuenca, Facultad de Filosofía Letras y Ciencias de la Educación, en el 2014. Que será de gran utilidad para el desarrollo investigativo presente. Quienes nos

indica que la gastronomía de la nacionalidad A'í tiene una particularidad propia que la caracteriza y una variada forma de preparar platos, que se ve enriquecida por las aportaciones de las diversas nacionalidades y la colonia mestiza que compone la provincia de Sucumbíos cuyo objetivo principal ha sido caracterizar el proceso de la elaboración y determinar el uso y el valor de la gastronomía ancestral de la nacionalidad A'í, para mejorar el desarrollo de la Comunidad Cofan Dureno.

Motivo por el cual la gastronomía va más allá de las técnicas y métodos de cocción haciendo una relación directa entre el hombre con el medio en el cual viven, su historia, su cultura, sus creencias, sus productos alimenticios autóctonos. Basándonos en este concepto entendemos que la cultura A'í tiene sus propias costumbres y tradiciones que milenariamente vienen practicando en cuanto a la forma y preparación de alimentos propios (Yumbo Criollo & Yumbo Moreno, 2014)

La investigación se complementará con la publicación de la Revista Científica Electrónica REDALYC por la Universidad de Aveiro, por Olivera Simao quien realizó un estudio sobre “La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino”. Este artículo científico se basa en analizar la gastronomía como un factor relevante de motivación al momento de viajar a un sitio diferente haciéndolo atractivo, cuyo objetivo es la de enseñar a la gastronomía como un atractivo turístico. (Olivera, 2011)

Otro estudio de gran relevancia que aporta a dicho estudio de investigación es el de Liliana Díaz Mendoza, Que se titula “cultura y gastronomía, apuesta para el desarrollo económico de Cartagena” por la universidad tecnológica de Bolívar, Quien mencionan la importancia de la gastronomía y la cultura como un ente de desarrollo económico para mejorar el destino turístico.

La gastronomía es patrimonio, y mediante esta se conoce las costumbres de un cierto pueblo y sus tradiciones ancestrales. El vínculo entre el turismo cultural y la gastronomía es el motor para un desarrollo sostenible de un destino, caracterizándose por construir una riqueza renovable y que perdura en la cultura de los pueblos. Sin embargo la autora señala afecta la globalización, la misma que deteriora la conservación de la identidad cultural de dicha sociedad. (Días, 2010).

Es relevante indicar el estudio realizado, Por Elide Di Clemente, José Hernández y Tomás López, quienes hacen un estudio investigativo con el tema “La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico”. Por la Revista DIALNET Investigación de real importancia dentro del tema a desarrollar. Quienes mencionan que la gastronomía es un patrimonio para el desarrollo turístico local. Considerando que degustar gastronomía local es una experiencia cultural llena se sensaciones.

Los autores también hacen hincapié que hablar de gastronomía, no se trata de únicamente de mencionar los alimentos de una localidad, por el contrario este engloba un concepto más desarrollado que incluye las costumbres, tradiciones, técnicas, procesos alimentarios de las personas oriundas y sus modos de vida. Y de esta manera que el turista conozca más sobre la identidad propia del pueblo por medio de la experiencia gastronómica (Di CLemente, Hernández, & López, 2013).

Finalmente como última referencia se ha tomado en cuenta al estudio realizado por Lorena Ríos, cuyo tema es “Investigación de la cultura gastronómica nativa en la provincia de Pastaza y su influencia en el desarrollo turístico”, de la Universidad Tecnológica Israel de la Carrera de Hotelería y Turismo, Que se encuentra directamente relacionada con el estudio anterior enfocándose en la gastronomía como desarrollo turístico, quien menciona que el turismo

gastronómico ha ido tomando cada vez mayor interés en los viajeros, y esto ha permitido un mayor promoción turística del sector y por ende un mayor crecimiento económico.

Sin embargo hace hincapié en la gastronomía como identidad cultural, como un elemento representativo de la cultura ya sea en una comunidad, etnia, o pueblos. Formando parte de las tradiciones, rituales, forma de vida al ser un conducto de sensaciones que conducen las emociones, los recuerdos y vivencias propias. (Herrera & Ríos Guagrilla, 2014)

2.4.MARCO CONCEPTUAL

Turismo

- Según (Quesada Castro, 2007), afirma que el turismo es “el conjunto de las relaciones y fenómenos producidos por el desplazamiento y permanencia de las personas”
- Según Bormann y Die Lehre Von Fremdenverkehr (1930) el turismo es “El conjunto de viajes cual objetivo es el placer o los motivos comerciales o profesionales, u otros sinónimos, y durante el cual se aleja de la residencia habitual temporalmente. (Ibañez y Cabrera, 2011).

Gastronomía

- Medina, Miranda y Hernández afirman, “La gastronomía es el estudio la relación que hay entre las personas, el alimento y el medio en el que nos rodeamos. Motivo por el cual la gastronomía no es únicamente las técnicas de preparación, (...), del cual reciben sus recursos alimenticios, en la forma en que los utilizan y todos aquellos aspectos culturales y sociales que guardan relación con la degustación de las preparaciones culinarias.”(Medina, 2018, p. 574.)

Turismo gastronómico

- Ruschmann (1997), (como se citó en la investigación de Mascarenhas y Gandara, 2010). Indica que el turismo gastronómico “impulsa al turista a visitar un determinado lugar. Sin embargo esta modalidad de turismo no genera su propio flujo, pero si agrega valor a la visita de un destino, brindando al turista una experiencia sensorial y única que lo identificara con la localidad que ha visitado” (Mascarenhas y Gándara, 2010, p. 779.)
- Según Gándara (2008), menciona que el turismo gastronómico es “desplazamiento de las personas con el objetivo de consumir su cultura gastronómica de un pueblo. El turismo gastronómico se desarrolla por los atractivos de la cocina regional, como eventos gastronómicos y la oferta de alimentos y bebidas de la localidad, como también las rutas y circuitos gastronómicos de un sector en específico” (Mascarenhas y Gándara, 2010, p.779.)
- Según Schlüter (2003), (como se citó en la investigación de Mascarenhas y Gandara, 2010). Afirma, “el turismo gastronómico es el motivo principal de un viaje turístico, generalmente se realizan rutas temáticas y culturales de un lugar determinado y se las promociona de esta manera se ve incrementado los beneficios económicos y sociales de un lugar”. (Mascarenhas y Gándara, 2010, p. 780.)

Producto turístico

- Según Valls (2004), (como se citó en la investigación de Mascarenhas y Gándara, 2010). Menciona al producto turístico como “los atractivos que existen en una determinada región, poniéndolos en valor y creando elementos que sean necesarios para que se conviertan en componentes tangibles e intangibles que produzcan utilidades o beneficios a los consumidores mediante de experiencias vivenciales” (Mascarenhas y Gandara, 2010, p. 780.)

- Según Lemos (1999), (como se citó en la investigación de Mascarenhas y Gándara, 2010), afirma. El producto turístico son los “bienes y servicios que son parte de la información que tiene el turista del lugar, como también del desplazamiento, los objetos, los espacios, los factores sociales y culturales, y la infraestructura del destino” (Mascarenhas y Gándara, 2010, p. 780.)

Cultura

- Según Grimson (2008), (como se citó en la investigación de Raúl Barrera, 2013), la “cultura son todas aquellas actividades y pensamientos humanos dentro de una susodicha cultura. Poniendo en relieve hay que diferentes y múltiples culturas siendo el denominador común la humanidad como ente cultural”. (Barrera, 2013)
- Harris (2011), (como se citó en la investigación de Raúl Barrera, 2013) “la cultura en un sentido etnográfico, que comprende conocimientos, creencias, arte, moral, derecho, costumbres y las capacidades y hábitos adquiridos por el hombre de la sociedad”.

Tradicición

- Según Gérard Lenclud (1987), (como se citó en la investigación de Arévalo, 2004) menciona “La tradición integra el pasado y el presente en el futuro en vez de sustituirlo” (Arévalo, 2004).
- Según Isidoro Moreno (1981), (como se citó en la investigación de Arévalo, 2004), indica que “La tradición está vinculada a la categoría tiempo, remite en el pasado y en el presente con continuidad, no es inalterable e inmóvil, sino dinámica, cambiante y adaptiva” (Arévalo, 2004).

- Para Urdanoz (1975), (como se citó en la investigación de Medrazo, 2005), menciona que la tradición es el “espíritu de novedad”, ideas como las de desarrollo y progreso. “En sentido general, indica una actitud espiritual de reacción ante acontecimientos históricos o movimientos culturales revolucionarios en nombre de un complejo de valores transmitidos por la historia, con una propensión a fijar estos valores como preeminentes” (Medrazo, 2005, p. 115.)

Identidad cultural

- Según González Varas (2000), (como se citó en la investigación de Molano, 2007), “La identidad cultural de un poblado está descrito históricamente a través de varias composturas en la que se ve su cultura. Ya sea en la lengua como instrumento de comunicación entre los miembros de una comunidad, las relaciones sociales, creencias, ceremonias. Un rasgo único de la identidad cultural es su carácter inmaterial” (Molano, 2007).
- Para Romero Cevallos (2005), (como se citó en la investigación de Molano, 2007). La identidad es un “sentido de pertenencia de un conglomerado de habitantes”
- Para Bákula (2000), (como se citó en la investigación de Molano, 2007). Identidad cultural “se manifiesta a partir del patrimonio cultural, por medio de su reconocimiento de valorización que son propios de manera natural que adquieren históricamente”

Ancestral

- Según Barandiaran y Vázquez, (como se citó en la investigación de Crespo y Vila, 2013). Menciona que “toda forma de vida implica una forma de conocimiento, de acoplamiento con el medio, el intercambio de materia y energía, habitar es conocer y el buen vivir”

Aculturización

- Heise (1994), (como se citó en la investigación de Mujica, 2002) “todo tipo de fenómenos de interacción que resulta del contacto de las culturas” (Mujica, 2002).
- Aculturación, “acuñado por la escuela culturalista norteamericana, que la definió como la aproximación de un grupo social a otro por contacto, la transferencia de elementos culturales. Priva a un hombre o un pueblo de su cultura para imponerle otra” (Monge, 2011).
- Aculturación, “La aculturación es el proceso por el cual el contacto entre grupos culturales diferentes lleva a la adquisición de nuevos patrones culturales por parte de uno, o los dos grupos, con la adaptación de parte o toda la cultura del otro grupo” (Pérez, 2011).

Según varios autores ya antes mencionados se han podido llegar a la conclusión que la cultura gastronómica ancestral es el grupo de métodos y técnicas de cocción en relación con el ser humano. Acompañados de los conocimientos, tradiciones y costumbres que heredan de generación en generación hasta ponerla en práctica y hacer de esto un patrimonio cultural.

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA

3.1.ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN

El enfoque de la investigación es cualitativo, ya que de acuerdo con (Hernández Sampieri, Fernández Collado, & Baptista Lucio, 2014): “Utiliza la recolección y análisis de los datos para afinar las preguntas de investigación o revelar nuevas interrogantes en el proceso de interpretación” (p. 2).

La aplicación de la investigación cualitativa se basa más en una lógica y proceso inductivo (explorar y describir, y luego generar perspectivas teóricas), yendo de lo particular a lo general. Así también se utilizó el enfoque cualitativo pues no se contempla la posibilidad de aprobar una hipótesis y solo se trabajó con variables que permitieron recabar más datos; siendo un resultado del estudio.

Se trabajó con la dimensión social, utilizando variables cualitativas, constituyéndose en variable dependiente la cultura gastronómica; y, la variable independiente fue ancestral, turismo y elemento diferenciador. Siendo éstas variables las que guiaron el tema de estudio.

3.2.TIPOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.2.1. Por su finalidad aplicada.

Según (Vargas Cordero , 2009), citado por Murillo (2008), manifiesta que.

“La investigación aplicada se la conoce como investigación práctica o empírica, que se caracteriza porque busca la aplicación o utilización de los conocimientos adquiridos” (p. 159).

Basado en este concepto, la investigación propuesta es aplicada ya que el problema planteado es de orden práctico, pues se trata de una situación dada o deficitaria que puede ser mejorada y no se pretendió crear nuevas investigaciones si no apoyarse en las ya existentes para el desarrollo de la presente investigación (Lozada, 2014).

3.2.2. Por las fuentes de información

Considerando las fuentes de información, la investigación propuesta es mixta, pues (Grajales G, 2000), citado por (Zorrilla ,1993:43), dice que: “La investigación mixta se establece por la investigación documental y de campo”. Por lo tanto en el desarrollo de la investigación se utilizaron como documentos de consulta: libros, artículos y registros, entre otros. Así también la investigación de campo se efectuó la comunidad la Magdalena.

3.2.3. Por las unidades de análisis Mixto

La investigación por la aplicación de unidades de análisis es mixto, pues se utilizaron, la entrevista no estructurada y la encuesta dirigida como instrumento, a las mujeres de la tercera edad oriundas de la comunidad la Magdalena, aquellas personas que prestan servicios turísticos en la comunidad y al representante del gobierno parroquial rural de Angochagua para validar y respaldar la información. Ya que la entrevista es considerada como una de las mejores herramientas para obtener información, siendo que para fines descriptivos es muy eficaz. Tiene gran capacidad porque accede a la parte mental de las personas y de esta manera poder descubrir los datos más relevantes para el desarrollo investigativo (López & Deslauriers, 2011).

También se utilizó la encuesta dirigida, por ser uno de los métodos más utilizados en la investigación de mercados. Este instrumento fue aplicado a los turistas de la comunidad la Magdalena. Según (Martinez, 2017) “La encuesta va a permitir obtener información rápida,

detallada y eficaz, es por ese motivo que tiene un gran alcance en un estudio”. El propósito de las encuestas es la recopilación de información y datos consultando la opinión de varias personas por medio de un documento organizado que contiene un número de preguntas estructuradas, y a través de este cuestionario se pudo identificar las opiniones de los encuestados (Anguita, Repullo, & Donado, 2013).

3.2.4. Por el control de las variables No experimental

Según menciona (Grajales G, 2000), “Según el criterio y papel del investigador la investigación puede ser clasificada como experimental o no-experimental” (p. 3). Basado en este criterio la investigación realizada se constituyó una investigación No experimental, por cuanto únicamente mi función fue observar los acontecimientos de los hechos.

3.2.5. Por el alcance

La investigación propuesta por el alcance fue descriptiva, ya que según menciona (Vásquez Hidalgo, 2016): “La investigación descriptiva permite analizar un fenómeno y sus componentes” (p. 1). Con la aplicación de la investigación descriptiva se identificó las características de la investigación, Así también se acudió a técnicas específicas en la recolección de información, como las entrevistas y encuestas que fueron aplicadas en base al muestreo para la recolección de información”

3.3. INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

Se utilizó la entrevista y la encuesta, ya que según mencionan (Hernández Sampieri, Roberto; Fernández Collado, Carlos; Baptista Lucio, Pilar, 2010):

“La entrevista cualitativa es más íntima, flexible y abierta (King y Horrocks, 2009). Ésta se define como una reunión para conversar e inter-cambiar información entre una persona

(el entrevistador) y otra (el entrevistado) u otras (entrevista-dos). De ahí que se diseñó una entrevista no estructurada, conocida también como entrevistas abiertas se fundamentan en un contenido de preguntas y el entrevistador posee toda la flexibilidad para manejarla (él o ella es quien maneja el ritmo, la estructura y el contenido).

Así también se diseñó un cuestionario de encuesta, que según mencionan (Casas Anguitaa, Repullo , & Labradoray J. , 2003):

“La técnica de encuesta es ampliamente utilizada como procedimiento de investigación, ya que permite obtener y elaborar datos de modo rápido y eficaz. Se puede definir la encuesta, siguiendo a García Ferrando, como una técnica que utiliza un conjunto de procedimientos estandarizados de investigación mediante los cuales se recoge y analiza una serie de datos de una muestra de casos representativa de una población o universo más amplio, del que se pretende explorar, describir, predecir y/o explicar una serie de características” (p. 143)

Basado en este concepto se diseñó el cuestionario con la finalidad de obtener datos sobre el tema y cuya información se recogió de modo estandarizado con instrucciones iguales para todos los sujetos e idéntica formulación de las preguntas, lo que facultó hacer comparaciones intragrupalas.

3.3.1. Formato de encuesta

La encuesta es el instrumento más utilizado dentro de un estudio de investigación, se va a utilizar encuestas para todos los turistas que llegan a la comunidad la magdalena para conocer su opinión sobre el tema de investigación. Ya que por medio de la encuesta se va acceder a información rápida y veraz por ser información detallada (Anguita et al, 2013).



