



**Fortalecimiento de la identidad cultural mediante la gastronomía tradicional para el desarrollo turístico en la comunidad de Chilcapamba cantón Cotacachi-Provincia de Imbabura.**

Farinango Hidalgo, Maricela Isamar y Rivadeneira Erazo, Ricardo Patricio

Departamento de Ciencias Económicas, Administrativas y del Comercio

Carrera de Administración Turística y Hotelera

Trabajo de titulación previo a la obtención del título de Licenciado en Administración Turística y Hotelera.

MGS. Jácome Simbaña, Marco Fernando

04 de agosto de 2023



Plagiarism report

Tesis de grado Farinango\_Rivadeneir...

### Scan details

Scan time:  
August 3th, 2023 at 18:31 UTCTotal Pages:  
39Total Words:  
9647

### Plagiarism Detection



Types of plagiarism		Words
Identical	2.6%	251
Minor Changes	1.2%	114
Paraphrased	0.9%	89
Omitted Words	0%	0

### AI Content Detection

Text coverage  
 AI text  
 Human text

Firma:



---

**Mgs. Jácome Simbaña, Marco Fernando**

C. C: 1716239890



Departamento de Ciencias Económicas, Administrativas y del Comercio

Carrera de Administración Turística y Hotelera

### Certificación

Certifico que el trabajo de titulación: **“Fortalecimiento de la identidad cultural mediante la gastronomía tradicional para el desarrollo turístico en la comunidad de Chilcapamba cantón Cotacachi-Provincia de Imbabura”** fue realizado por los señores **Farinango Hidalgo Maricela Isamar y Rivadeneira Erazo Ricardo Patricio**; el mismo que cumple con los requisitos legales, teóricos, científicos, técnicos y metodológicos establecidos por la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, además fue revisado y analizado en su totalidad por la herramienta de prevención y/o verificación de similitud de contenidos; razón por la cual me permito acreditar y autorizar para que se lo sustente públicamente.

Sangolquí, 04 de agosto del 2023

Firma:



**Mgs. Jácome Simbaña, Marco Fernando**

C. C: 1716239890



Departamento de Ciencias Económicas, Administrativas y del Comercio

Carrera de Administración Turística y Hotelera

**Responsabilidad de Autoría**

Nosotros, **Farinango Hidalgo Maricela Isamar y Rivadeneira Erazo Ricardo Patricio**, con cédulas de ciudadanía n° 1726605395 y n° 1723027544 , declaramos que el contenido, ideas y criterios del trabajo de titulación: **“Fortalecimiento de la identidad cultural mediante la gastronomía tradicional para el desarrollo turístico en la comunidad de Chilcapamba cantón Cotacachi-Provincia de Imbabura”** es de nuestra autoría y responsabilidad, cumpliendo con los requisitos legales, teóricos, científicos, técnicos, y metodológicos establecidos por la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, respetando los derechos intelectuales de terceros y referenciando las citas bibliográficas.

**Sangolquí, 04 de agosto del 2023**

**Farinango Hidalgo Maricela Isamar**  
CI:1726605395

**Rivadeneira Erazo Ricardo Patricio**  
CI: 1723027544



**Departamento de Ciencias Económicas, Administrativas y del Comercio**

**Carrera de Administración Turística y Hotelera**

**Autorización de Publicación**

Nosotros **Farinango Hidalgo Maricela Isamar y Rivadeneira Erazo Ricardo Patricio**, con cédulas de ciudadanía n° 1726605395 y n° 1723027544 autorizamos a la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE publicar el trabajo de titulación: **"Fortalecimiento de la identidad cultural mediante la gastronomía tradicional para el desarrollo turístico en la comunidad de Chilcapamba cantón Cotacachi-Provincia de Imbabura"** en el Repositorio Institucional, cuyo contenido, ideas y criterios son de mi/nuestra responsabilidad.

**Sangolquí, 04 de agosto del 2023**

.....  
**Farinango Hidalgo Maricela Isamar**  
CI:1726605395

.....  
**Rivadeneira Erazo Ricardo Patricio**  
CI: 1723027544

### **Dedicatoria**

Este trabajo se lo dedico a mis amados padres Ivan y Mayra, quienes me han demostrado que se necesita trabajar duro para tener el éxito deseado, convirtiéndose en uno de los pilares fundamentales para poder seguir adelante y han estado conmigo

apoyándome en mi toma de decisiones a lo largo del desarrollo de la vida.

A mis hermanas por ser un motivo para seguir adelante en la vida Universitaria, porque a pesar de tantos obstáculos siempre me mencionan que el tema de la universidad no

es de quien la termine primero sino del que la resista.

A mis abuelitos y tías ya que siempre han estado presente en los momentos más

importantes y por festejar cada logro que se ha dado en mi vida.

Y, por último, pero no menos importante, a todos quienes han estado presente en esta

etapa mi vida con palabras de aliento y superación.

**Maricela Farinango**

## **Dedicatoria**

Este trabajo se lo dedico a mis amados padres Adelaida y Ricardo, quienes me han demostrado que se necesita trabajar duro para tener el éxito deseado, ellos son los pilares fundamentales para poder seguir adelante y los que en cada decisión que he tomado a lo largo de esta vida han estado presentes para apoyarme en todo, por el amor incondicional que me han dado y por guiarme en el camino brindándome consejos para poder ser mejor cada día.

A mis hermanos Paola y Pablo por ser igualmente un motivo para seguir adelante en la vida Universitaria, porque a pesar de tantos obstáculos siempre me mencionan que el tema de la universidad no es de quien la termine primero sino del que la resista.

A mi abuelito Luis porque siempre ha estado presente en todos los momentos de celebración, aconsejándome del mismo modo que mis padres y por festejar cada logro que se ha dado en mi vida.

