

## **RESUMEN**

El presente trabajo de titulación tuvo por objeto el estudio de las técnicas gastronómicas ancestrales aplicadas en la comunidad Tigua, cantón Pujilí para el desarrollo turístico; para lo cual se realizó la fundamentación teórica sustentada en la teoría del Desarrollo local con enfoque en la cultura y el patrimonio, investigación en fuentes secundarias, fuentes bibliográficas y publicaciones relacionadas; permitiendo la recopilación de información acerca de las técnicas de cocción ancestrales, métodos de conservación, utensilios y modo de vida de los pueblos aborígenes. Además se generó un diagnóstico actual sobre la gastronomía de la comunidad, mediante información de fuentes primarias directas, para el registro de fichas de las técnicas ancestrales de cocción y métodos ancestrales de conservación de alimentos, con un diseño propio que se elaboró, lo cual permitió conocer las técnicas y métodos aún existentes y los sitios en los que aún se los conservan; a más de ello se realizó entrevistas a los yachay, representantes de la comunidad y autoridades inmiscuidas en el ámbito turístico; con el fin de saber el nivel de interés y conocimiento que tienen sobre estas técnicas gastronómicas; conjuntamente se realizaron encuestas dirigidas a los visitantes con el fin de llegar a saber su nivel de conocimiento sobre la gastronomía de la comunidad y el perfil de turista que llega al lugar. Para lo cual se propuso la puesta en valor, misma que contiene la revalorización, interpretación y difusión, donde se diseñó un mapa gastronómico y la realización de señalización y señalética para la comunidad.

### **PALABRAS CLAVE:**

- **TÉCNICAS GASTRONÓMICAS**
- **ANCESTRAL**
- **DESARROLLO TURÍSTICO**
- **TURISMO GASTRONÓMICO**

## **ABSTRACT**

The objective of this thesis was to study the ancestral gastronomic techniques applied in the Tigua community, Pujilí canton for tourism development; for which the theoretical foundation was based on the theory of local development with a focus on culture and heritage, research in secondary sources, bibliographic sources and related publications; allowing the collection of information about the ancestral cooking techniques, conservation methods, utensils and way of life of the aboriginal peoples. In addition, a current diagnosis was generated on the community's gastronomy, through information from direct primary sources, for the record of the ancestral cooking techniques and ancestral methods of food preservation, with an own design that was elaborated, which allowed know the techniques and methods still existing and the places where they are still preserved; In addition, interviews were conducted with the Yachay, representatives of the community and authorities involved in tourism; in order to know the level of interest and knowledge they have about these gastronomic techniques; At the same time, surveys were carried out aimed at visitors in order to get to know their level of knowledge about the gastronomy of the community and the profile of the tourist that arrives at the place. To this end, the value proposition was proposed, which contains the revaluation, interpretation and dissemination, in which a gastronomic map was designed and the signage and signaling for the community was made.

### **KEYWORDS:**

- **GASTRONOMIC TECHNIQUES**
- **ANCESTRAL**
- **TURISTIC DEVELOPMENT**
- **GASTRONOMIC TOURISM**