ESPE
 UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
 INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

Comunidad:

N° de Encuestas

Fecha:

Masculino

Femenino

Edad:

Presentador del Encuestador

Buenos días/tardes

Objetivo: conocer acerca de los aspectos históricos-culturales de la gastronomía, para desarrollo del trabajo de titulación, “Cultura Gastronómica Ancestral de la comunidad la Magdalena, Parroquia Angochagua - Imbabura como elemento diferenciador del turismo.

1. En una escala del 1 al 5, Donde 5 es muy importante y 1 poco importante.

¿Cuán Importante es la gastronomía para usted en un destino turístico?

1 2 3 4 5

2. ¿Para Usted que características son más atractivas en la gastronomía?

- Presentación
 Preparación
 Sabor
 Aroma
 Precio

3. ¿Conoce cuál es la Gastronomía Típica de la comunidad la Magdalena- Angochagua?

- Si
 No

4. ¿Conoce cuáles son los productos alimenticios más antiguos utilizados en las diferentes preparaciones de la comunidad la Magdalena- Angochagua?

- Si
 No

5. ¿Usted tiene conocimientos acerca de la cultura culinaria ancestral de la comunidad la Magdalena- Angochagua?

- Si
 No

6. ¿Desde su punto de vista la comida típica-ancestral es fuente de motivación para realizar turismo?
- Totalmente de acuerdo
 De acuerdo
 En desacuerdo
7. ¿Considera que en la actualidad se está perdiendo identidad en la gastronomía por parte de los restaurantes?
- Si
 No
8. ¿Desde su punto de vista la gastronomía ancestral forma parte de la identidad cultural gastronómica de un pueblo?
- Si
 No
9. ¿Cree Usted que los métodos de preparación de platos ancestrales se deben mantener en la actualidad?
- Si
 No
10. ¿Estaría dispuesto a contribuir a que no se pierda identidad cultural gastronómica, como lo haría?

Gracias por su colaboración

3.3.2. Formato de entrevista

La entrevista fue aplicada al director de proyectos turísticos del GAD parroquial Angochagua y prestadores de servicio quienes brindaran información relevante acerca de la potencialización turística de la Parroquia, así como también a las mujeres de la tercera edad de la comunidad la Magdalena quienes proporcionarían información importante sobre la gastronomía ancestral del lugar, dentro del segundo grupo se ha decidió optar por el formato de entrevista para la recepción de información ya que no poseen un nivel de estudio básico que les permita una lectura rápida y fluida.

ENTREVISTA DIRIGIDA A LAS MUJERES DE LA TERCERA EDAD

FECHA:

CARGO:

NOMBRE:

1. ¿Dentro de la comunidad que ámbitos culturales y de identidad aún se conserva?
2. ¿Cuáles han sido los conocimientos y tradiciones que se han visto afectados con el paso del tiempo?
3. ¿Cuáles son los productos más autóctonos y que aún se mantienen?
4. ¿Usted mantiene los conocimientos ancestrales en las preparaciones de los platos autóctonos de la comunidad?
5. ¿Creé Usted que es importante recopilar las recetas ancestrales más antiguas como aporte de conocimiento para las nuevas generaciones, por qué?
6. ¿Qué técnicas culinarias y preparaciones más antiguas se siguen conservando hasta el día de hoy?
7. ¿Considera a la gastronomía una herencia cultural y como se puede conservarla?

**ENTREVISTA DIRIGIDA AL GAD PARROQUIAL ANGOCHAGUA Y A
LOS SERVIDORES TURISTICOS.**

FECHA:

CARGO:

NOMBRE:

1. ¿Considera que el turismo gastronómico aporta al desarrollo turístico?
2. ¿Cree usted que es importante poner en vigencia las tradiciones gastronómicas ancestrales, e incluirlas como atractivo dentro de la oferta turística?
3. ¿Por qué el turismo gastronómico no se ha desarrollado dentro de la parroquia?
4. ¿Desde su punto de vista como cree usted que por medio de investigaciones relacionadas con este tema se beneficie el desarrollo gastronómico?
5. ¿Dentro de la parroquia Angochagua que plato y bebidas representan a la parroquia?
6. ¿Cuan beneficioso seria potencializar a la parroquia como destino gastronómico para la dinamización del turismo?

3.4.PROCEDIMIENTO PARA LA RECOLECCIÓN DE DATOS

Para el procedimiento de la recolección de datos se utilizarán la técnica de campo y la aplicación de la técnica documental.

La técnica de campo, dio inicio con indagaciones científicas, centradas en la realidad y situación actual del lugar de la investigación, con la finalidad de acceder a todos los fenómenos y elementos necesarios para la interacción con todos los objetos de estudio. Ya que es de real importancia la vista y la convivencia con las personas oriundas del lugar de estudio con el propósito de experimentar la realidad de la comunidad. (Ramerez & Zwerg, 2012).

En consecuencia se aplicó la técnica documental, con la finalidad de recolectar información de libros, artículos científicos, páginas web confiables, revistas científicas, fichas de turismo, informes tesis de maestrías y doctorales y demás documentos que contenían datos verídicos para el desarrollo del tema. Esto se realizó con apoyo de personas, instituciones privadas y públicas entre otras. Información que posteriormente permitió analizar datos importantes para el adecuado procedimiento de la investigación (Gómes, Grau, Giulia, & Jabbaz, s/f).

3.5.COBERTURA DE LAS UNIDADES DE ANÁLISIS

(Hernández Sampieri, Roberto; Fernández Collado, Carlos; Baptista Lucio, Pilar, 2010), citado por Lofl and et al. (2005): “sugieren varias unidades de análisis, establecidas de lo micro a lo macroscópico.” (p. 409). Entre estas unidades de análisis se mencionan: Comunidades que son asentamientos humanos establecidos en un territorio

En este caso el presente estudio se realizará en la comunidad la Magdalena, Parroquia Angochagua-Imbabura.

Se trabajó con los turistas que entran a visitar la comunidad la Magdalena. Se aplicó la fórmula tamaño de la población N desconocida, considerando que la parroquia Angochagua no posee un registro oficial de las entradas y salidas de los turistas.

$$n = \frac{Z_a^2 \times p \times q}{d^2}$$

Tabla 9
Tamaño de la muestra

COEFICIENTES	DESCRIPCIÓN	DATOS
N	Universo o población	?
z	Nivel de confianza 95%, Z=1.96	1,96
p	Probabilidad de que el evento ocurra	0,05
q	Probabilidad de que el evento no ocurra (1-p)	0,05
é	Error probable o error de estimación	0,01
n	Tamaño de la muestra	96.04

$$n = \frac{Z^2(p)(q)}{d^2}$$

$$n = \frac{(1.96)^2(0.05)(0.05)}{(0.01)^2}$$

$$n = \frac{3.8416(25)}{1}$$

$$n = \frac{96.04}{1}$$

$n = 96.04$

El tamaño muestral es de 96 personas.

3.6.DETERMINACIÓN DE VARIABLES

De acuerdo al tema de estudio propuesto, las variables planteadas son nominales y ordinales.

VARIABLES NOMINALES:

Turismo, el conocimiento ancestral, la cultura gastronómica y el género de la comunidad.

VARIABLES ORDINALES:

Edades de las mujeres oriundas de la tercera edad y la regularidad de las capacitaciones gastronómicas de la comunidad

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS Y DISCUSIÓN RESULTADOS

4.1. ANÁLISIS DE RESULTADOS

4.1.1. Análisis de las entrevistas

Dirigida al GAD Parroquial Angochagua

Nombre: Alex Acosta

Cargo: Ing. En Administración de empresas Turísticas y Hotelera. Técnico del componente económico y productivo y dinamización turística.

Fecha: 17- 05- 2019

Objetivo de la entrevista: Tiene como objetivo obtener información acerca de la gastronomía ancestral de la comunidad como información básica del tema de investigación.

1. ¿Considera que el turismo gastronómico aporta al desarrollo turístico?

Si, el turismo tiene diferentes ejes de acción y entre los más importantes es el servicio de alimentación siendo es eje de alimentación el más importante porque cuando las personas salen hacer turismo lo primero que hacen es comer entonces las cuatro cosas importantes dentro de un producto turístico para desarrollar una óptima operación turística es alimentación, alojamiento, recreación y transporte, así que yo creo que la parte gastronómica es muy importante para el desarrollo de los pueblos. Un pueblo sin identidad gastronómica no podría tener desarrollo, los seres humanos en nuestra ideología cuando salimos es a comer algo diferente a lo que acostumbramos.

2. ¿Cree usted que es importante poner en vigencia las tradiciones gastronómicas ancestrales, e incluirlas como atractivo dentro de la oferta turística?

Si, en la parte ancestral yo quiero hacer una diferencia entre lo que mal conocemos entre un plato típico y un plato ancestral, ya que todo lo ancestral es lo que teníamos nosotros antes de la llegada de los Españoles como tubérculos, maíz y animales siendo el principal animal en la dieta el cuy y esos son los platos ancestrales y los platos típicos ya vienen hacer todos los relacionados a la conquista Española y a todos los animales que nosotros introdujimos a nuestra dieta alimentaria como el borrego, la carne de res, el chanco que no dejan de ser ricos y son parte de nuestra cultura Ecuatoriana.

3. ¿Por qué el turismo gastronómico no se ha desarrollado dentro de la parroquia?

No se ha desarrollado porque todavía estamos con poca identidad gastronómica, las personas dentro de la parroquia a pesar de que produce huevos, gallinas de campo, habas, papas. Que es lo que hacen, es ir a la ciudad y viene comprando arroz, fideos, y los mismos huevos, pero en cubetas y limpios, gaseosas. Entonces no podemos hablar de identidad gastronómica si las personas hacen eso. Lo importante en esta junta parroquial que tenemos es un técnico para cada componente que son cuatro componentes el productivo, el ambiental, el social y cultural. El objetivo es desarrollar proyectos sociales para que la gente retome su cultura y por medio del proyecto de dinamización turística de Angochagua busca rescatar la cultura, las costumbre, los sitios naturales, manifestaciones culturales para ofertar servicios de calidad.

4. ¿Desde su punto de vista como cree usted que por medio de investigaciones relacionadas con este tema se beneficie el desarrollo gastronómico?

La investigación es parte fundamental del desarrollo de cualquier pueblo, y sobretodo temas y propuestas como la tuya que trata de dar a conocer como es verdaderamente la gastronomía ancestral y como poder rescatar, ya que muchas personas aquí en la parroquia dice tenemos el plato ancestral del caldo de gallina entonces no saben cual es el verdadero significado de la gastronomía ancestral, entonces nosotros con la junta parroquial tenemos convenios con la universidad de Ibarra, universidad técnica, con la Escuela Politécnica del Ejército para que los estudiantes vengan por medio de su carrera se vinculen con la sociedad y hagan sus proyectos de tesis que son muy importantes sus investigaciones y ofrecer un trabajo que les sirva mucho para poder transmitir eso a las personas de la parroquia y poder desarrollar productos gastronómicos y turísticos de calidad.

5. ¿Dentro de la parroquia Angochagua que plato y bebidas representan a la parroquia?

En la parroquia de Angochagua como en la mayoría de parroquias de las zonas rurales del cantón Ibarra en donde habitan sobre todo el pueblo indígena Quichua-Qaranqui que es la denominación de este pueblo. Tienen un plato ancestral que yo creería que es la base de toda la vida ya que este plato se lo encuentra en fiestas, en bautizos, en matrimonios, primeras comuniones, bienvenidas, este plato consta de tres platillos, una sopa que es una colada de siete granos que se llama Uchu jacu, siendo la harina más importante de maíz, la harina de haba, harina de arveja, maíz blanco, maíz amarillo, harina de cebada, harina de trigo. Luego viene el plato principal o plato fuerte que son las papas con cuy, y el postre es el champús

con pan de harina de trigo o harina de cebada hecho al horno de leña. El champús es una bebida a base de maíz que tiene un proceso de elaboración complejo aproximadamente un mes porque se muele el maíz se cocina la harina el agua fermentada se la saca cada cuatro días hasta que cumple los veinte días y se la vuelve a cocinar y de resultado es una bebida gelatinosa que se la sazona con hiervas, canela, pimienta dulce y se la acompaña con pan de horno. Este como principal existiendo muchos más como la colada de Tacuapi en base al maíz sin olvidarnos de la chicha que es la bebida presente en todas las fiestas.

6. ¿Cuan beneficioso seria potencializar a la parroquia como destino gastronómico para la dinamización del turismo?

A mí me entregaron una parroquia en el 2014 solo con los paisajes verdes, la gente no estaba preparada para atender el turismo, no teníamos espacios públicos para recibir turistas. Entonces desde el 2014 empezamos a desarrollar el proyecto de dinamización turística parroquial donde empezamos con capacitaciones, buscando recursos para mejorar espacios públicos, hacer senderos en las montañas, hacer diferentes sitios para que el turista conozca. Cuál fue el auge o el punto estratégico para que la parroquia se desarrolle como ahora se encuentra en este momento sobre todo con la ruta gastronómica del borrego asado en el año 2016 se inauguró la vía asfaltada Ibarra- Zuleta ese fue el punto clave para desarrollar el turismo, porque yo ya tenía un grupo de gente capacitada en atención al cliente, cocina, protocolo, pero el turista no llegaba por la falta de viabilidad ya que el camino era malísimo. Pero con la nueva vía se me ocurrió que las comunidades vendan Borrego, les hice capacitación para que aprendan hacer cortes de borrego y ahora tenemos 27 emprendimientos gastronómicos que venden borrego asado. Y esto nos ha dado el punta pie inicial para las

otras comunidades que se encuentran alejadas de la vía principal porque ya está entrando la gente donde Angochagua posee un mirador con columpio, en la Rinconada se desarrolla las artesanías y la alfarería, en la Magdalena hay siete casas de turismo comunitario en Zuleta tiene una feria gastronómica y feria artesanal de bordados, en Cochas posee lagunas, en Chilco hay un páramo precioso. Entonces todas gracias a la vía y a la ruta astronómica del borrego asado que pudimos potencializar, pero la idea sería poder vender nuestros platos ancestrales como el Champús, el pan de casa, colada de Uchu Jacu que sería espectacular para que la gente conozca la verdadera esencia que tiene la gastronomía que tiene la parroquia de Angochagua.

Dirigida al servidor turístico Angochagua

Nombre: Alexis Criollo

Cargo: Administrador de la comunidad la Magdalena y Emprendedor de Pondowasi

Fecha: 17-05-2019

Objetivo de la entrevista: Tiene como objetivo obtener información acerca de la gastronomía ancestral de la comunidad como información básica del tema de investigación.

1. ¿Considera que el turismo gastronómico aporta al desarrollo turístico?

La gastronomía es muy importante para llevar a cabo el turismo porque va de la mano la gastronomía como el turismo, Yo creo que sin gastronomía no existiría el turismo. Porque todos los seres humanos al momento de salir de viaje necesitamos tener experiencias con la comida y las personas buscan experiencias diferentes en la alimentación y en las actividades turísticas, así que considero que es muy importante el turismo gastronómico y cabe recalcar que aquí en el Ecuador no se está potencializando la gastronomía como lo hace Perú, Bolivia y otros países de Sudamérica que ellos se

posicionaron a nivel mundial como destinos gastronómicos dando a conocer sus raíces, sus orígenes de su gastronomía.

2. ¿Cree usted que es importante poner en vigencia las tradiciones gastronómicas ancestrales, e incluirlas como atractivo dentro de la oferta turística?

Por su puesto que es muy importante poner en vigencia las tradiciones gastronómicas ancestrales. Y el Gobierno debería ayudar a que el país sea reconocido por medio de su gastronomía al igual que academias gastronómicas grandes se unan para consolidar una marca gastronómica y dar valor y de esta manera poder promocionar a nivel mundial ya que nuestra gastronomía es compleja y muy elaborada no le pedimos favores a Perú, pero si necesitamos ayuda para poder desarrollarla.

3. ¿Por qué el turismo gastronómico no se ha desarrollado dentro de la parroquia?

Por falta de iniciativa, nosotros tenemos todo para potencializar como recursos naturales, atractivos culturales y por su puesto su gastronomía, pero no hay gente interesada ni gente decidida que le interese sacar a flote este tipo de cosas, ya que la gente lo único que piensa es acabar el colegio y salir a las ciudades a buscar trabajo, pero no se dan cuenta que dentro de nuestro sector tenemos una mina de oro que falta explotación transmitiendo nuestra cultura. También es la falta de interés y de seguimiento de las autoridades hacia las comunidades indígenas como la falta de capacitaciones. Por otro lado, esta la migración campo-Ciudad para buscar una mejor vida y de igual manera la aculturización este problema está matando radicalmente a nuestra cultura porque los jóvenes se avergüenzan de nuestras culturas.

4. ¿Desde su punto de vista como cree usted que por medio de investigaciones relacionadas con este tema se beneficie el desarrollo gastronómico?