Y, por último, pero no menos importante, a mis amigos Brigitte, Oscar, David, Jaime quienes han sido los que a pesar de no vernos a diario siempre sacan un tiempo para poder divertirnos en cada momento y de esta manera se nos olviden todos los problemas que se tiene e igualmente festejar cada logro que ha tenido cada uno desde la escuela, colegio y ahora en la universidad.

**Ricardo Rivadeneira**

## **Agradecimiento**

Primero agradezco a Dios por permitirme cumplir un objetivo más del largo trayecto que implica la preparación profesional y también por compartir este logro junto a nuestros familiares, amigos y demás seres queridos, por la salud y bienestar que nos ha brindado, por poner en el camino a personas maravillosas y que ayudan a nuestras vidas.

Agradecer a mis padres por poder compartir cada momento de felicidad y alegría junto a ellos, por su amor y apoyo incondicional y que gracias a eso han hecho posible este increíble logro.

A mis hermanos por cada risa, enojo y enseñanza brindada a lo largo de la vida y de igual manera por convertirse en un apoyo incondicional en todo este proceso.

A mi tutor de tesis Msc. Jácome Simbaña, por la paciencia y apoyo brindados en estos últimos tiempos, por sus aportes de conocimientos para poder concluir este trabajo de investigación y por ende esta hermosa carrera universitaria.

A los docentes de la universidad por todos los valiosos conocimientos que nos han impartido en las aulas para de esta manera poder seguir con la vida profesional.

**Maricela Farinango**

## **Agradecimiento**

Primero agradezco a Dios por permitirnos llegar hasta este punto álgido de la vida universitaria y por permitirnos compartir este logro junto a nuestros familiares, amigos y demás seres queridos, por la salud y bienestar que nos ha brindado, por poner en el camino a personas maravillosas y que ayudan a nuestras vidas.

Agradecer a mis padres por poder compartir cada momento de felicidad y alegría junto a ellos, por su amor y apoyo incondicional y que gracias a eso han hecho posible este increíble logro.

A mis hermanos por cada risa y cada uno de los momentos que he podido compartir con ellos, por cada enseñanza brindada a lo largo de la vida e igualmente son un apoyo incondicional en todo esto.

A mi tutor de tesis Msc. Jácome Simbaña, por la paciencia y apoyo brindados en estos últimos tiempos, por sus aportes de conocimientos para poder concluir este trabajo de investigación y por ende esta hermosa carrera universitaria.

A los docentes de la universidad por todos los valiosos conocimientos que nos han impartido en las aulas para de esta manera poder seguir con la vida profesional.

Finalmente, Jazz, Majo, Cris, Jenni, las cuales han sido las personas que me han ayudado en este último tramo de la carrera, agradezco por cada momento que he compartido junto a ellas en la universidad y en las prácticas, gracias a eso se han generado momentos y recuerdos inolvidables que no se podrán repetir con nadie más, y a las demás amistades por las anécdotas brindadas.

**Ricardo Rivadeneira**

## Tabla de Contenido

Resumen: .....	17
Abstract.....	18
Introducción.....	19
Planteamiento del problema:.....	19
Objetivo General: .....	21
Objetivos Específicos: .....	21
Capítulo I .....	25
Marco Teórico.....	25
Teorías de Soporte .....	25
<i>Teoría de la Identidad cultural</i> .....	25
<i>Teoría de desarrollo local</i> .....	26
Marco Referencial: .....	28
Marco Conceptual.....	31
Capítulo II .....	33
Metodología .....	33
Enfoque de la Investigación .....	33
Herramientas de Investigación/ Instrumentos .....	38
Revisión Bibliográfica .....	38
<i>Fichas de Observación</i> .....	38
<i>Entrevistas</i> .....	38

	11
<i>Encuestas</i> .....	39
Población de estudio .....	39
Determinación de la Muestra .....	39
Instrumentos .....	40
Modelo de encuesta dirigida a moradores de la comunidad.....	40
Diagnóstico situacional.....	47
Macroentorno.....	47
Capítulo III .....	66
Diagnóstico General .....	66
<i>Provincia de Imbabura</i> .....	66
<i>División Política Imbabura</i> .....	67
<i>Clima</i> .....	68
<i>Grupos étnicos</i> .....	69
Cantón Cotacachi.....	70
<i>Diagnóstico General</i> .....	70
<i>Clima Cotacachi</i> .....	71
<i>Grupos étnicos</i> .....	72
Comunidad Chilcapamba.....	72
<i>Ubicación</i> .....	73
<i>Costumbres y Tradiciones</i> .....	74

	12
<i>Carnaval o Pawkar Raymi</i> .....	74
<i>Inti Raymi</i> .....	76
<i>Vestimenta</i> .....	76
Resultados .....	77
Entrevistas /Respuestas .....	77
<i>Encuestas</i> .....	88
Capítulo IV.....	106
Propuesta de Plan para Fortalecimiento de la Identidad Cultural.....	106
Plan de Capacitación.....	107
<i>Capacitación</i> .....	107
<i>Rediseño del recetario</i> .....	115
Conclusiones.....	123
Recomendaciones .....	124
Referencias .....	125

**Índice de tablas.**

Tabla 1. Determinación de variables	21
Tabla 2. Matriz de objetivos	23
Tabla 3. Población y tasa de crecimiento por provincia	49
Tabla 4. Población de la provincia de Imbabura por cantones.	50
Tabla 5. Líneas de productos y variedades de productos específicos del Ecuador	51
Tabla 6. Platos representativos de la región sierra.	55
Tabla 7. Platos representativos de la región costa	57
Tabla 8. Platos representativos de la región Amazonia	61
Tabla 9. Utencillos ancestrales.	64
Tabla 10. Porcentaje territorial de cantos	67
Tabla 11. Clima	68
Tabla 12. Grupos étnicos	70
Tabla 13. Climas	72
Tabla 14. Ventajas y desventajas de la capacitación	107
Tabla 15. Propuesta de capacitación	108
Tabla 16. Itinerario día 1	110
Tabla 17. Itinerario día 2	111
Tabla 18. Itinerario día 3	112