En cuanto a investigación creo que es algo muy importante en cuanto a turismo y gastronomía ya que en nuestra cultura nosotros tenemos mucho que investigar y es algo que debemos realizar porque de a poco se esta perdiendo nuestra cultura y si nosotros tenemos investigaciones, documentaciones en base a nuestra cultura va a hacer un poco más difícil que esto se pierda y mucha gente va a querer interesarse en nuestra cultura como ejemplo de algunos proyecto de otros países es el restaurante mil que pertenece a Virgilio en Perú este restaurante es uno de los más caro y está dentro de los 50 mejores restaurantes y ellos se manejan en base a investigación en cuanto a investigaciones como orígenes de la gastronomía la hacen de una manera ancestral-tradicional. Entonces si es importantes las investigaciones como las de tu tesis para que no se llegue a perder completamente con el tiempo nuestra identidad cultural gastronómica y si pasa pues existirá un respaldo a través de un documento sin dejar de mencionar que tu tema de investigación nos ayuda a promocionar y nosotros empezamos a retomar estas actividades de realizar un plato como nuestros ancestros lo hacían obviamente muchísima gente se va a interesar porque esto llama la atención y esto es exactamente lo que posicionó a Perú ellos son muy apegados a su cultura y esto es lo que al mercado extranjero le llamo la atención el rescate cultural.

5. ¿Dentro de la parroquia Angochagua que plato y bebidas representan a la parroquia?

Dentro de la gastronomía tradicional hoy está en el BOM la ruta gastronómica del borrego asado que lo venden como gastronomía tradicional, pero esto no es propio de

nosotros el borrego lo introdujeron los españoles igual que el cordero. así que los platos tradicionales-ancestrales aquí son a base de coladas como la colada de zambo sin embargo esta es una línea de investigación muy profunda si queremos llegar a los orígenes ahora se las elabora de una manera mas técnica, también esta la chuchuca.

6. ¿Cuan beneficioso seria potencializar a la parroquia como destino gastronómico para la dinamización del turismo?

Si potencializamos la gastronomía se potencializa todos los demás recursos naturales y culturales que tiene Angochagua y cada parroquia. Ya que la gastronomía es el factor más importante para que el turista visite la comunidad y permanezca en ella por más tiempo. Entonces si nosotros potencializamos a la gastronomía como un factor turístico ofreciendo al turista un plato autóctono y ancestral nuestro, el turista viene y por ende va hacer uso de las instalaciones y recursos que cada parroquia posee, además de dinamizar económicamente a la comunidad.

Dirigida a las mujeres de la tercera Edad.

Nombre: María Ortencia

Fecha: 01/ 05/ 2019

Objetivo de la entrevista: Tiene como objetivo obtener información acerca de la gastronomía ancestral y productos autóctonos de la comunidad como información básica del tema de investigación.

1. ¿Dentro de la comunidad que ámbitos culturales y de identidad aún se conserva?

Nosotros aún hacemos siembra, cosechamos y consumimos nuestros propios alimentos, evitamos comprar alimentos en la ciudad ya que son alimentos muy procesados, también mantenemos nuestra vestimenta que nos identifica como mujeres Quichuas-Caranquis.

2. ¿Cuáles han sido los conocimientos y tradiciones que se han visto afectados con el paso del tiempo?

Dentro de la alimentación y la agricultura se va perdiéndolas tradiciones, las costumbres, y la identidad con las nuevas generaciones ya que los jóvenes prefieren salir a la ciudad a comer o a comprar y la tierra esta abandonada ya no realizan actividades agrícolas igualmente la alimentación es diferente ya no comen nuestra comida que es muy nutritiva. Cuando yo era niña mi mamá me daba de comer la machica o chapo, la tortilla de tiesto con nuestro propio trigo sembrado en la tulpa y ollas de barro ahora prefieren comer comida chatarra, galletas. También comíamos el dulce de sambo, arroz de cebada, la coladita de maíz con mote chocho y cuy y ahora ya los niños no les gustan comer nuestra comida.

3. ¿Cuáles son los productos más autóctonos y que aún se mantienen?

El maíz como producto ancestral e importante en nuestra alimentación, la papa, el frejol, la oca, la quinua, el melloco son productos que aún se conservan y todavía sembramos, la mashua sembrábamos hace mucho tiempo se parece a la oca es un producto que hoy en día ya está perdida.

4. ¿Usted mantiene los conocimientos ancestrales en las preparaciones de los platos autóctonos de la comunidad?

Nosotros si tratamos de mantener, rescatar lo que hacíamos antes y seguir manteniendo para que o se pierda nuestra comida, nuestras ollas nuestra forma de cocinar nuestros alimentos para que no se pierda.

5. **¿Creé Usted que es importante recopilar las recetas ancestrales más antiguas** como aporte de conocimiento para las nuevas generaciones, por qué?

Sí, porque para nosotros es importante mantener esto, porque cree usted que nuestros abuelitos nunca se enfermaban, Vivian mucho tiempo, cargaban hasta los 70 años costales y Vivian sano es porque la alimentación es muy importante como la preparamos como producimos nuestros productos para consumirlos

6. **¿Qué técnicas culinarias y preparaciones más antiguas se siguen conservando hasta el día de hoy?**

Antes no teníamos refrigeradora ni congeladora es por eso que para una fiesta o un matrimonio se hacía con un mes de anticipación se mataba el animal y secábamos la carne al sol en verano la aliñábamos con ajo, sal y la secábamos en un costal al sol y cuando llegaba la fiesta ya teníamos la carne conservada. Mis padres tenían el soberado, el tendal, donde secaban el maíz las papas, las ocas y germinaban hoy en día esto ya se está perdiendo. Antes teníamos los fucuneros para soplar la tulpa aún se conserva, pero solos nosotros los abuelos por descuidos ponemos en la tulpa y se quema, pero ahora usamos los tubos.

7. **¿Considera a la gastronomía una herencia cultural y como se puede conservarla?**

Claro que sí es importante, yo creo que aquí en la Magdalena y específicamente en el emprendimiento que tenemos tratamos de conservar y valorar lo que se está perdiendo y hemos empezado a cocinar en olla de barro porque su sabor es diferente es más rico, así como también la cocina en piedra en la tierra que se cocinan los alimentos a vapor como la pachamanca ya que cuando un choclo se lo cocina en agua se va todo el alimento. La única forma de conservar es poniendo en práctica nuestros conocimientos.

4.1.2. Análisis de las encuestas

Género

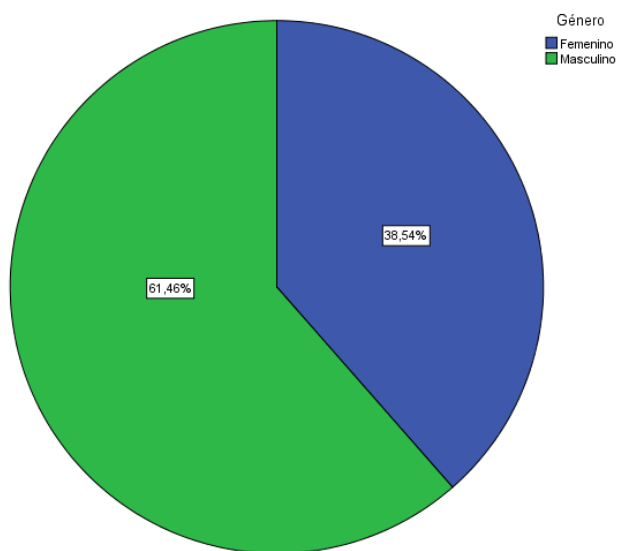


Figura 4 Género

Interpretación

Dentro de dicha investigación a los 96 turistas que se encuestaron, se puede visualizar que el 61,46% fueron de género masculino y el 38,54%, es de género femenino. Estos resultados fueron realizados los días de feriado y fines de semana, donde la comunidad la Magdalena tiene mayor acogida de turistas, en las cuales se abordaron temas relacionados con la gastronomía ancestral del destino.

Tabla 10
Edad

Estadísticos		
N	Válido	96
	Perdidos	0
Media		39,71
Moda		41
Mínimo		5
Máximo		78

Interpretación

El número válido de encuestados fue de 96, no hubo pérdidas de encuestas. Con un total de una media de promedio de edad de 39 años, y una moda de edad que se repite con más frecuencia de 41 años, como podemos apreciar en las tablas existen edades diversas que van desde la edad mínima del encuestado fue de 5 años y la edad máxima del encuestado es de 78 años.

Pregunta 1

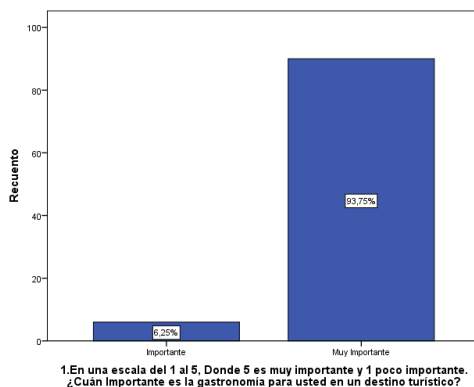


Figura 5 Importancia de la gastronomía en un destino

Interpretación

En relación con el tema de la importancia gastronómica ancestral, se puede verificar que para el 93,75% de encuestados es muy importante la gastronomía en un destino turístico, mientras que el 6, 25% de los encuestados piensan que la gastronomía en un destino es importante. Dentro de la escala de poco importante se obtuvo un valor de 0%. Esto quiere decir que para los turistas la gastronomía es muy importante al momento de realizar turismo, valorando el arte de alimentarse. Cabe recalcar que dentro de la comunidad la Magdalena hay restaurantes dentro de los emprendimientos que ofrecen sus platos estrellas, platos tradicionales y platos ancestrales que los realizan cuando son fechas festivas, ceremoniales, y al llegar grupos turísticos para mostrar al turista sus costumbres y tradiciones por medio de sus productos, sus técnicas, formas de cocción ancestrales, que en muchos lugares hoy en día esto se va deteriorando con el pasar del tiempo por eso esto es una oportunidad para dar a conocer su identidad como Quichuas- Caranquis, lo que lo hace llamativo para los turistas.

Pregunta 2

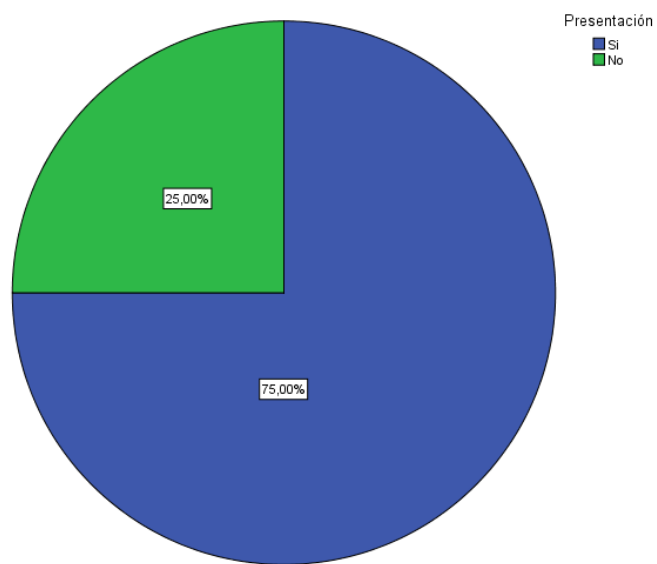


Figura 6 Características más atractivas en la gastronomía

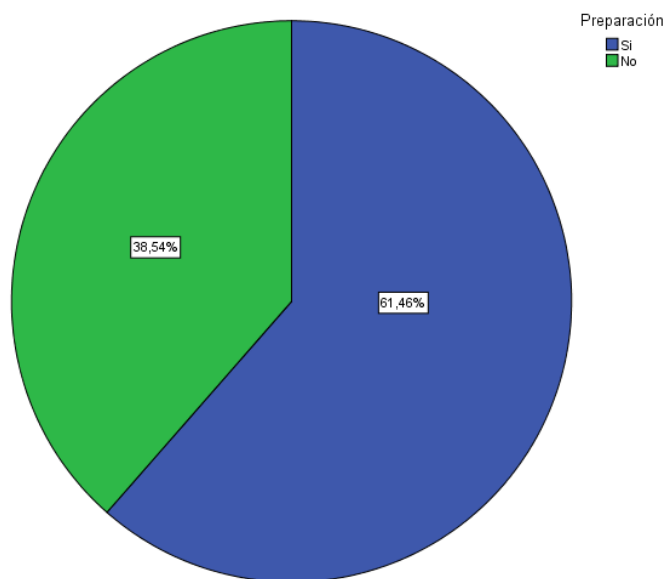


Figura 7 Características más atractivas en la gastronomía

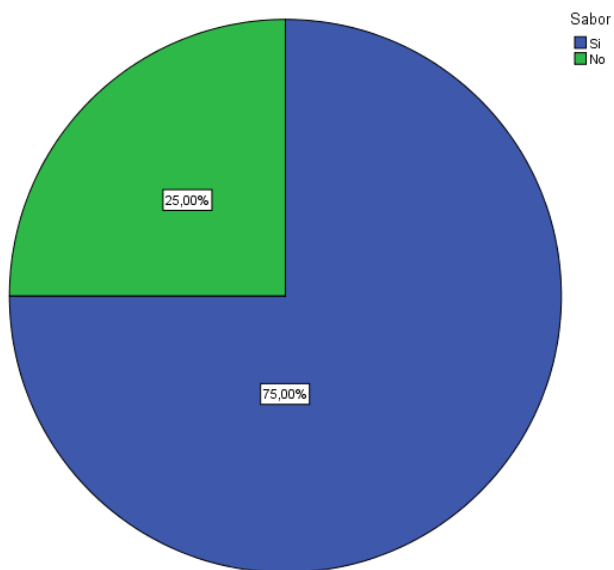


Figura 8 Características más atractivas en la gastronomía

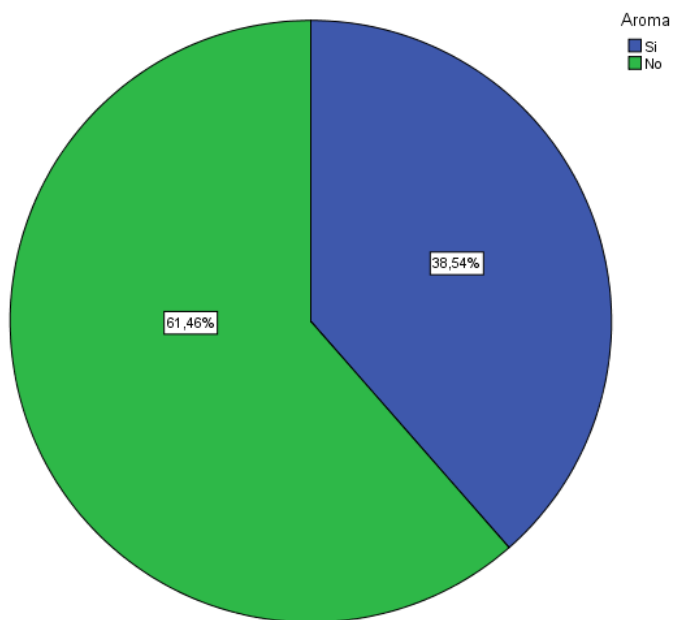


Figura 9 Características más atractivas en la gastronomía

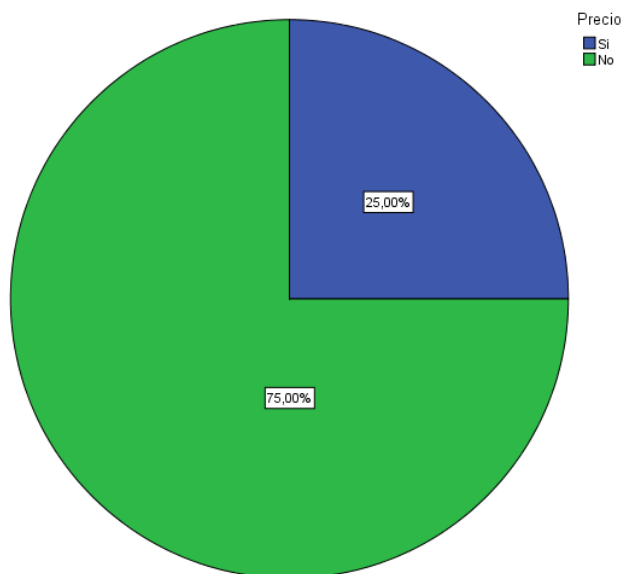


Figura 10 Características más atractivas en la gastronomía

Interpretación

Se puso a conocimiento ciertas características que son importantes para darle valor a la gastronomía, entre esas la más escogida por los turistas como atractivas en la gastronomía fue la presentación y el sabor con un 75% cada una, seguido por la preparación con un 61% de atraktividad y el aroma con un 38,54%, en relación con la menos atractiva para el turista con un 25% que fue el precio. Para los turistas es muy importante la presentación de plato y el sabor para sentirse satisfecho sin embargo no le interesa el precio, eso quiere decir que el turista puede pagar cualquier valor estipulado de un plato siempre y cuando le den un producto y servicio de calidad.

Pregunta 3

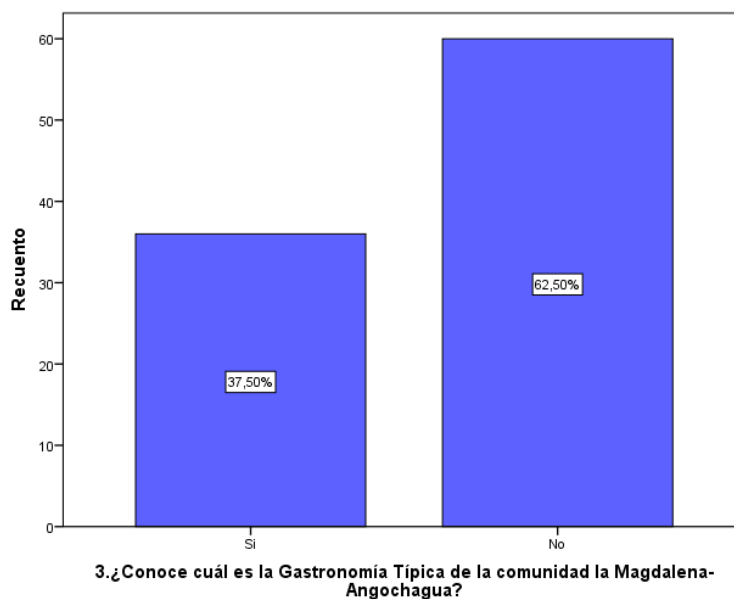


Figura 11 Gastronomía típica

Interpretación

A1. Según los resultados arrojados se puede identificar en dicha pregunta que el 62,50 % de los turistas no conocen cual es la gastronomía típica de la comunidad la Magdalena – Angochagua. Lo cual nos da entender que la investigación es viable ya que se pretende rescatar la cultura culinaria de la comunidad la magdalena y potencializarla frente al turismo para el desarrollo de la comunidad. Este desconocimiento se debe a varios factores como la falta de publicidad o la falta de interés por parte de los moradores y/o turistas.

A2. Por otro lado, el número de encuestados que si conocen acerca de la gastronomía de la comunidad la Magdalena es de 37.50%, lo que es una pauta positiva para el desarrollo de dicha investigación en base a la cocina ancestral.

Pregunta 4

Tabla 10

Tabla 11*Productos más antiguos*

¿Conoce cuáles son los productos alimenticios más antiguos utilizados en las diferentes preparaciones de la comunidad la Magdalena- Angochagua?					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válid	Si	30	31,3	31,3	31,3
o	No	66	68,8	68,8	100,0
Total		96	100,0	100,0	

Interpretación

A1. En la siguiente tabla se puede evidenciar que el 68.8% de encuestados no conocen cuales son los productos más antiguos de la comunidad la Magdalena, este resultado arrojado es positivo para la investigación.

A2. Mientras que el 31, 3% de encuestados si conocen cuales son los productos más antiguos de la comunidad. Cabe recalcar que la comunidad de la Magdalena es una comuna agrícola y ganadera. Sin embargo, en la actualidad existen muchos productos que son introducidos de las ciudades grandes hasta la comunidad haciendo que esta actividad vaya perdiendo su valor.

Pregunta 5

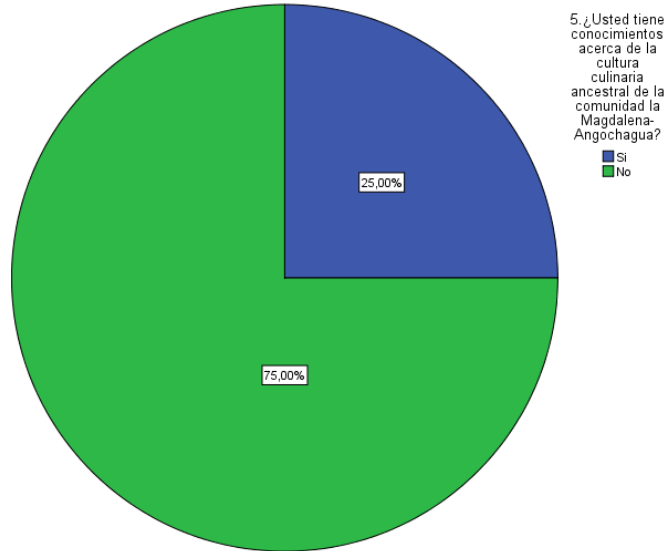


Figura 12 Cultura culinaria ancestral

Interpretación

A1. En la gráfica se puede evidenciar que el 75% de los encuestados no tiene conocimientos sobre la cultura culinaria ancestral de la comunidad, estos resultados arrojados son positivos a la viabilidad de la investigación.

A2. Por otro lado, el 25% de los encuestados dicen si tener conocimientos sobre la cultura culinaria ancestral de la comunidad.

Pregunta 6

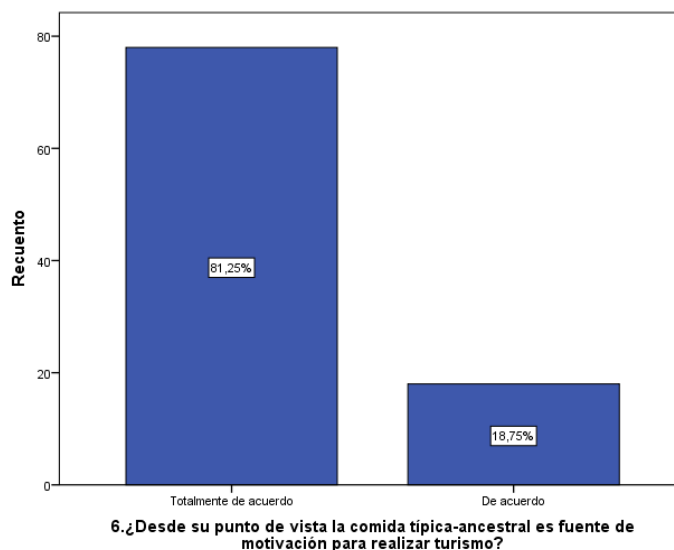


Figura 13 La comida típica ancestral como fuente de motivación

Interpretación

Según los datos arrojados de la pregunta, el 81,25% de los encuestados están totalmente de acuerdo que la comida típica ancestral es fuente de motivación para realizar turismo, mientras que el 18,75% están de acuerdo, ningún encuestador estuvo en desacuerdo con dicha pregunta. Los resultados de esta pregunta nos quieren decir que la gastronomía es un aspecto relevante para hacer turismo ya sea por su importancia histórica cultural o por su elaboración ancestral por ende esta actividad va a permitir el desarrollo de la comunidad y beneficiarse en sentido de que va a existir un rescate gastronómico.

Pregunta 7

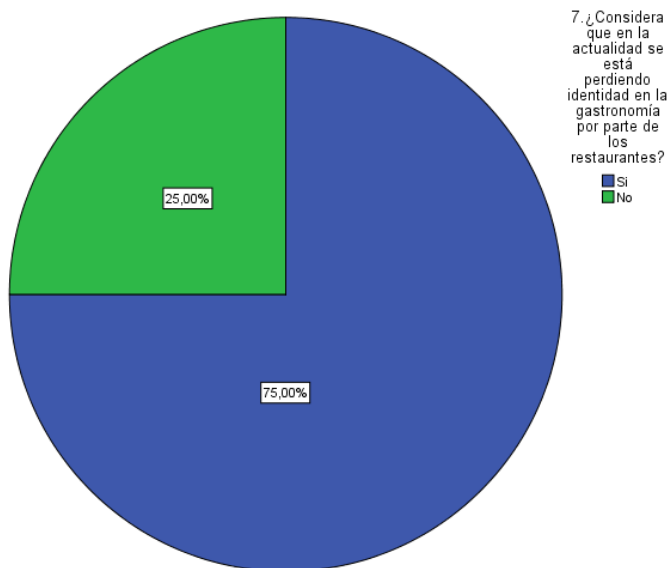


Figura 14 Pérdida de identidad gastronómica

Interpretación

A1. Como hemos podido observar en la gráfica de la presente pregunta el 75% de los encuestados consideraron que en la actualidad, si se está perdiendo la identidad gastronómica por parte de los restaurantes debido a que ya no optan por la cocina a la leña, el horno a piedra como hacían sus ancestros así como también ya no usan productos agrícolas o ganaderos originarios del lugar, esto se debe a que las nuevas generaciones van perdiendo el interés de mantener estas tradiciones y optan por la cocina tradicional por motivos de tiempo y facilidades. Por consiguiente, esto desvaloriza la elaboración del plato original perdiendo su contexto histórico-cultural y alterando la receta ya que como resultado final no se tendrá el mismo sabor, textura y olor si su cocción no es elaborada con productos propios y de manera ancestral.

A2. De igual manera el 25% de los encuestados consideran que actualmente no se esta perdiendo la identidad gastronómica de los restaurantes y que aún se siguen conservando en la actualidad los métodos de cocción ancestrales manteniendo su identidad culinaria ancestral.

Pregunta 8

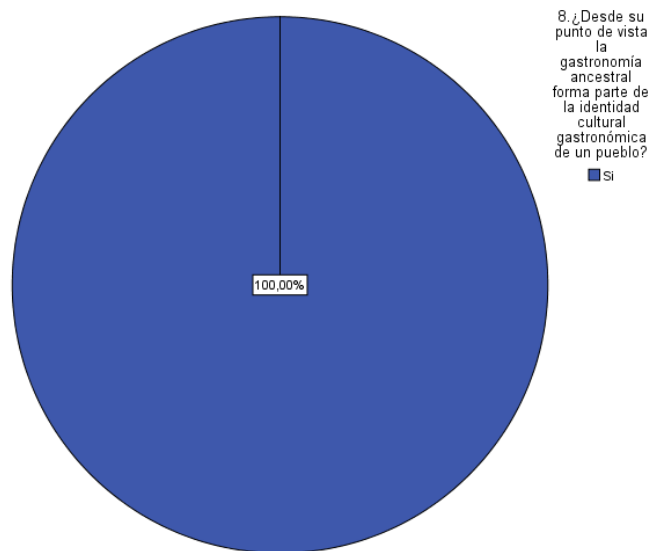


Figura 15 La gastronomía ancestral como identidad de un pueblo

Interpretación

Según los datos arrojados de la presente pregunta se puede identificar que para el 100% de los encuestados la gastronomía ancestral forma parte de la identidad cultural gastronómica de un pueblo. Ya que por medio de esta el pueblo puede identificarse y diferenciarse del resto dando valor a su identidad cultural y que siga prevaleciendo con el pasar del tiempo sin desvanecerse. La gastronomía es muy importante al momento de revalorizar sus rasgos culturales como patrimonio cultural inmaterial dentro del contexto social, histórico y geográfico.

Pregunta 9

Tabla 12*Mantenerse en la actualidad los platos ancestrales*

¿Cree Usted que los métodos de preparación de platos ancestrales se deben mantener en la actualidad?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válid	Si	90	93,8	93,8	93,8
o	No	6	6,3	6,3	100,0
	Tota	96	100,0	100,0	
	l				

Interpretación

A1. Con respecto a dicha pregunta podemos visualizar que el 93,8% de encuestados consideran que si deberían mantenerse en la actualidad los métodos de preparación ancestrales para que estos no sean extintos con el transcurso y que sean valorando por las nuevas generaciones ya que por medio de estos métodos de preparación ancestrales es donde se puede mantener viva la identidad de un territorio que viene marcada desde siglos atrás.

A3. Por otro lado, el 6,3% de los encuestados piensan que no es necesario que se siga manteniendo los métodos de preparación ancestrales de los platos.

Pregunta 10

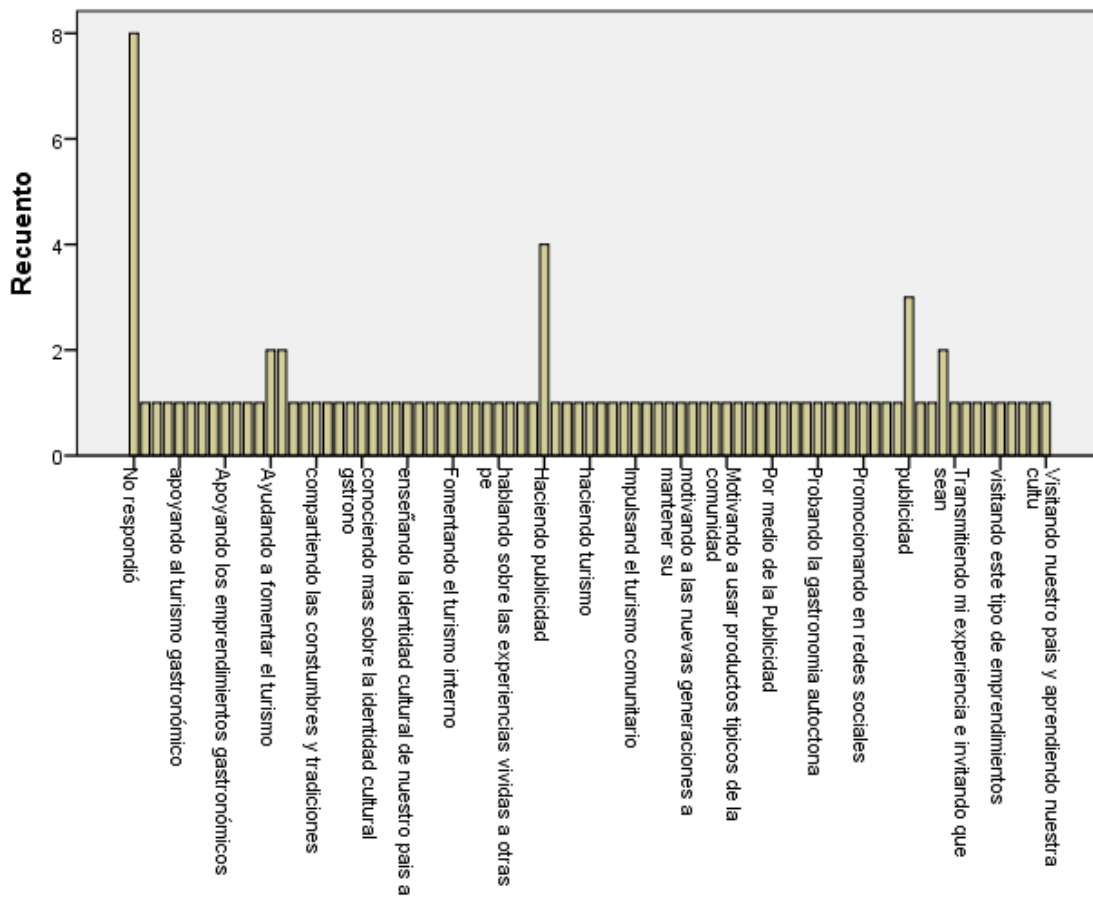


Figura 16 Contribución a mantener la identidad gastronómica

Datos cruzados

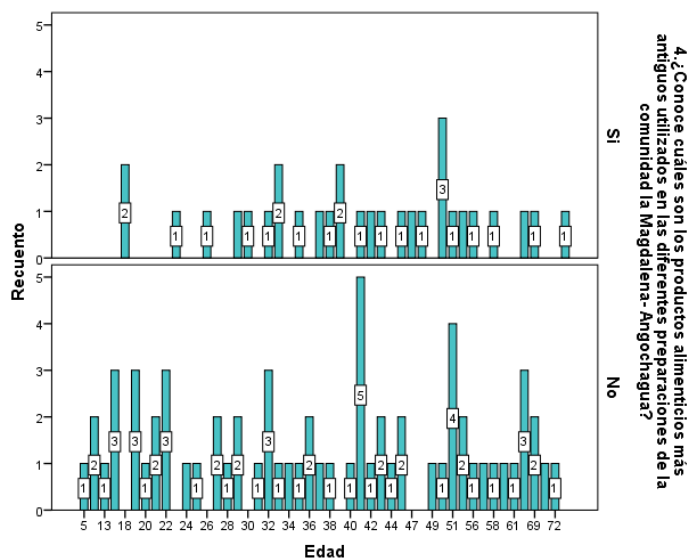


Figura 17 Datos cruzados edad

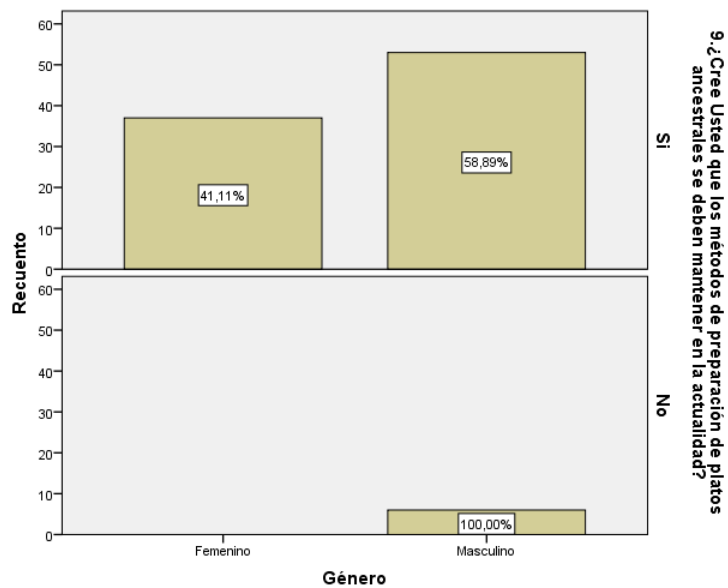


Figura 18 Datos cruzados género

4.2.PROPUESTA

La gastronomía ancestral hoy en día está teniendo un fuerte auge en el mundo ya que este arte alimentario forma parte fundamental al momento de realizar turismo. Al turista actual no solo le interesa comer si no le cautiva el conocer la cultura, la historia, las tradiciones y costumbres de un determinado pueblo y esto lo hace a través de su cocina. La sinergia de los conocimientos ancestrales, los productos orgánicos autóctonos del lugar y los utensilios culinarios, marcan un rol importante al momento de darle un sabor característico y propio al platillo. Haciendo que el conjunto de estas tres características refleje sus raíces culturales de un pueblo convirtiéndolo interesante e innovador al turista.