## Índice de figuras

Figura 1. Propuesta del recorrido de la ruta gastronómica en Santander .....	34
Figura 2. Encuesta realizada a turistas: ¿Cuáles son los productos que conocen? .....	35
<i>Figura 3.</i> Encuesta realizada a turistas: ¿Considera que ese producto está relacionado con la identidad del lugar?.....	36
Figura 4. Encuesta realizada a turistas: ¿Qué otros alimentos (frutas/bebidas) de la región le gustaron?.....	36
Figura 5. Fragmento del diagnóstico situacional de los establecimientos .....	37
Figura 6. Mapa del Ecuador .....	47
Figura 7. <i>Cuy asado</i> .....	55
Figura 8. <i>Llapingacho</i> .....	55
Figura 9. <i>Churrasco ecuatoriano</i> .....	56
Figura 10. <i>Mote pillo</i> .....	56
Figura 11. <i>Locro de papa</i> .....	57
Figura 12. Tapado de pescado .....	58
Figura 13. Encocado de pescado .....	58
Figura 14. Ensumacao .....	58
Figura 15. Cevicangre .....	59
Figura 16. Ceviche tumbame Negra .....	59
Figura 17. Arroz marinero .....	59
Figura 18. Cocadas .....	60
Figura 19. Bollo de pescado .....	60
Figura 20. Maito de pescado .....	61
Figura 21. Maito de pollo .....	61
Figura 22. Ayampaco.....	61
<i>Figura 23.</i> Ayampaco .....	62

Figura 24. Pincho de chontacuro .....	62
Figura 25. Cucharas de madera .....	64
Figura 26. Olla de barro.....	64
Figura 27. Tiesto de barro.....	64
Figura 28. Hojas de plátano .....	64
Figura 29. Planta de bijao.....	65
Figura 30. Maito de bagre.....	65
Figura 31. Mapa político de la provincia de Imbabura.....	66
Figura 32. División política.....	68
Figura 33.División política del cantón Cotachi .....	71
Figura 34. Mapa de localización Chilcapamba.....	73
Figura 35. Ruta Cotacachi .....	74
Figura 36. Pawkar Raymi .....	75
Figura 37. Kuya Raymi .....	75
Figura 38. Género de los encuestados .....	88
Figura 39. Edad de los encuestados .....	89
Figura 40. Nivel de estudios .....	90
Figura 41. Conocimientos costumbres y tradiciones.....	90
Figura 42.Importancia de la identidad cultural .....	91
Figura 43. Mantener viva la identidad cultural.....	92
Figura 44.Significado cocina tradicional.....	93
Figura 45. Gastronomía tradicional de la zona .....	94
Figura 46.Comunidad como lugar turístico gastronómico .....	95
Figura 47. Platos tradicionales.....	95
Figura 48. Utensilios para preparación .....	96
Figura 49. Técnicas de cocción .....	97

Figura 50. Bebidas comunes .....	98
Figura 51. Técnicas de conservación .....	99
Figura 52. Ofertas platos tradicionales .....	100
Figura 53. Difusión de la gastronomía de la zona .....	101
Figura 54. Capacitación por autoridades .....	102
Figura 55. Capacitación.....	103
Figura 56. Medio de publicidad.....	104
Figura 57. Campaña (Feria del trueque).....	114
Figura 58. Campaña (Feria gastronómica) .....	114
Figura 59. Adelanto del formato del recetario .....	116
Figura 60. Frase representativa.....	117
Figura 61. Ciclo agrícola andino/rediseño de formato .....	117
Figura 62. Recetas tortillas de maíz y tiesto/rediseño .....	118
Figura 63. Fechas del calendario agrícola .....	119
Figura 64. Recetario sin rediseño .....	120
Figura 65. Recetario sin rediseño/recetas .....	121

**Resumen:**

El presente trabajo de investigación tiene como objetivo el fortalecimiento de la identidad cultural a través de la gastronomía tradicional enfocado al desarrollo turístico de la comunidad Chilcapamba cantón Cotacachi en la provincia de Imbabura, en la investigación se han tomado en consideración dos teorías de soporte. La primera, la teoría de la identidad cultural, contenido característico y esencial creado por una cultura común a través de experiencias compartidas, modos de interacción, relaciones sociales, rituales propios y simples; la segunda, la teoría del desarrollo local que se especializa en el desarrollo interno enfocándose en los recursos locales utilizados por dentro de un área específica con el fin de obtener beneficios sociales, ambientales y culturales, todos estos encaminados al desarrollo local.

Para el llevar a cabo la investigación se empleó una metodología con un enfoque mixto, ya que se emplearon investigaciones tanto cualitativa como cuantitativo, con ayuda encuestas y entrevistas como instrumentos para la recolección de datos dirigidas a los habitantes de la comunidad de Chilcapamba para conocer cuál es la situación actual, carencias, fortalezas, debilidades y establecer un estrategias que ayuden al crecimiento del turismo local y por consiguiente a la recuperación de la identidad cultural que se ha ido desvaneciendo en la comunidad con el pasar del tiempo y de las generaciones.

Los resultados obtenidos fueron interpretados y analizados a detalle lo que permitirá hacer un diagnóstico situacional y poder establecer cuáles son las estrategias más adecuadas para el turismo en la comunidad siendo esta la parte concluyente de la investigación realizada.

*Palabras clave:* Turismo comunitario, Chilcapamba, desarrollo turístico, identidad cultural, gastronomía tradicional.