4.2.1. La gastronomía ancestral como referente internacional

Según Sengel, Karagoz, Cetin y Dincer, 2015. (Como se citó en la investigación de Acosta, 2017) “La alimentación es fuente de información apreciada, por medio de la cocina se identifica a una sociedad, una cultura, una religión, una forma de vida” (Acosta, 2017).

Perú es un referente de la gastronomía ancestral, en lo internacional y un país rico en diversidad cultural que se sigue manteniendo a lo largo de la historia, privilegiado geográficamente por sus suelos. Los peruanos tienen una arraigada afición y apropiación por su cultura son muy nacionalistas y territoriales ellos practican sus mitos, ritos y cosmovisión al momento de producir, cosechar y preparar sus alimentos ya que cada proceso tiene un significado sagrado religioso entre el ser humano y el alimento que la madre naturaleza les provee. De igual manera realizan ceremonias relacionadas con el agua, la tierra fértil y la siembra, dentro de sus festividades ellos realizan diferentes platos ancestrales con mucha identidad y significado religioso. Perú fomenta la difusión de su gastronomía ancestral propia

haciendo que el mundo conozca sus raíces y orígenes a través de su comunidad culinaria, chef, productores, estudiantes, instituciones privadas y Gubernamentales y la gran cantidad de restaurantes que ofrecen cocina ancestral al turista a lo largo y ancho del Perú, promocionando su cultura como identidad y distinción con el mundo, combinando los conocimientos ancestrales, tradicionales y la innovación es lo que hacen la gastronomía actual de Perú ser tan reconocida a nivel mundial, creando una imagen de destino turístico gastronómico y cultural que perdure en el tiempo.

Según Prom Perú, el desarrollo de la gastronomía peruana ha permitido que se destaque como referente mundial en cuanto al turismo gastronómico este se ha posicionado como la principal actividad que ofrece Perú, después de la infraestructura religiosa o monumentos históricos. Mencionando que “la gastronomía es un propulsor del turismo en Perú. El 42% de turistas internacionales tienen en cuenta la gastronomía al elegir este país, el 93% afirma que la gastronomía peruana cumplió sus expectativas y el 92% recomiendan Perú como destino gastronómico” (Perú, 2019).

4.2.2. La gastronomía ancestral como base o aporte al desarrollo turístico

Según Ximena, 2012, pág. 24. (Como se citó en la investigación de Lainez, 2015) menciona que “El conjunto de sabores e ingredientes transmitidos de generación en generación de madres a hijas alcanzó el reconocimiento de mestizaje de sabores de una gastronomía ancestral, milenaria con una gran cantidad de ingredientes autóctonos que se conservan vigentes” (Lainez, 2015).

La gastronomía, es el principal aporte de desarrollo de la cultura de un pueblo. Es el conjunto de elementos que van desde lo social, lo ambiental, y la relación con su entorno, su

ideología y creencias. La gastronomía ancestral contiene una serie de expresiones de identidad y conocimientos ancestrales desde la producción de un alimento hasta los utensilios de cocción más antiguas. Cada plato está cargado de cosmovisión, rituales, festividades con un gran significado detrás de ellos que van más allá del sabor, el color, la textura y su imagen. Hoy en día el nuevo turista o los llamados foodies quiere vivir experiencias nuevas y está dispuesto a pagar el valor del platillo con el objetivo de conocer y aprender su cultura culinaria de un pueblo a través de la cocina. Esto a permitido el desarrollo paulatino de las comunidades potencializando la sostenibilidad y sustentabilidad del destino y contribuyendo al fortalecimiento de identidad por medio de la oferta de experiencias sensoriales al turista y el intercambio de culturas, de igual manera esto permite la dinamización económica local y el crecimiento de otras industrias turísticas siendo un pilar importante en el desarrollo turístico de un determinado lugar.

4.2.3. Fiestas tradicionales y manjar ancestrales.

Las fiestas tradicionales y los rituales cumplen un papel muy importante dentro de la cosmovisión indígena del pueblo Quichua-Caranquis. Estas fiestas están estrechamente relacionadas con la alimentación como la siembra, las cosechas y giran en torno a celebraciones de agradecimiento a la Pachamama ya sea hacia el agua, el sol, o la luna.

Si bien existen varias fiestas y rituales dentro de la cosmovisión indígena, muchas se han perdido con el pasar del tiempo. Y otras han sido motivo de aculturación como las fiestas de San Juan, San Pedro, San Pablo que son fiestas religiosas católicas traídas por los españoles. Existen cuatro fiestas en el año muy importantes para los indígenas. En marzo la fiesta de Pawkar Raimi, el inicio del año calendario indígena y florecimiento. En junio la fiesta del Inti Raimi, dedicada

al sol y las cosechas. En diciembre Kuya Raimi la fiesta de la fertilidad y feminidad, dedicada a la luna. Kapak Raimi fiesta a la germinación y masculinidad (Noticias, 2017).

Hoy en día la parroquia Angochagua comunidad la Magdalena realizan únicamente La fiesta del Inty Raimi y Pawkar Raimi, pero ya no de la manera correcta y tradicional, actualmente su valor cultural es pobre y muy aculturalizado. Los jóvenes que emigraron retornan a la parroquia a festejar las fiestas católicas introducidas por los españoles, haciendo a un lado las fiestas que los acompañaron a sus ancestros por mucho tiempo. Esto ha sido uno de los motivos por el cual la gastronomía ancestral de los pueblos indígenas se ha visto afectados con la desvalorización y ha existo perdida de platos y productos autóctonos ancestrales que tenían una relación muy directa con las fiestas, rituales, una dieta alta en proteínas. Esto también se debe a la falta de interés en la agricultura por lo que se ha visto afectado en la continuidad de siembra de sus productos propios y hoy se están extinguiendo lo que causa la perdida de platillos propios que antes se hacían y hoy solo son recursos.

Tabla 12

Fiestas y rituales de la comunidad la Magdalena

FIESTAS	DESCRIPCIÓN	ALIMENTACIÓN
Rituales de matrimonio.	El ritual de matrimonio consta de tres días. El primer día el novio compra a la novia, el segundo día se realiza la ceremonia y tercer día los padrinos les lavan los pies y la cara a los novios esto se llama Ñavimashai.	Basadas en granos y tubérculos, como el maíz, mellocos, papas, mote, habas, fréjol, tostado, arroz. Platos como el uchujacu, uchuapi, colada de maíz, chicha de jora, cuy, chancho, mote, champús, boñuelos.
Rituales de Bautismo	Los padrinos le cambian de ropa al niño y lo llevan a la iglesia y ellos son los únicos que están en la ceremonia y bautizo, mientras los padres	Platos como el uchujacu que consiste en una colada de 7 granos, uchuapi que es una sopa de maíz con carne de

	se encuentran en la casa para la fiesta.	borrego, el dulce de arroz de cebada, cebada pila que es una colada, chicha de jora.
Huasipichai	Inauguración de una casa, esta gira entorno a una fiesta abundante de comida, con inciensos, corona de rosas, instrumentos como el acordeón, bandas.	Chicha de jora, y alimentación basada en granos. Como la colada de maíz.
Fiesta de Pawkar Raimi	Fiesta de año nuevo indígena, que consiste en prender fuego al centro de un círculo con piedras que simboliza el sol y plantas medicinales. Este círculo pose 4 entradas el norte, el sur, el este y el oeste que representan los 4 elementos importantes en la cosmovisión, el agua, aire, tierra y fuego.	Se realiza la pambamesa, donde todas las personas llevan comida para compartir como frutas, papas, melloco, maíz, chicha.
Fiesta del Inty- Raymi	Fiesta al padre sol por todas las cosechas permitidas durante el año, con rituales, danzas y abundante comida.	Chicha de jora como la bebida más importante, mote, cuy, oca, mashua, fréjol y el pan de trigo en el horno de leña
Mushuk nina	Ritual de celebración por las nuevas cosechas. Las personas que participan tienen un baño de florecimiento y purificación y con una ofrenda a la tierra.	Granos secos, granos tiernos, tubérculos. Colada de maíz
Fiestas de San Juan	Representa el agradecimiento a nuestro suelo, y la madre tierra, festejo por las cosechas.	Champus, Uchujaku, pan, Cuy con papas

Nota: La tabla muestra una serie de fiestas y rituales junto con su descripción, los productos y platos que preparan actualmente en sus ceremonias, recuperado por las mujeres de la tercera edad de la comunidad la Magdalena.

4.2.4. Beneficios de la gastronomía en el turismo

La gastronomía es sensorial y por medio de esta transmite el patrimonio cultural característico de un pueblo como sus costumbres, tradiciones y creencias, es uno de los factores

más determinantes al momento de hacer turismo porque es principal motivador para que una persona salga de su lugar habitual y se traslade a otro a realizar turismo, además de permitir el desarrollo de otros sistemas turísticos y fortalecer los recursos que posee el lugar como fortalecedora de la economía local, generadora de empleo independientemente. (Mascarenhas y Gândara, 2010). Por medio de la gastronomía nosotros podemos conocer las raíces culturales e identidad de un pueblo ya que cada plato o producto están cargadas de historia que han pasado de generación en generación. La alimentación está estrechamente ligada a las manifestaciones culturales, festividades religiosas y actos familiares como matrimonios, bautizos, wasipichai, Inti Raymi, San Juan donde se agradece a la madre naturaleza por los productos cosechados. La gastronomía en el turismo cumple un papel importante ya que es un valor que añadimos a esta actividad turística lo que le permitirá diferenciarse de otros lugares y permitirá establecer una imagen del destino turístico en la mente del turista, además de aportar al viajero experiencias vivenciales por medio de sus productos autóctonos, sus técnicas y modos de preparación propias. La gastronomía es un patrimonio cultural culinario y esta hay que potencializarla en cualquier destino turístico para atraer al turista y que esta siga permaneciendo a través del tiempo.

4.2.5. Propuestas de proyectos gastronómicos ancestrales

Dentro del Ecuador se realizan varios proyectos gastronómicos ancestrales por medio de la ayuda de empresas privadas y públicas donde realizan ferias, eventos y talleres gastronómicos ancestrales con el fin de rescatar la identidad culinaria por medio de productos endémicos del país y más antiguos, estos eventos son realizados en diferentes partes del país con la intervención de emprendedores, estudiantes, cocineros, chef. Estos eventos permiten la difusión de la gastronomía con productos ancestrales a base de quinua, así como también productos con

guayusa, hoja ancestral y endémica de la Amazonía del Ecuador, sin dejar de mencionar productos a base de mate u horchatas que son denominadas bebidas ancestrales. Las comunidades de varias parroquias del Ecuador también se unen a este rescate cultural donde hablan acerca de la importancia de los alimentos ancestrales y la importancia de mantenerlos vigentes ya que forman parte de su cultura y sus tradiciones y están siendo olvidadas por las nuevas generaciones. Alimentos que poseen un alto nivel proteínico nutricional.

La parroquia de Angochagua no posee actualmente proyectos gastronómicos ancestrales. Sin embargo, la nueva administración está realizando proyectos de dinamización turística por medio de su marca turística ganadora en los Estados Unidos como la mejor marca turística del Ecuador. Además, el gobierno provincial de Ibarra donó 30 mil dólares para fortalecer la ruta del borrego asado, como bien sabemos el borrego no es un producto ni platillo ancestral sin embargo han podido posicionarse e identificarse por medio de este plato.

Mediante la presente investigación se pretende ayudar a nuevos proyectos sobre la gastronomía ancestral.

4.2.6. Fichas técnicas de preparaciones ancestrales de la comunidad la Magdalena

4.2.6.1. Habas calpu

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y DE COMERCIO CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA	
	
FICHA DE PRODUCTOS ANCESTRALES	
NOMBRE	Habas calpu
CLASIFICACION	entrada
TEMPORALIDAD DE CONSUMO	
UTENSILOS	
Tiesto de barro Cuchara de palo	
INGREDIENTES	
Habas secas Sal Agua	IMAGEN 
PREPARACIÓN	
Primeramente se va a poner las habas en una estera y se las colocará al sol por un mes aproximadamente, después de pasar este tiempo se calentará el tiesto y se colocará las habas, con una cuchara de palo se movera constantemente para que no se vayan a quemar. Luego se pondrá a hervir agua y se cocinaran las habas. Y finalmente se servirá	
MÉTODO DE CONSERVACION	

Figura 19 Habas Calpu

4.2.6.2. Cusos

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y DE COMERCIO CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA		
		
FICHA DE PRODUCTOS ANCESTRALES		
NOMBRE	Cusos	
CLASIFICACIÓN	entrada	
TEMPORALIDAD DE CONSUMO		
UTENSILIOS		
Tiesto de barro Cuchara de palo		
INGREDIENTES		IMAGEN
Cusos mantequilla		
PREPARACIÓN		
Una vez con el cuso en la papa o la oca, se procedía a sacar las tripas se lo labava con agua y sal y se lo ponía en la olla de tiesto de barro con mantequilla se lo movía de vez en cuando con una cuchara de palo para que se asen a los dos lados.		
MÉTODO DE CONSERVACION		

Figura 20 Cusos

4.2.6.3. Pan de trigo

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y DE COMERCIO CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA	
	
FICHA DE PRODUCTOS ANCESTRALES	
NOMBRE	Pan
CLASIFICACIÓN	Entrada
TEMPORALIDAD DE CONSUMO	
UTENSILIOS	
Molino Lavacara para mezclar	
INGREDIENTES	IMAGEN
Trigo Levadura Mantequilla derretida Manteca de chanco Huevos Sal Panela anis	
PREPARACION	
Se lava el trigo y se seca, después se muele, se le añade la levadura, mantequilla la manteca los huevos la sal la panela y se procede hacer la masa para ingresar al horno, el horno de leña previamente caliente.	
METODO DE CONSERVACION	

Figura 21 Pan de trigo

4.2.6.4. Sopa de uchujacu

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y DE COMERCIO CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA		
		
FICHA DE PRODUCTOS ANCESTRALES		
NOMBRE	Uchujacu	
CLASIFICACION	Sopa	
TEMPORALIDAD DE CONSUMO		
UTENSILIOS		
Olla de barro Cuchara de madera Tiesto de barro Molino cernidor		
INGREDIENTES		IMAGEN
Maíz Maiz negro Morocho Habas Arveja Chulpi achote	Trigo canguil Carne de borrego Ajo Sal achote	
PREPARACION		
Se tosta todos los granos ya antes mencionados en tiesto de barro, después se limpian los granos y los mezclamos para ser llevados al molino, a continuación esto se cieme después, se pone sal, el ajo y el achote, se lleva a cocinar y cuando este hirviendo se incorpora la harina de uchujacu y le alternamos con agua fría. Se cocina la carne de borrego o cuy y se incorpora a la preparación anterior.		
MÉTODO DE CONSERVACION		

Figura 22 Uchujacu

4.2.6.5. Sopa de ucuapi

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y DE COMERCIO CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA	
	