**Abstract**

The objective of this research work is to strengthen cultural identity through traditional gastronomy focused on the tourism development of the Chilcapamba community, Cotacachi canton in the province of Imbabura, in the investigation have been taken into consideration two support theories. The first, the theory of cultural identity, characteristic and essential content created by a common culture through shared experiences, modes of interaction, social relations, own and simple rituals; the second, the theory of local development that specializes in internal development focusing on local resources used within a specific area to obtain social, environmental, and cultural benefits, all aimed at local development.

To carry out the investigation, a methodology with a mixed approach was used, since both qualitative and quantitative investigations were used, with the help of surveys and interviews as instruments for data collection directed to the inhabitants of the community of Chilcapamba to know which It is the current situation, shortcomings, strengths, weaknesses and establish strategies that help the growth of local tourism and therefore the recovery of the cultural identity that has been fading in the community over time and generations.

The results obtained were interpreted and analyzed in detail, which will allow a situational diagnosis to be made and to be able to establish which are the most appropriate strategies for tourism in the community, this being the conclusive part of the research carried out.

*Keywords:* Community tourism, Chilcapamba, tourism development, cultural identity, traditional gastronomy.

## **Introducción**

El Ecuador al ser un país poseedor de una amplia variedad de productos alimenticios, los mismos que a lo largo de los años han alimentado a numerosas familias pertenecientes a zonas urbanas y rurales; siendo las zonas rurales en donde se conservan aún tradiciones y costumbres ancestrales transmitidas por tradición de padres a hijo, lo que ha hecho posible su supervivencia.

El turismo comunitario permite a las personas pertenecientes a comunidades rurales explotar los recursos naturales, culturales y gastronómicos de los que son poseedores, dando a conocer a los turistas su día a día; lo que a su vez ayuda a mantener vivas las tradiciones, formas de cocción, utensilios, técnicas y platos propios de determinadas comunidades o que a su vez los comparten entre si.

La comunidad de Chilcapamba, ubicada en la parroquia Quiroga perteneciente a la provincia de Imbabura, por iniciativa propia, lleva a cabo un proyecto comunitario que vincula a las comunidades aledañas de la parroquia con el objetivo de principal de fortalecer la identidad cultural de las comunidades indígenas del lugar a través de la promoción de sus productos naturales, gastronómicos, culturales.

### **Planteamiento del problema:**

La comunidad de Chilcapamba se encuentra localizada en la provincia de Imbabura del Cantón Cotacachi, a 10 minutos desde la parroquia de Quiroga y a 15 minutos de la ciudad de Otavalo; esta comunidad cuenta con una riqueza en sus cultivos o huertos agrícolas en los que se pueden producir alimentos tales como: la quinua, amaranto, maíz, frijol, zambo y frutas como, mora, taxo, tomate de árbol, entre otros, permitiendo a la comunidad disfrutar de cada uno de sus alimentos que son sanos y nutritivos para su cuerpo, además teniendo su identidad mediante sus manifestaciones culturales representadas en fiestas, fiestas religiosas, acciones

comunitarias, técnicas que han sido tradición desde hace mucho tiempo como son la elaboración de alpargates, bordados y tejidos.

Aunque se conoce que últimamente con el paso del tiempo cada cultura va adaptándose a una sociedad cambiante, lo que provoca la pérdida de la identidad cultural de pueblos indígenas propios del Ecuador, sus tradiciones, fechas importantes para sus celebraciones, sus costumbres.

Es muy importante que en base a lo mencionado, existe el desinterés que presentan las nuevas generaciones en seguir cultivando sus tradiciones que desde hace tiempo atrás han ido aprendiendo de sus ancestros y, que poco a poco han ido desapareciendo hasta el punto de casi desconocer su historia como tal, solo son un reducido número de pobladores que tienen la convicción de mantener vivas sus raíces, sus recuerdos de sus antepasados, la manera en la que elaboraban sus platillos aplicando técnicas tradicionales para la elaboración de alimentos.

Otro de los problemas a mencionar se basa en el esfuerzo que representan las mismas técnicas tradicionales que se utilizan en la cocina, los jóvenes de la comunidad que se encuentran a la par del mundo actual, para estos resulta tedioso dicho proceso, ya que desean que las cosas se realicen de la manera más rápido posible debido a que no disponen de tiempo, por lo que les resulta mucho más fácil hacer o comprar comida rápida la cual se ha ido popularizando de una manera exponencial, y consecuencia de esto es el hecho de ir olvidando sus raíces tradicionales y ancestrales. Identificando como principal problema la falta de interés en las nuevas generaciones para mantener vivas sus tradiciones y por consiguiente pudiendo tener una pérdida de la identidad cultural de su pueblo siendo el ámbito gastronómico el que se abordará en la presente investigación conjunta con la Comunidad Chilcapamba.

**Objetivo General:**

Fortalecer la identidad cultural mediante la gastronomía tradicional para el desarrollo turístico en la comunidad de Chilcapamba cantón Cotacachi

**Objetivos Específicos:**

1. Diagnosticar la situación actual del lugar en cuanto a identidad cultural de la comunidad Chilcapamba con el propósito de identificar las costumbres y tradiciones de la población a través de la gastronomía tradicional.
2. Determinar los elementos vinculados con la identidad cultural y gastronómica de la comunidad mediante herramientas que permitan levantar información veraz.
3. Proponer estrategias para fortalecer la identidad cultural y gastronómica con el propósito de revalorizar las costumbres y tradiciones de la comunidad.