FICHA DE PRODUCTOS ANCESTRALES	
NOMBRE	Uchuapi
CLASIFICACION	sopa
TEMPORALIDAD DE CONSUMO	
UTENSILIOS	
Olla de barro Tiesto de barro Cuchara de palo Molino	
INGREDIENTES	IMAGEN
Carne borrego Harina de maíz Cebolla Sal Apio Chocho Habas Papa mote	
PREPARACIÓN	
Se tosta el maíz seco en el tiesto un poco después se muele y se cierne. Esto se lleva a un olla de barro con agua y sal, se añade la cebolla, el apio, el chocho, las habas, la papa y el mote y finalmente se le pone el cordero a cocinar.	
MÉTODO DE CONSERVACION	

Figura 23 Uchuapi

4.2.6.6. Chuchuca

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y DE COMERCIO CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA	
	
FICHA DE PRODUCTOS ANCESTRALES	
NOMBRE	Chuchuca
CLASIFICACIÓN	sopa
TEMPORALIDAD DE CONSUMO	
UTENSILIOS	
Olla de barro Tiesto de barro molino cernidor	
INGREDIENTES	IMAGEN
Maíz Leche Col Carne de chanco Cebolla blanca papas Apio Culantro ajo	
PREPARACIÓN	
Se va a cocinar el maíz, luego se va a poner ha secar al sol el grano. Una vez ya bien seco se puede continuar con el proceso de elaboración. Para preparar la sopa se va a moler, luego se lo cierne. A continuación se lo va a cocinar en agua con las verduras y la carne de chanco se va agregar las papas y la leche .	
METODO DE CONSERVACION	

Figura 24 Chuchuca

4.2.6.7. Colada de churos

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y DE COMERCIO CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA		
		
FICHA DE PRODUCTOS ANCESTRALES		
NOMBRE	Colada de Churos	
CLASIFICACION	Sopa	
TEMPORALIDAD DE CONSUMO		
UTENSILIOS		
Olla Cuchara de palo		
INGREDIENTES		IMAGEN
Papa Harina de maíz Harina de arvejas Harina de habas Achote Cebolla Churos sal		
PREPARACION		
Disolver los tres tipos de harina en agua fría y colocar a fuego, a continuación añadir la cebolla, sal. Esto cocinamos por 15 minutos y se añada las papas. Aparte dejar los churos un día anterior en agua y sal, y cocinar al siguiente día por 45 minutos.		
METODO DE CONSERVACION		

Figura 25 Colada de churos

4.2.6.8. Arroz de cebada

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y DE COMERCIO CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA		
		
FICHA DE PRODUCTOS ANCESTRALES		
NOMBRE	Arroz de cebada	
CLASIFICACIÓN	Sopa	
TEMPORALIDAD DE CONSUMO		
UTENSILIOS		
Olla Cuchara de palo		
INGREDIENTES		IMAGEN
Papa Carne de chanco o pollo Cebada Achote Leche Cebolla Chocho Fréjol col Ajo sal		
PREPARACION		
Se cocina el chanco con agua y sal, en ese caldo se cocina el arroz de cebada y se le agrega el col, las papas, el ajo y la leche, finalmente agregar el chocho y el fréjol.		
MÉTODO DE CONSERVACION		

Figura 26 Arroz de cebada

4.2.6.9. Cuy con papas

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y DE COMERCIO CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA	
 ESPE UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA	
FICHA DE PRODUCTOS ANCESTRALES	
NOMBRE	cuy
CLASIFICACIÓN	Plato fuerte
TEMPORALIDAD DE CONSUMO	
UTENSILIOS	
Recipiente grande de plástico	
INGREDIENTES	IMAGEN
Cuy Cebolla paitaña Culantro Apio limónn sal	
PREPARACION	
Primeramente se va a faenar el cuy, se lo pela y se lo aliña con todos los ingrediente ya antes mencionado en un recipiente. Por un día para que coja el sabor. Al siguiente día se lo pone en el horno de leña y se sirve con papas cocinadas, lechuga y tomate	
METODO DE CONSERVACION	

Figura 27 Cuy con papas

4.2.6.10. Champús

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y DE COMERCIO CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA	
	
FICHA DE PRODUCTOS ANCESTRALES	
NOMBRE	champús
CLASIFICACIÓN	Postre
TEMPORALIDAD DE CONSUMO	1 día
UTENSILIOS	
Molino Cernidor Paila de bronce	
INGREDIENTES	IMAGEN
Maíz Hoja de naranja Panela	
PREPARACIÓN	
<p>Primeramente se va a moler el maíz crudo, y esa harina que se obtuvo se va a colocar en un recipiente con agua caliente por 15 días, la cual se deberá cambiar pasando un día. Cuando se haya cumplido los 15 días esto se va a cernir. Ponemos a hervir agua junto con la hoja de naranja y se coloca la colada de champús durante dos horas. Después de cocinar se la coloca en un recipiente de plástico. Después derretimos la panela hasta conseguir que sea espesa esta se la cocina con hoja de naranja y después de cernir y este dulce se lo mezcla con el champús solo cuando se va a servir</p>	
MÉTODO DE CONSERVACIÓN	

Figura 28 Champús

4.2.6.11. Tortillas de tiesto

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y DE COMERCIO CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA	
	
FICHA DE PRODUCTOS ANCESTRALES	
NOMBRE	Tortillas de tiesto
CLASIFICACIÓN	Postre
TEMPORALIDAD DE CONSUMO	
UTENSILIOS	
Tiesto de barro Recipiente	
INGREDIENTES	
Harina de maíz Manteca vegetal Huevos Sal mantequilla	IMAGEN 
PREPARACIÓN	
Primeramente se va adjuntar la harina de maíz con la manteca vegetal y esto se amasará. Se le añade las yemas de los huevos e incorporamos agua con sal hasta obtener una masa manejable. Formamos bolotas y las aplastamos con ayuda de la palma de las manos, finalmente se agrega al tiesto de barro para que se ase a los dos lados.	
METODO DE CONSERVACION	

Figura 29 Tortillas de tiesto

4.2.6.12. Dulce de zambo

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y DE COMERCIO CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA	
	
FICHA DE PRODUCTOS ANCESTRALES	
NOMBRE	Dulce de zambo
CLASIFICACIÓN	postre
TEMPORALIDAD DE CONSUMO	
UTENSILIOS	
INGREDIENTES	
Sambo maduri Panela Canela Clavo de olor Harina de maíz Leche (opcional)	IMAGEN 
PREPARACIÓN	
Se pela el sambo tierno, se quita las semillas y se corta en cubos. Se coloca en una olla de barro el agua con canela, el clavo de olor y se deja cocinar. Cuando esto este hirviéndose añade la panela y se deja hervir hasta que se disuelva, se añade la harina de maíz disuelta en agua o leche. El objetivo es tener un líquido espeso. La mezcla debe hervir hasta que la harina este cocida junto con el Sambo.	
MÉTODO DE CONSERVACIÓN	

Figura 30 Dulce de zambo

4.2.6.13. Arroz de cebada de dulce

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y DE COMERCIO CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA	
 ESPE UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA	
	
FICHA DE PRODUCTOS ANCESTRALES	
NOMBRE	Arroz de cebada dulce
CLASIFICACIÓN	postre
TEMPORALIDAD DE CONSUMO	
UTENSILIOS	
Olla de barro Cuchara de palo	
INGREDIENTES	IMAGEN
Panela Arroz de cebada Clavo de olor Canela leche	
PREPARACIÓN	
Poner una olla con agua y colocar el arroz de cebada hasta que el grano este suave, agregar la canela, el clavo de olor, y la leche. Esperamos hasta que hierva y agregamos panela a la preparación y servimos con pan de maíz.	
MÉTODO DE CONSERVACIÓN	

Figura 31 Arroz de cebada dulce

4.2.6.14. Chicha de jora

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y DE COMERCIO CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA		
		
FICHA DE PRODUCTOS ANCESTRALES		
NOMBRE	Chicha de Jora	
CLASIFICACION	Bebida	
TEMPORALIDAD DE CONSUMO		
UTENSILIOS		
Estera Costal Olla Cuchara de palo Barrica o tonel		
INGREDIENTES		IMAGEN
Maíz Panela Frutas hierbas		
PREPARACION		
<p>Primeramene se va a dejar remojar el maíz en bastante agua durante tres días cuando, después en una estera se coloca el maíz para secarlo al sol y se la tapa con hojas como la mucuchagcha para que el maíz crezca también se la tapa con un plástico y se le salpica agua todos los días. En los primeros dos días el maíz crece y en ocho días ya esta listo. Se retira el plastico y las hojas y se le deja secando al sol, después de esto se lo pone en un costal y se hace reposar cubierto se lo pone en sombra durante dos días para que no se vaya el dulce de la jora. Una vez que haya pasado los días de reposo de la coloco en una estera y se la pone al sol hasta que este bien seco despues se lo lleva al molino.</p>		<p>Despues de que haya pasado por ese proceso se lo cocina una hora con agua y luego se cieme, en otra olla se hierve agua y se pone panela, cascara de piña, hierba luisa, cedrón a continuación se vuleve a cernir y se deja enfriar y se la mezcla con chicha de jora para que tenga sabor. Esto se lo oloca en un barrica o tonel. Si se quiere fermentar se la deja en reposo durante unos tres días</p>
METODO DE CONSERVACION		

Figura 32 Chicha de jora

4.2.6.15. Papa tanda

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y DE COMERCIO CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA	
 ESPE UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA	
	
FICHA DE PRODUCTOS ANCESTRALES	
NOMBRE	Papa Tanda
CLASIFICACIÓN	postre
TEMPORALIDAD DE CONSUMO	
UTENSILIOS	
Olla de barro	
INGREDIENTES	IMAGEN
Papa muy madura Huevo Mantequilla Sal	
PREPARACION	
A la papa que esta en proceso de podrirse se la pelaba y se la colocaba en agua para que salga ese mal olor por dos días, el agua se la cambiaba constantemente, despues se la molia y se la mezclaba con harina de maiz hasta conseguir una masa, le añadian el huevo, la sal y la mantequilla y se la envolvía en hoja del choclo.	
MÉTODO DE CONSERVACIÓN	

Figura 33 Papa tanda

4.2.6.16. Oca tanda

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y DE COMERCIO CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA		
 ESPE UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA		
FICHA DE PRODUCTOS ANCESTRALES		
NOMBRE	Oca Tanda	
CLASIFICACIÓN	postre	
TEMPORALIDAD DE CONSUMO		
UTENSILIOS		
Olla de barro		
INGREDIENTES		IMAGEN
Oca muy madura Huevo Mantequilla Panela		
PREPARACIÓN		
A la Oca que esta en proceso de podrirse se la pelaba y se la colocaba en agua para que salga ese mal olor por dos días, el agua se la cambiaba constantemente, despues se la molia y se la mezclaba con harina de maiz hasta conseguir una masa, le añadian el huevo, panela y la mantequilla y se la envolvía en hoja del choclo.		
MÉTODO DE CONSERVACIÓN		

Figura 34 Oca tanda

4.2.6.17. Cebada pila

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y DE COMERCIO CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA	
 ESPE UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA	 ESPE
	
FICHA DE PRODUCTOS ANCESTRALES	
NOMBRE	Cebada Pila
CLASIFICACIÓN	sopa
TEMPORALIDAD DE CONSUMO	
UTENSILIOS	
Olla de barro Molino Piedra de moler taco	
INGREDIENTES	IMAGEN
Cebada Borrego Sal	
PREPARACION	
Se remoja la cebada por un cuarto de hora, a continuación se le escurre y se le seca bien, después se la golpea en un taco, molino o piedra para sacarle la cascara de la cebada. Se la pone y le saca la cascarilla eso se pone a cocinar y se le acompaña con una carne de borrego.	
METODO DE CONSERVACION	

Figura 35 Cebada pila

4.2.7. Flujogramas de platos autóctonos

4.2.7.1. Habas calpu

HABAS CALPU

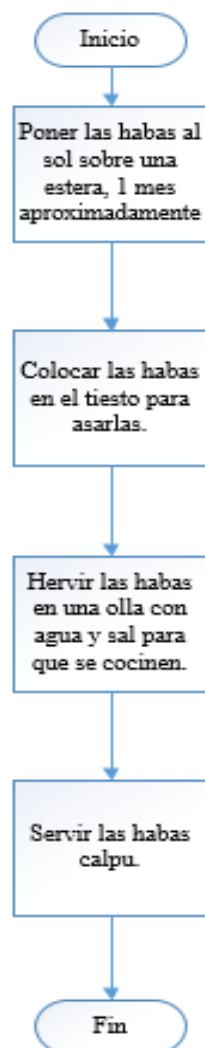


Figura 36 Habas calpu

4.2.7.2. Pan de trigo

PAN DE TRIGO

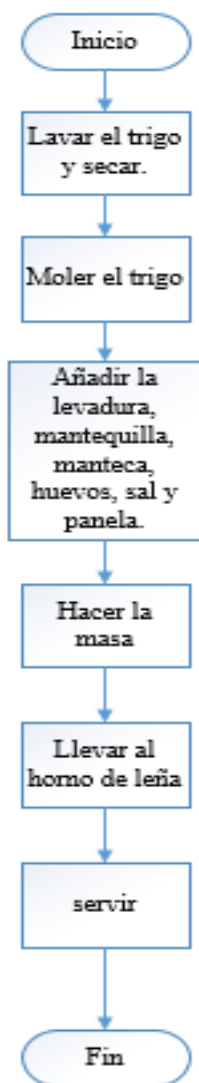


Figura 37 Pan de trigo

4.2.7.3. Sopa de uchujacu

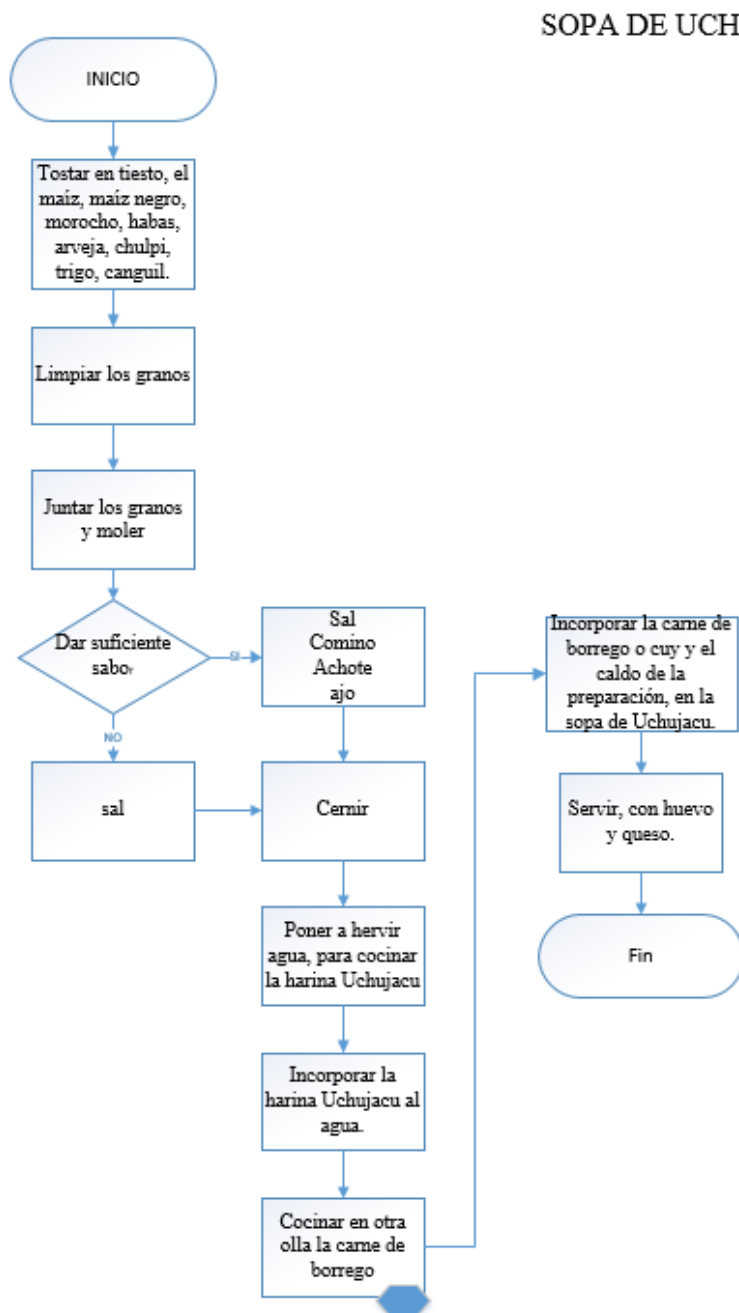
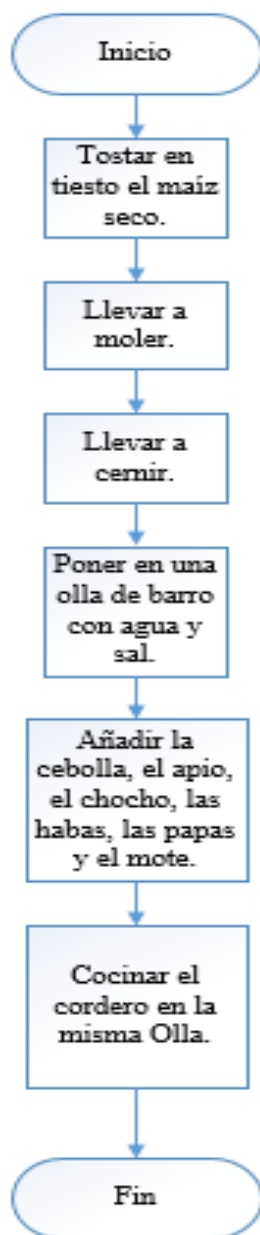


Figura 38 Sopa de Uchujacu

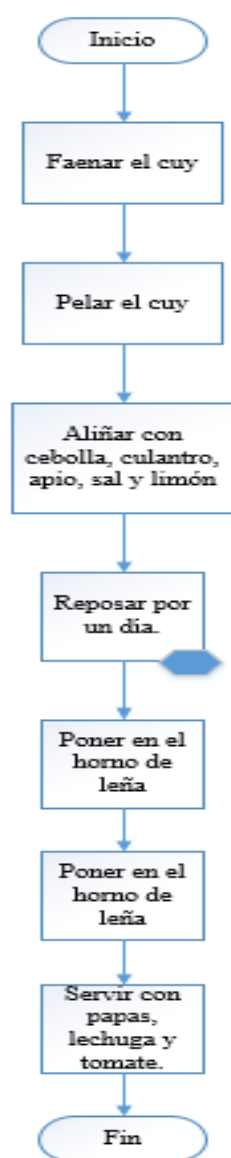
4.2.7.4. Sopa de uchuapi

SOPA DE UCHUAPI

*Figura 39* Sopa de uchuapi

4.2.7.5. Cuy con papas

CUY CON PAPAS

*Figura 40* Cuy con papas

4.2.7.6. Champús

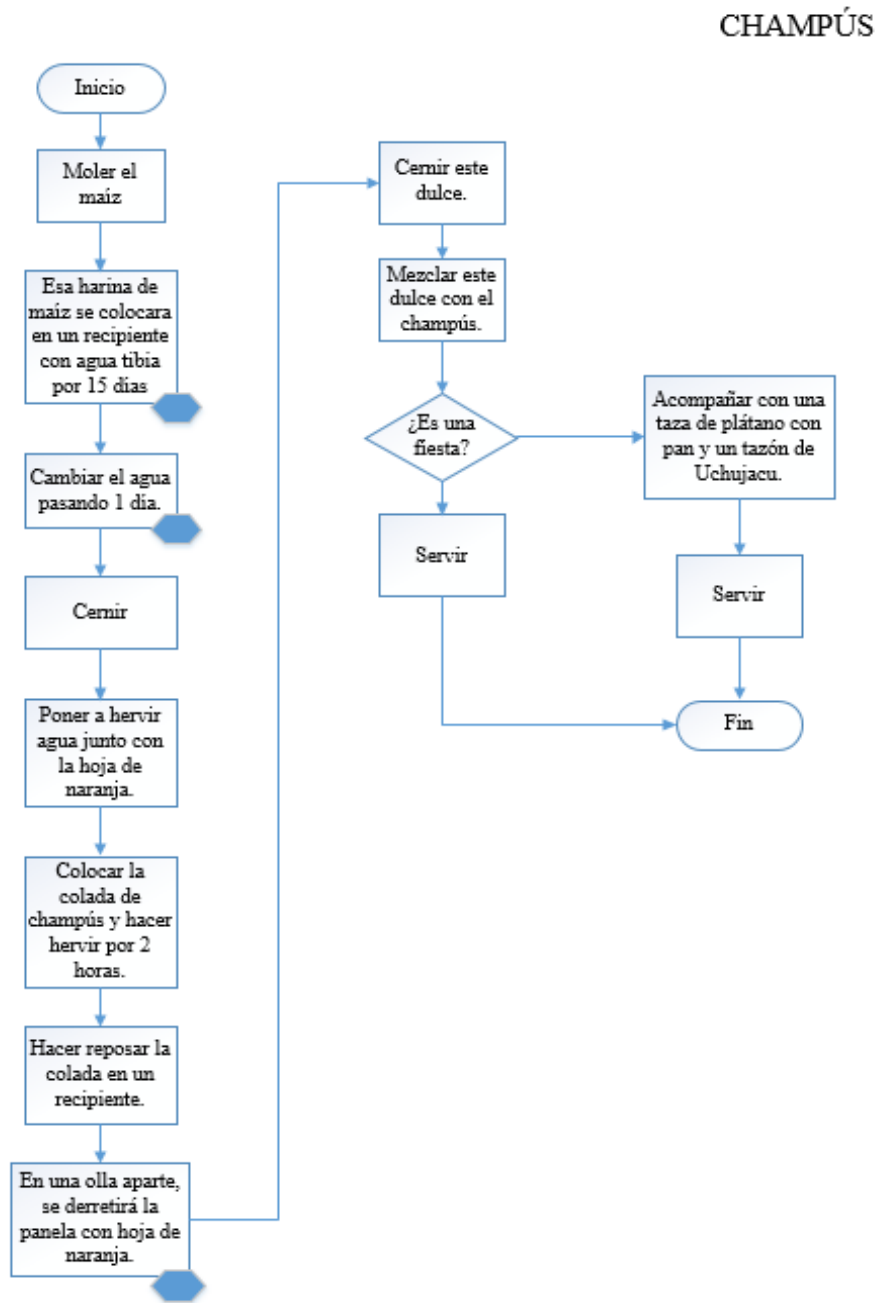
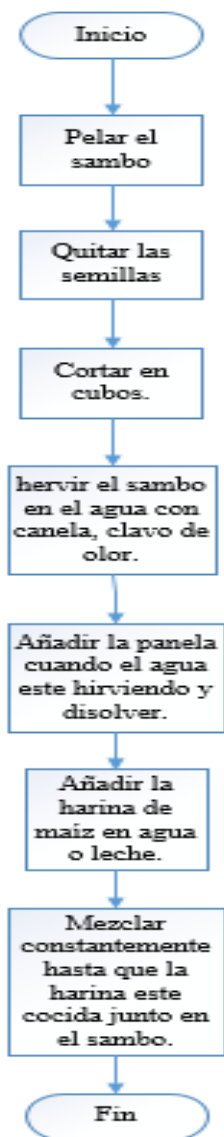


Figura 41 Champús

4.2.7.7. Dulce de zambo

DULCE DE SAMBO

*Figura 42* Dulce de zambo

4.2.7.8. Chicha de jora

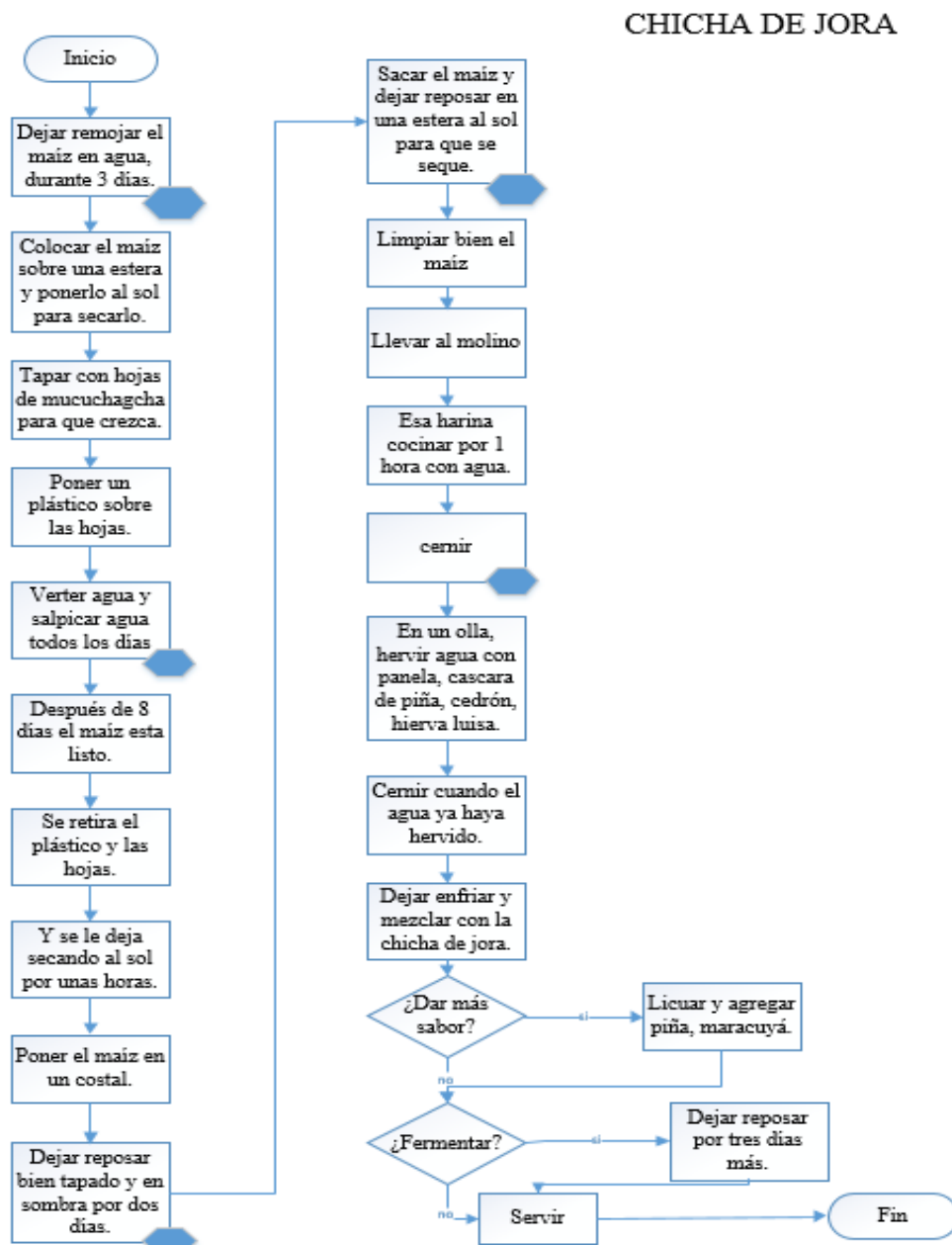


Figura 43 Chicha de jora

4.2.8. La gastronomía ancestral como elemento diferenciador del turismo

Como señala Dávila Jiménez, 2016. “La cocina es un símbolo cultural, es la memoria de los grupos sociales”. Por lo tanto, es incuestionable que la alimentación desempeña un importante dominio en el turismo, siendo capaz de ser un factor importante en un destino o comunidad (Acosta, 2017).

La gastronomía forma parte fundamental del turismo cultural ya que la cocina de un determinado pueblo es historia, conocimientos ancestrales, modo de vida, costumbres y tradiciones y para el turista esto es una experiencia vivencial. Para Morais y Gimenes, 2007, pág. 22, “La relación entre turismo y gastronomía admite analizar una dinámica interesante del patrimonio gastronómico en la actualidad” (Mascarenhas y Gândara, 2010, pág. 776). Lo que permite una relación del turista y la cultura de ese pueblo al momento de probar un plato autóctono y que por medio de este alimento los turistas conozcan el contexto histórico de ese plato motivando el turismo gastronómico. Es por eso que en la actualidad la gastronomía es integrada en los productos turísticos que ofertan las ciudades y vista como un atractivo turístico ya que hoy día la cocina no es simplemente un complemento de la oferta turística cada vez va tomando más fuerza e interés sobre los turistas. (Mascarenhas y Gándara, 2010).

Bien sabemos que el turismo tiene una estrecha relación con la gastronomía es por eso que el Ecuador está realizando varios proyectos como ferias o eventos gastronómicos para fomentar e incentivar al turista a realizar turismo gastronómico dentro del Ecuador por medio de empresas turísticas con la colaboración de chef, estudiantes, emprendedores que están trabajando en la importancia de la gastronomía como elemento diferenciador turístico con el objetivo de

diversificar el turismo y ayudar al desarrollo local. Motivo por el cual destinos como comunidades de la sierra del Ecuador están promocionando su gastronomía como identidad cultural complementando con su modo de vida como lo son sus fiestas tradicionales, sus costumbres, sus creencias, su vestimenta y haciendo que el turista viva una experiencia sensorial y vivencial por medio del turismo gastronómico como atractivo turístico junto con sus ríos, montañas, nevados. La costa vende su gastronomía ya muy reconocida por los manjares que preparan junto con sus paisajes playeros. La Amazonía caracterizada por su gastronomía exótica, sus saberes ancestrales de sus comunidades junto con su exuberante naturaleza. Esto a permitido que muchos ecuatorianos se desplacen a un lugar fuera de lo habitual para hacer turismo cultural gastronómico y natural.

La gastronomía es parte del elemento diferenciador de la comunidad la Magdalena perteneciendo a una de las actividades turísticas que realizan en la comunidad permitiendo que mediante la gastronomía ancestral el turista se relacione con la comunidad proporcionándoles la información del origen, significado y saberes del plato autóctono por medio de la degustación y convirtiendo esto en una experiencia turística. y de esta manera dando a conocer su identidad Quichua- Caranqui que los identifican de las demás nacionalidades.

4.2.9. Estrategias de desarrollo turístico a través de la gastronomía ancestral para el desarrollo de la comunidad la magdalena

Establecer estrategias de desarrollo por medio de la gastronomía es importante ya que mediante las estrategias se va a poder conseguir un desarrollo turístico sostenible óptimo para la comunidad.

Se ha establecido una serie de estrategias como desarrollo turístico por medio de la gastronomía ancestral, que se detallaran a continuación:

- Realizar ferias, talleres y encuentros gastronómicos dentro de la comunidad la Magdalena donde se presente sus productos autóctonos y se difundan a los turistas sus platillos y su significado de tras de este, como estrategia para la revalorización de su identidad culinaria y preservación.
- Es importante establecer espacios en los cuales la comunidad pueda recrear su cultura, su religión, sus festividades y junto a esto su gastronomía ya que las festividades están estrechamente vinculadas con la alimentación. Esta es una estrategia para crear un nexo entre su cultura y el pueblo y de esta manera evitar la perdida de identidad.
- En la actualidad se ha visto afectado la perdida de varios productos y platillos ancestrales el motivo es que ya no realizan la agricultura y optan por la compra de producto esto a dado paso a la extinción de productos como la mashua, o la perdida de platos como la papa tanda. Por eso es importante que los ecuatorianos nos arraiguemos a nuestra identidad y nos apropiemos de lo nuestro sin perjuicios ni vergüenzas. De esta manera proponer a jóvenes que han emigrado hacia ciudades grandes regresar a la comunidad la Magdalena y manifestar sus costumbres, tradiciones, saberes, modo de vida y gastronomía por medio del turismo, para que no exista la pérdida de identidad y se apropien de su cultura para seguir manteniéndola con el tiempo.
- Es importante que, por medio del ministerio de turismo, el gobierno provincial, el GAD parroquial, el ministerio de cultura y patrimonio y academias culinarias se fomente proyectos de revalorización y difusión de la gastronomía ancestral andina, junto con la correcta promoción de sus patrimonios tangible e intangibles como plazas, iglesias, sus tolas, sus costumbres, tradiciones y festividades donde dan a conocer su cultura que los identifica

como pueblo que se encuentra relacionada con la gastronomía ya que cada plato y preparación conlleva una serie de rituales así como también sus métodos y técnicas de cocina convirtiendo esto en una ventaja competitiva para el turismo. Trabajando en conjunto con personas especializadas en gastronomía, historiadores cuyo papel es fundamental en los análisis rigurosos del pasado y la población de la comunidad la Magdalena identificados como quichuas-Caranquis.

- Es importante participar en ferias y eventos gastronómicos internacionales para llevar un producto o plato ancestral emblemático y de esta manera promocionar sus características, beneficios, cualidades y dar a conocer la importancia de preservar el producto en preparaciones.
- Fomentar campañas de “Imbabura ancestral” donde permita a las comunidades pertenecientes a la provincia de Imbabura, dar a conocer sus costumbres, tradiciones, saberes, modo de vida, gastronomía y de esta manera fomentar el turismo en las diferentes comunidades.
- Es importante el manejo correcto de las redes sociales dentro de los emprendimientos de la comunidad la Magdalena, ya que una buena difusión por medio de las redes captará el público deseado. Además de establecer convenios con universidades y las Agencias de viajes para promover el turismo gastronómico y así fortalecer el turismo en la comunidad aprovechando sus recursos naturales y culturales.
- Realizar campañas de promoción del consumo de productos ancestrales tal como la quinua, la papa, el maíz el fréjol entre otros. Esto dependerá en gran medida por las instituciones gubernamentales del estado.