**Determinación de variables:****Tabla 1.***Determinación de variables*

<i>Variable</i>	<i>Dimensión</i>	<i>Tipo de Variable</i>	
<i>Turismo gastronómico</i>	<i>Social</i>	<i>Cualitativa</i>	<i>V. dependiente</i>
<i>Identidad Cultural</i>	<i>Cultural</i>	<i>Cualitativa</i>	<i>V. dependiente</i>

---

<b><i>Variable</i></b>	<b><i>Dimensión</i></b>	<b><i>Tipo de Variable</i></b>	
<i>Costumbres y Tradición</i>	<i>Social/Cultural</i>	<i>Cualitativa</i>	<i>V. dependiente</i>
<i>Estrategias</i>	<i>Social</i>	<i>Cualitativa</i>	<i>V. Independiente</i>

---

## Matriz de objetivos, hipótesis, variables

**Tabla 2.**

*Matriz de objetivos*

<b>Objetivo Específico</b>	<b>Dimensión</b>	<b>Variable</b>	<b>Indicador</b>	<b>Ítems</b>	<b>Fuente de datos</b>
Diagnosticar la situación actual del lugar en cuanto a identidad cultural de la comunidad Chilcapamba con el propósito de identificar las costumbres y tradiciones de la población a través de la gastronomía tradicional.	Social Cultural	Gastronomía Identidad Cultural	Platos típicos Alimentos autóctonos Rituales	¿Cuentan con platos típicos? ¿Cuentan con productos autóctonos de la zona? ¿Cuentan con técnicas tradicionales para la elaboración de los platos? ¿Qué tipo de utensilios utiliza para la elaboración de su comida?	Comunidad Turistas Investigación bibliográfica
Determinar los elementos vinculados con la identidad cultural y gastronómica de la	Cultural	Costumbres Tradiciones	Platos Fiestas Vestimenta Música Danza Fechas importantes	¿Nombre de los platos típicos y proceso de elaboración? ¿Se realizan fiestas relacionadas con	Comunidad Turistas Organizaciones públicas.

Objetivo Específico	Dimensión	Variable	Indicador	Ítems	Fuente de datos
<p>comunidad mediante herramientas que permitan levantar información veraz.</p>				<p>productos o platos del lugar?            ¿Qué tipo de vestimenta utiliza en las fiestas?            ¿Qué fechas importantes se toman en cuenta en la comunidad?</p>	
<p>Proponer estrategias para fortalecer la identidad cultural y gastronómica con el propósito de revalorizar las costumbres y tradiciones en la comunidad</p>	Social	estrategias	<p>Perfil del turista            Estrategias de fortalecimiento            Programas fomentan desarrollo            Capacitaciones            Publicidad</p>	<p>¿Qué turistas visitan la zona?            ¿Cómo se realizan las estrategias de fortalecimiento para la identidad cultural y gastronómica de la comunidad?</p>	<p>Turistas            Comunidad            Organizaciones públicas</p>

**Fortalecimiento de la identidad cultural mediante la gastronomía tradicional  
para el desarrollo turístico en la comunidad de Chilcapamba cantón Cotacachi-  
Provincia de Imbabura.**

**Capítulo I**

**Marco Teórico**

**Teorías de Soporte**

(Molano, 2007) menciona que “la identidad está directamente relacionada con el concepto de cultura porque explica personas, costumbres, raíces, tradiciones, historia, estructuras colectivas e individuales que se observan, viven y representan en el espacio”. La (UNESCO, 2005) enfatizó que la diversidad cultural se entiende como las múltiples formas de expresión de los grupos y las culturas sociales que se transmiten dentro y entre grupos y comunidades.

***Teoría de la Identidad cultural***

Stuart Hall sugiere que la identidad nunca es singular, por el contrario, se construye de diferentes maneras a través del discurso, la práctica y diferentes formas de pensar (a menudo interseccionales y antagónicas). Además, ofrece un modelo en el que se refiere a una forma de "comprender la identidad cultural", que tiene un contenido característico y esencial creado por una cultura común a través de experiencias compartidas, modos de interacción, relaciones sociales, rituales, rituales propios y simples datos sobre la comunicación con los demás.

- La mayoría de las naciones modernas están formadas por culturas dispares que se han unificado solo a través de largos períodos de conquista violenta, opresión y poder. Cualquier conquista domina a los pueblos conquistados, sus culturas, lenguas, tradiciones y a su vez trata de imponer una hegemonía cultural más unificada (Ayala, 2014)

- La sociedad moderna puede definirse como una sociedad con cambios rápidos, continuos y constantes. Esto la diferencia de la sociedad tradicional. Porque en las sociedades tradicionales se respeta y recuerda el pasado y se valoran los símbolos porque contienen y sustentan las experiencias de generaciones. La tradición es un medio de gestión del tiempo y el espacio que asegura que las prácticas sociales repetidas de un pueblo o sociedad tradicional no se olviden (Preyer, 2016)

Los platos cotidianos de cocción y alimentación incluyen todos los ingredientes del pasado y el presente: identidad, estado de la sociedad y el estado de la sociedad en el mundo

Las cocinas tradicionales pueden dar a conocer las características de la vida social, económica y productiva del grupo social o sociedad en que se formó; y sobre los cambios que se han producido en sus estilos de vida y cómo estos cambios se reflejan en sus hábitos alimentarios, en particular la desaparición o adaptación de conocimientos y prácticas culinarias (Melendez & Cañez, 2009)

### ***Teoría de desarrollo local***

En el caso de la investigación, la teoría del desarrollo local también se considera en la práctica. El desarrollo local se especializa en el desarrollo del área inferior. Destaca el desarrollo endógeno de los recursos locales utilizando un área específica. Aún otros lo ofrecen como una alternativa a las formas dominantes de desarrollo centralizado y excluyente que se basan en gran medida en enfoques verticales de toma de decisiones. Las estrategias de desarrollo local se basan en objetivos tanto económicos como sociales, dando prioridad a los primeros y a la mejora de la calidad de vida, centrándose en el desarrollo económico y el empleo local, centrándose en los grupos sociales que se consideran más vulnerables. Asimismo, Albuquerque desarrolló una estrategia de desarrollo local destinada a

mejorar las condiciones de vida de la comunidad local y pensar en cómo hacer un mejor uso de todos los recursos de la ciudad.

En esta teoría habla del desarrollo del turismo local, donde se responde a relaciones generadoras de recursos a través de las cuales se obtienen beneficios sociales, ambientales y culturales en territorios o destinos con infraestructura básica a través de la cual se adaptan los recursos. La sociedad es como la tierra y el agua, por lo que existe un cierto grado de movilidad de los recursos para el desarrollo de la sociedad.

El desarrollo económico local requiere una fuerte acción en las instituciones estatales locales, lo que hace necesario incluir la dimensión económica en los programas de mandato de los gobiernos locales. Al invertir en obras públicas, las instituciones estatales incluyen valor económico a nivel local y cooperan en la promoción de la competitividad regional. Los servicios urbanos prestados por las instituciones estatales también están relacionados con la competitividad económica de las regiones, ya que la calidad de estos servicios aumenta la inversión privada de la ciudad. Una de las principales funciones de los gobiernos locales es crear las condiciones necesarias para la infraestructura y los servicios de desarrollo urbano, para que las empresas puedan asumir el papel de productores y promotores de la economía local.

### **Marco Referencial:**

Diferentes industrias turísticas y estudios sobre el tema de las actividades turísticas se refieren al contenido gastronómico de manera tan superficial que pasa desapercibido, pero la gastronomía puede ser utilizada como medio de promoción turística y al mismo tiempo resaltar la identidad cultural de las ciudades destino. Consideremos el caso de la ciudad de Santander y su ruta gastronómica, donde se destaca la cocina como un elemento esencial capaz de incrementar el turismo y así poder resaltar la identidad cultural.

Este estudio considera que la cocina ancestral tiene un papel vital en diversas sociedades para integrarse como producto turístico. De igual forma, (Castellón & Fontecha, 2018) en su artículo Gastronomía: fuente de desarrollo turístico y fortalecimiento de la identidad cultural en Santander, mencionan que la gastronomía ahora se utiliza no solo como herramienta turística, sino también como herramienta. las diferentes historias y experiencias en la sociedad.

En base a lo anteriormente mencionado, en este estudio de la gastronomía no se desea tomar solamente una relación entre los alimentos, la cocina ni los lugares de comida, sino que se busca destacar los elementos culturales que se tiene alrededor de los ingredientes, mejor dicho, se busca resaltar también la conexión que se tienen los procesos desde la tierra, el productor y el producto final (Castellón & Fontecha, 2018)

Extremadura, España, existen diversas cocinas que utilizan técnicas tradicionales para elaborar productos de alta calidad, y se conserva la tradición en la transformación de los materiales de cocción, lo cual es diferente a la impresión turística actual sobre la comida y el crecimiento. La sensibilidad por el patrimonio indica la necesidad de ser conscientes de la importancia de este recurso, y los estudios realizados al efecto han identificado la necesidad de profundizar en la

gastronomía extremeña para poder incrementar su presencia en el panorama nacional e internacional. mercado.

En su artículo, (Triviño, Arandia, Rivera, & Robles , 2020)se refieren a la provincia de Los Ríos, que cuenta con un proyecto de evaluación de la cultura gastronómica, donde uno de los principales problemas es la llegada de extranjeros y el hecho de que no sean locales. área, y para este propósito. debido a la pérdida de la identidad cultural, es decir, las personas y los residentes comienzan a consumir productos y alimentos turísticos, mientras que los turistas siguen siendo residentes que portan su propia cultura gastronómica y por lo tanto prefieren la cocina de los extranjeros. Por ello, el principal objetivo es conservar y conservar la identidad cultural de la región, ya que la provincia cuenta con una rica y diversa riqueza gastronómica, cuyos ingredientes realzan sus aromas, texturas, colores y sabores y satisfacen así el conocimiento del público de la cultura gastronómica de determinada región.

### ***Patrimonio Natural Alimentario***

Se la conoce como una mezcla de prácticas y saberes integrados en la cocina, considerada como un sistema alimentario y catalogada como expresión del universo patrimonial, y descrita como una asimilación común de valores como áreas culturales, históricas y geográficas que se relacionan al patrimonio gastronómico unido (Patrimonio, 2013)

El uso del concepto de cocina se considera como un sistema alimentario muy complejo donde intervienen espacios, procesos y actores, y el patrimonio alimentario se puede considerar como un conjunto de prácticas culturales, agrícolas y culinarias que sufren una interiorización colectiva de signos y símbolos. Empoderamiento material a través de las generaciones. Se habla así de patrimonio alimentario cuando se designan los elementos materiales asociados al patrimonio social de un

determinado territorio y toda la gama de productos agrícolas que se transforman en conocimiento (Unigarro, 2015)

(Vallejos, 2017) afirma que la herencia de los alimentos representa la fusión de sabores y aromas de cada persona relacionados con sus creencias, que resaltan la forma de vida y se transmiten de antepasados a descendientes.

Por lo tanto, el patrimonio alimentario no solo se está relacionado con la elaboración de alimentos sino también con los ingredientes o materia prima que se utilizan para la elaboración.