- Por otra parte, como ya se ha mencionado en el desarrollo de dicha investigación el Maíz es un grano ancestral, como también lo es la quinua y otros granos o cereales y son importante en la región andina ya que estos pose un valor emblemático de identidad cultural lleno de historia por lo que sería importante establecer una ruta del maíz, una ruta de la quinua como estrategia para el desarrollo de la gastronomía y del turismo como rescate de productos ancestrales con el objetivo de estimular la venta de este producto haciendo hincapié en la importancia de su valor cultural y culinario y promocionando la producción local.
- Como bien sabemos el turismo debe adaptarse al medio e ir innovando y renovando, es importante que los servidores turísticos, chef y todas las personas que forman parte de la industria turística salgan del país a conferencias, ferias gastronómicas o eventos turísticos internacionales ya que por medio de esto se captará nuevas tendencias culinarias que se podrá optar en nuestro país para un debido desarrollo turístico por medio de la gastronomía.
- Ofrecer productos autóctonos de alta calidad junto con una correcta manipulación de alimento es una estrategia para mantener a los turistas, esto dependerá de una adecuada capacitación que podrá ser impartida por estudiantes gastronómicos universitarios en la comunidad.
- Es importante que como país optemos por la marca distintiva de nuestros productos y platillos autóctonos que nos identifican como ecuatorianos. Es decir, si un país desea hacer replica de un plato con identidad ecuatoriana. Tienen que ir a nuestro país pedir permiso y comprar nuestros productos para sentirse en la libertad de prepararlo.
- El país debería considerar un día específico del año para el consumo de un determinado producto autóctono de nuestro país, como el día nacional del maíz y realizar recetas a base

del maíz, danzas y rituales en base a este grano y de este modo fomentar el consumo de los ecuatorianos.

Con dicha investigación se propone valorizar los platos gastronómicos, lo cual se ha ido desvalorizando con el pasar del tiempo por la falta de interés o vergüenza de las nuevas generaciones.

4.2.10. Propuesta de modelo estratégico gastronómico para el desarrollo de la comunidad la Magdalena por medio del turismo

Es primordial elaborar planes estratégicos para el adecuado desarrollo turístico desde la perspectiva económica y social de la comunidad la Magdalena por medio de la gastronomía para aseverar la identidad del pueblo Quichua- Caranqui. A través de un plan estratégico de difusión y promoción de la gastronomía Andina.

Es importante que las instituciones gubernamentales del Ecuador con actividades afines a turismo, gastronomía, cultura y patrimonio trabajen en conjunto para fortalecer la promoción, difusión y rescate de identidad cultural de los pueblos, impulsando la gastronomía como motor de desarrollo económico y social de un determinado lugar. Protegiendo la identidad culinaria apoyándose en la etnia de cada pueblo.

Este modelo estratégico de desarrollo turístico de promoción y difusión como desarrollo local, es una labor que depende del GAD parroquial Angochagua y del gobierno provincial de Imbabura para promover turísticamente a la comunidad la Magdalena mediante su gastronomía ancestral para revalorizar su cultura y fortalecer su identidad. Incluso promover las investigaciones basadas en rescate cultural gastronómico, y su adecuada difusión y aplicación para el desarrollo turístico de un pueblo.

Es necesario la correcta promoción de productos emblemáticos ancestrales culinarios de la comunidad la Magdalena para evitar su desaparición en el transcurso del tiempo y a consecuencia sus platos autóctonos llenos de identidad de igual manera incentivar a los ecuatorianos a utilizar y consumir estos productos con una historia ancestral. Esto se puede hacer mediante la declaración de los productos como íconos culinarios y la debida promoción mediante los medios de comunicación sobre la producción, beneficios y virtudes gastronómicas. Así como también la incentivación, cooperación y valorización a los productores pequeños que se dedican a la agricultura de productos propios y ancestrales de nuestro país, apoyando en sus cultivos tanto en las ventas y compras brindando oportunidades a los jóvenes indígenas.

Chefs ecuatorianos se han encargado de obtener reconocidos y prestigiosos premios por los “Gourmand World Cookbook Awards” por la publicación del libro llamado “Sopas, la identidad de Ecuador” y “Ecuador culinario” ganadores entre los mejores libros de cocina del mundo donde relata una extensa lista de productos ancestrales autóctonos que nos identifican como país basadas en nuestras raíces históricas y remarcando nuestra identidad culinaria (Turismo, 2014). Una acertada y correcta promoción y difusión de identidad gastronómica a nivel internacional.

Los emprendimientos gastronómicos dentro de la comunidad la Magdalena junto con actividades turísticas donde exhiben sus tradiciones, costumbres fiestas y rituales, además de aprovechar los recursos naturales es una alternativa de desarrollo local ya que esta actividad genera empleos y dinamiza el sector. La colaboración de instituciones privadas y gubernamentales es primordial al momento de promocionar y difundir identidad cultural de comunidad la Magdalena Junto con empresas privadas turísticas.

Los medio de comunicación como redes sociales, páginas web, blog, portales son un instrumento de estrategia muy efectivos a la hora de dar a conocer, mostrando fotos, videos que ilustren al turista sobre la gastronomía de la comunidad la Magdalena es por eso que un adecuado funcionamiento de las misma atraerá a turistas interesados en conocer la cultura que los identifica como Quichuas-Caranquis.

A continuación se detallará una serie de proyectos estrategicos gastronómicos como desarrollo turístico de promoción y difusión utilizadas por varios países que son potencia gastronómica mundial que Ecuador debería ejecutarlas como desarrollo dinamizador de turismo. Establecer un día específico del año para realizar campañas de promoción de consumo de un producto autóctono del país, así como también la motivación a empresarios inversionistas a invertir en restaurantes ecuatorianos alrededor del mundo, la certificación para todos los restauantes ecuatorianos en el exterior que garantice la calidad de comida ecuatoriana dando confianza al cliente. Educar a la gente de otros paises sobre la comida ecuatoriana, productos, formas de preparación de sus platos autóctonos a través de campañas. La denominación de origen de un productos, un plato, una bebida es importante para el desarrollo turístico, por cada pueblo que posee Ecuador rescatar un producto autóctono para promocionarlo.

Es importante mencionar que este modelo estratégico de promoción y difusión para el desarrollo turístico mediante la gastronomía es desarrollado por varios países gastronómicamente potenciales como Perú, México, Japón, Francia, España, tailandia, Italia.

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1.CONCLUSIONES

- a) En la comunidad la Magdalena perteneciente a la parroquia Angochagua de la provincia de Imbabura tiene como patrimonio intangible establecido mediante la gastronomía la cual se prepara con el conocimiento ancestral de sus habitantes.
- b) La gastronomía de la comunidad la Magdalena son: chicha de jora, papas con cuy, Uchujacu, Mote, habas calpu, pan de trigo, uchuapi, champús, dulce de zambo, papa tanda, oca tanda, tortillas de tiesto, chuchuca y cebada pila.
- c) En la comunidad la Magdalena desarrolla la actividad turística en base a las visitas a las tolas, la hacienda la magdalena, montañas, volcán Imbabura, y por el consumo de los platos típicos que se elaboran sus habitantes.
- d) La comunidad la Magdalena tiene su enfoque del turismo comunitario para lo cual tiene pequeñas infraestructuras turísticas para recibir a los turistas extranjeros y nacionales, ofreciendo actividades turísticas como: cabalgatas, trekking, festividades del Inti Raymi y el Paucar Raymi, bordados y platos típicos que elaboran en la comunidad.

5.2.RECOMENDACIONES

- a) Visitar a la comunidad la Magdalena por cuanto posee atractivos turísticos y una variedad de gastronomía que posee la comunidad.
- b) Promocionar las recetas gastronómicas ancestrales a los turistas que visitan la comunidad de la Magdalena a fin de dar a conocer su riqueza gastronómica ancestral que dispone, ya que este es un arte alimentario para difundir a nivel local, nacional e internacional.
- c) Promocionar la gastronomía ancestral como base del desarrollo turístico por cuanto son el conjunto de sabores e ingredientes transmitidos de generación en generación de madres e hijas, mediante el desarrollo de modelos de gestión estructurados a través de planes estratégicos y proyectos gastronómicos ancestrales para dar a conocer el patrimonio cultural y gastronómico durante ferias, eventos y talleres gastronómicos.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Anguita, C., Repullo, L., & Donado, C. (2013). La encuesta como Técnica de investigación. 27-38.
- Asamblea Constiuyente. (2008). *Constitución del Ecuador*. Quito: Lexus.
- Berriós, L. (2014). *Desarrollo historico de la gstronomía en el Perú*. Perú: Universidad Nacional del Santa .
- Bolaños Cadena . (2013). Rescate del Turismo Gastronómico Ancestral, mediante la elaboración de un Manual de comida típica de la Provincia del Carchi. *Tesis de Licenciatura*. Universidad estatal del Carchi, Tulcan.
- Casas Anguitaa, J., Repullo , J., & Labradoray J. , D. (2003). La encuesta como técnica de investigación.Elaboración de cuestionarios y tratamiento estadístico de los datos. *Aten Primaria*, 31(8), 527-538. Recuperado el 15 de 06 de 2019, de <https://core.ac.uk/download/pdf/82245762.pdf>
- Coque Arboleda, M. A. (2013). La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón Ambato Provincia de Tungurahua. *Tesis de Licenciatura*. Universidad Técnica de Ambato, Ambato, Ecuador.
- Di CLemente, E., Hernández, J., & López, T. (2013). La gastronomia como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. *Dialnet*, 9(3), 817-833.
- Días, L. (2010). Cultura y gastronomía, apuesta para el desarrollo económico de Cartagena. *Universidad tecnológica de bolívar* .
- Escamilla, E., & De Gortari, Y. (s/f). La gastronomía.

Fusté-Forné, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario.

Dixit, 24(1), 4-16.

Gobernación, d. I. (s/f). *Gobernación de imbabura*. Obtenido de

<https://gobnacionimbabura.gob.ec/lugares-turisticos-de-la-provincia/>

Gómez, J., Grau, A., Giulia, A., & Jabbaz, M. (s/f). Técnicas cualitativas de investigación social .

Open Coursewa, 5-6.

Grajales G, T. (27 de marzo de 2000). *Tipos de investigacion*. Obtenido de investipos:

<http://tgrajales.net/investipos.pdf>

Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2014). *Metodología de la*

Investigación (6ta ed.). México: McGraw-Hill. Recuperado el 21 de 05 de 2019, de

<https://www.uca.ac.cr/wp-content/uploads/2017/10/Investigacion.pdf>

Hernández Sampieri, Roberto; Fernández Collado, Carlos; Baptista Lucio, Pilar. (2010).

Metodología de la Investigación (Quinta ed.). México: McGraw-Hill. Recuperado el 10

de 06 de 2019, de [http://www.pucesi.edu.ec/webs/wp-](http://www.pucesi.edu.ec/webs/wp-content/uploads/2018/03/Hern%C3%A1ndez-Sampieri-R.-Fern%C3%A1ndez-Collado-C.-y-Baptista-Lucio-P.-2003.-Metodolog%C3%ADa-de-la-investigaci%C3%B3n.-M%C3%A9xico-McGraw-Hill-PDF.-Descarga-en-1%C3%ADnea.pdf)

[content/uploads/2018/03/Hern%C3%A1ndez-Sampieri-R.-Fern%C3%A1ndez-Collado-](http://www.pucesi.edu.ec/webs/wp-content/uploads/2018/03/Hern%C3%A1ndez-Sampieri-R.-Fern%C3%A1ndez-Collado-C.-y-Baptista-Lucio-P.-2003.-Metodolog%C3%ADa-de-la-investigaci%C3%B3n.-M%C3%A9xico-McGraw-Hill-PDF.-Descarga-en-1%C3%ADnea.pdf)

[C.-y-Baptista-Lucio-P.-2003.-Metodolog%C3%ADa-de-la-investigaci%C3%B3n.-](http://www.pucesi.edu.ec/webs/wp-content/uploads/2018/03/Hern%C3%A1ndez-Sampieri-R.-Fern%C3%A1ndez-Collado-C.-y-Baptista-Lucio-P.-2003.-Metodolog%C3%ADa-de-la-investigaci%C3%B3n.-M%C3%A9xico-McGraw-Hill-PDF.-Descarga-en-1%C3%ADnea.pdf)

[M%C3%A9xico-McGraw-Hill-PDF.-Descarga-en-1%C3%ADnea.pdf](http://www.pucesi.edu.ec/webs/wp-content/uploads/2018/03/Hern%C3%A1ndez-Sampieri-R.-Fern%C3%A1ndez-Collado-C.-y-Baptista-Lucio-P.-2003.-Metodolog%C3%ADa-de-la-investigaci%C3%B3n.-M%C3%A9xico-McGraw-Hill-PDF.-Descarga-en-1%C3%ADnea.pdf)

Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, M. (2010). metodología de la investigación . *MC*

graw hill.

Herrera, F., & Ríos Guagrilla, L. A. (2014). Investigación de la cultura gastronomica nativa de la

provincia de pastaza y su influencia en el desarrollo turistico. (*Tesis de Licenciatura*).

Universidad Israel, Quito.

- INEC. (2010). *instituto nacional de estadística y censos*. Obtenido de [http://www.ecuadorencifras.gob.ec/?s=poblaci%
c3%93n+por+sexo%2c+seg%
c3%9an+p
rovincia%2c+parroquia+y+cant%
c3%93n+de+empadronamiento](http://www.ecuadorencifras.gob.ec/?s=poblaci%c3%93n+por+sexo%2c+seg%c3%9an+p+rovincia%2c+parroquia+y+cant%c3%93n+de+empadronamiento)
- Iturriaga, J. (2010). La cocina mexicana, Patrimonio cultural de la humanidad. *Revista Cultural de nuestra américa*.
- López, R., & Deslauriers, J. (2011). la entrevista cualitativa para investigación en trabajo social .
- Lozada, J. (2014). Investigación Apicada, Definición propiedad intelectual e Industria. *Dialnet*, 34-39.
- Martinez, L. (2017). *El camino del éxito de las entrevistas y encuestas*. Colombia: Universidad cooperativa de Colombia.
- Matta, R. (2012). *El Patrimonio culinario peruano ante UNESCO*. Berlin: Working Paper Series No. 28.
- Mejía, L., Mejía, S., & Bravo, M. (2014). Tendencias gastronómicas . *Culinaria*, 27-40.
- Monroy de Sada, P. (2004). *Introducción a la gastronomía* . México: LIMUSA.
- Olivera, S. (2011). La gastronomía como atractivo turístico de un destino. *Redaly.com*, 738-752.
- Quesada Castro, R. (2007). *elementos del turismo*. San Jose Costa Rica: Universidad Estatal a Distancia, de San Jose Costa Rica.
- Ramirez, F., & Zwerg, A. (2012). Metodología de la investigación . *Redalyc*, 91-111.
- Romero, A., Viesca, F., & Hernandez, M. (2010). Formación del patrimonio gastronómico del valle de Toluca, Mexico . *Redalyc*.
- Simão, O. (2011). Oliveira, S. (2011). La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino. El turismo gastronómico en Mealhada-Portugal. *Estudios y perspectivas en turismo*, 20(3), 738-752.

Travel, S. B. (2012). *Switch Back Travel*. Obtenido de <https://www.switchbacktravel.com/top-10-adventure-destinations-2012>

Turismo, M. d. (15 de 11 de 2018). *Ministerio de turismo*. Recuperado el 20 de 05 de 2019, de <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/04/Documento-Proyecto-Ecuador-Potencia-Tur% C3% ADstica.pdf>

Vargas Cordero , Z. R. (2009). La investigación aplicada: una forma de conocer las realidades con evidencia. *Revista Educación*, 33(1), 155-165. Recuperado el 10 de 06 de 2019, de <http://www.redalyc.org/pdf/440/44015082010.pdf>

Vásquez Hidalgo, I. (2016). Tipos de estudio y métodos de investigación. *Gestiópolis*, 1-12. Recuperado el 10 de 06 de 2019, de <https://nodo.ugto.mx/wp-content/uploads/2016/05/Tipos-de-estudio-y-m% C3% A9todos-de-investigaci% C3% B3n.pdf>

Yumbo Criollo, L., & Yumbo Moreno, R. T. (2014). Uso y valor de la gastronomía ancestral de la nacionalidad a'í en la comunidad Cofan Dureno. (*Tesis de Licenciatura*). Universidad de Cuenca, Cuenca. Obtenido de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/20095/1/Monograf% C3% ADA.pdf>