### **Tradiciones Culinarias**

(Morales, 2003) menciona que “la tradición culinaria, como cualquier otra tradición, podemos decir, es producto del tiempo, de la oportunidad, del cambio, de la transformación, de la aculturación, sin importar que sean grandes o pequeñas circunstancias”. toma en cuenta que la cocina es una expresión social de las ciudades, pueblos y comunidades, razón por la cual la UNESCO la ha considerado patrimonio de la humanidad. Las prácticas y tradiciones gastronómicas que se difunden a través de diversas formas de significado social, como la comunicación oral y escrita, han sido un factor de desarrollo en el entendimiento mutuo de todas las culturas. Cabe señalar que con el paso del tiempo, la alimentación se ha convertido no solo en un aspecto para cumplir con la función nutricional del cuerpo, sino también en una de las razones por las que las personas desean explorar diferentes partes del mundo, de esta manera podemos entender mejor las diferentes culturas (González, 2019)

Ecuador está catalogado como uno de los países con mayor biodiversidad en el mundo, y las diferencias regionales en su vegetación, fauna y gente están escritas en la historia de su sociedad, que aún hoy sigue viva. Tiene una relación muy estrecha con la Pacha Mama. (Bravo, Alemán, & Perez, 2018) mientras que la propia

región andina se distingue por el uso de la “agricultura artesanal” produciendo una variedad de productos como maíz, camote, papa, ajo, oca, trigo, remolacha, berro, berenjena (FAO, 2020)

## **Marco Conceptual**

### **Alimentos**

La alimentación es la actividad mediante la que tomamos del mundo exterior una serie de sustancias necesarias para poder nutrarnos. Estas sustancias están contenidas en los alimentos que componen nuestra dieta, de ellos se obtienen todos los elementos químicos de los cuales se componen el organismo (Martínez & Pedrón, 2016).

### **Conocimientos Ancestrales**

Todos aquellos saberes que poseen los pueblos y comunidades indígenas, y que han sido transmitidos de generación en generación por siglos. Estos conocimientos, saberes y prácticas se han conservado a lo largo del tiempo principalmente por medio de la tradición oral de los pueblos originarios, y también por medio de prácticas y costumbres que han sido transmitidas de padres a hijos (Carvallo, 2015).

### **Cultura**

Conjunto de los rasgos distintivos, espirituales, materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o un grupo social. Ella engloba, además de las artes y las letras, los modos de vida, los derechos fundamentales al ser humano, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias y que la cultura da al hombre la capacidad de reflexionar sobre sí mismo (ONU, 2012)

### **Gastronomía**

Es el estudio de la relación entre cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de

cocinar y los platillos alrededor de una mesa. Sin embargo, esta es una pequeña parte de dicha disciplina. No siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo, ya que la gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. (Yanzapanta, 2016)

### **Identidad**

Procesos que permiten asumir que el sujeto, en determinado momento y contexto, es y tiene conciencia de ser él mismo, y que esa conciencia de sí se expresa (con mayor o menor elaboración) en su capacidad para diferenciarse de otros, identificarse con determinadas categorías, desarrollar sentimientos de pertenencia, mirarse reflexivamente y establecer narrativamente su continuidad a través de transformaciones y cambios, la identidad es la conciencia de mismidad, lo mismo se trate de una persona que de un grupo (De la Torre, 2001)

### **Turismo**

Según la (OMT, 2008) el turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período consecutivo inferior a un año y mayor a un día, con fines de ocio, por negocios o por otros motivos”.

### **Tradición**

(Macias, 2012) aduce que la tradición es la manifestación de una actividad que se ha repetido de generación en generación y desarrolla un cierto tipo de actividad en particular conjunta de un vocabulario específico, expresión corporal lo que genera un sentimiento de pertenencia”.

El desarrollo relacionado con la gastronomía ecuatoriana se traslada a los hechos históricos de la conquista y sus consecuencias; desde la conquista y su influencia, la evolución asociada a la cocina ecuatoriana va más allá de la historia, por lo que la cocina se encuentra inmersa en un continuo proceso intercultural

sustentado por las culturas inmigrantes, durante la conquista, los intercambios entre las culturas prehispánica y española permitieron que gran parte de la población indígena consumiera alimentos antes desconocidos en las culturas indígenas y se convirtieran en parte importante de su dieta (Vega et al., 2018)

La gastronomía como producto turístico genera experiencias en los turistas y esto es considerado como el principal elemento diferenciador que sustituye al servicio tradicional existente en la oferta turística de alimentos, varios destinos con vocación culinaria tradicional avalan su éxito en convertir toda visita a este destino en algo auténtico e inolvidable (Vega et al., 2018)

## **Capítulo II**

### **Metodología**

#### **Enfoque de la Investigación**

En la presente investigación se utilizó el enfoque mixto, ya que se emplearon investigaciones tanto cualitativa como cuantitativa para tener una mejor interpretación hacia la situación actual que tiene la comunidad, para que de esta manera se pueda obtener y una mayor precisión en cuanto a los datos estadísticos.

La metodología cualitativa según los autores (Neill & Cortez, 2018) “su propósito es indagar e interpretar la calidad de las actividades, relaciones, asuntos, medios, materiales o instrumentos en una determinada situación o problema que se desarrolla en el campo de las ciencias sociales” (p. 19), entonces, esta metodología es práctica cuando existe una recopilación de datos importantes de la comunidad para luego proceder con una mejor perspectiva o interpretación y tener un análisis de la situación actual del lugar, mediante una base de encuestas o entrevistas que se deseen realizar.

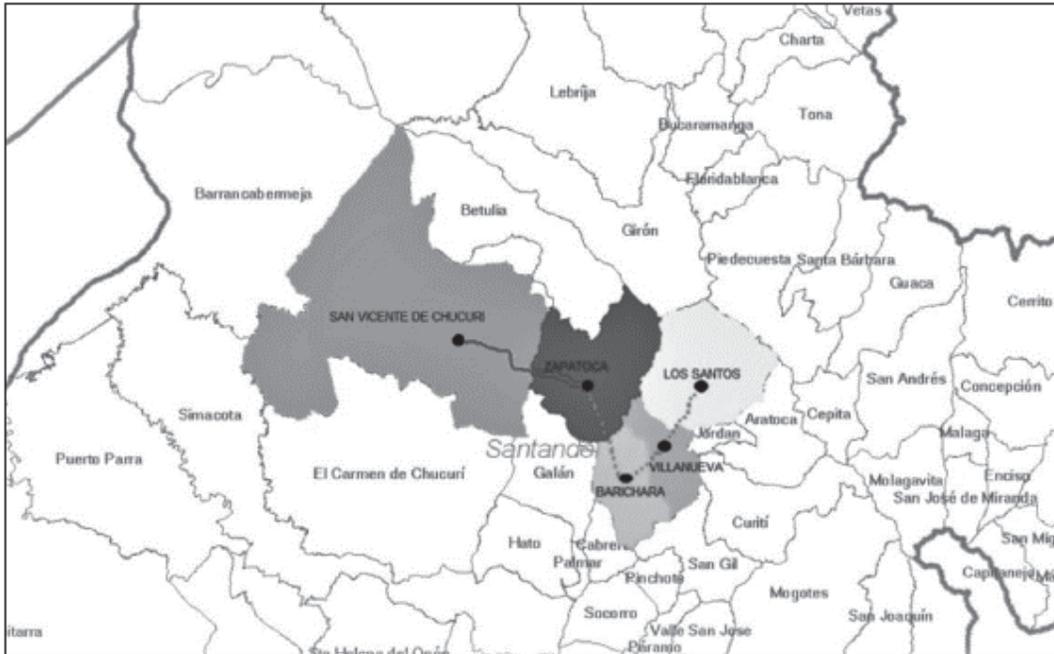
En cuanto a los métodos cuantitativos, es una herramienta que permite un análisis más preciso y objetivo de los datos numéricos para comprender mejor los patrones de comportamiento público. Según los autores (Neill & Cortez, 2018) “La investigación cuantitativa es un método estructurado de recopilación y análisis de datos de diversas fuentes, que implica el uso de computadoras, estadísticas y herramientas matemáticas para obtener resultados” (p. 13). 19).

En la investigación se hace uso de la metodología descriptiva, cuantitativa y cualitativa, ya que se investigó la situación actual del turismo gastronómico. Para lo que se recopiló información que brindan actores públicos y privados, por lo que se emplean diversas herramientas de investigación que se explican más adelante.

También se mencionan varios ejemplos de fortalecimiento de la identidad cultural a nivel macro, como el caso de Santander, donde se estudió un sector en Colombia y se realizó un estudio exploratorio como primera aproximación al problema. Los resultados obtenidos nos han permitido presentar el diseño inicial de la Ruta Gastronómica de Santander, que se enmarca en una estrategia de promoción turística de la región y también pone de manifiesto los vínculos establecidos a lo largo de los años entre la región y la gastronomía local que allí se produce, un elemento que da forma al carácter de esa zona. Para ello, la ruta tiene en cuenta los municipios de Los Santos, Villanueva, Guane-Barichara, Zapatoca y San Vicente de Chucuri. Estos espacios fueron elegidos por su excelente producción agrícola, agroindustrial y culinaria, así como por sus riquezas naturales e históricas, cuyos productos formarán parte del recorrido (Castellón & Fontecha, 2018)

### **Figura 1.**

*Propuesta del recorrido de la ruta gastronómica en Santander*

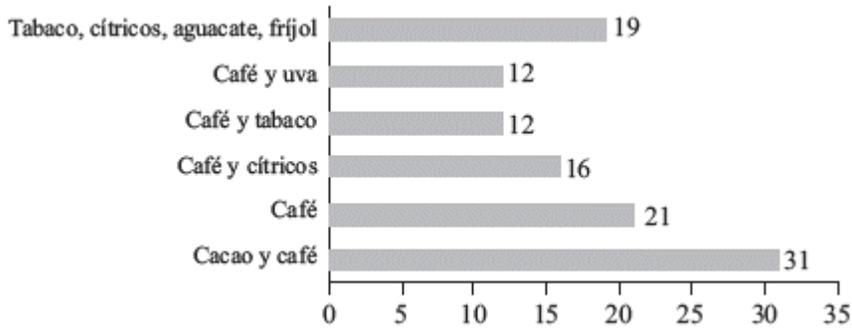


*Nota: La Gastronomía: Una Fuente Para El Desarrollo Del Turismo Y El Fortalecimiento De La Identidad Cultural En Santander (2018).*

Para la demarcación del área de explotación, cabe mencionar que los sitios seleccionados, además de la base económica, también vinculan la agricultura y la ganadería a través de antiguos caminos llamados de herradura o caminos de piedra con valor histórico y patrimonial, las zonas rurales harán del turismo una fuente básica de ingresos. Las encuestas destinadas a ellos también tuvieron en cuenta las opiniones de los turistas que visitan la región, cuyas respuestas ayudaron a comprender algunos elementos importantes del perfil turístico, el reconocimiento de platos regionales y platos locales en la región y así apoyar el posible interés de los turistas en el consumo de dichos productos turísticos. (Castellón & Fontecha, 2018)

Para esto se utilizaron métodos cualitativos y cuantitativos a través de herramientas como la encuesta, observación y entrevistas. En las imágenes se presentan las respuestas a las preguntas realizadas a los turistas:

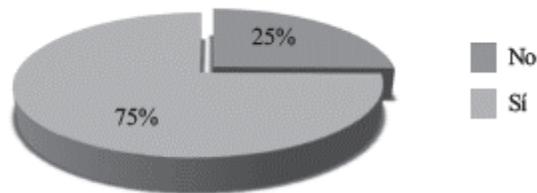
**Figura 2.** Encuesta realizada a turistas: *¿Cuáles son los productos que conocen?*



*Nota:* La Gastronomía: Una Fuente Para El Desarrollo Del Turismo Y El Fortalecimiento De La Identidad Cultural En Santander (2018).

**Figura 3.**

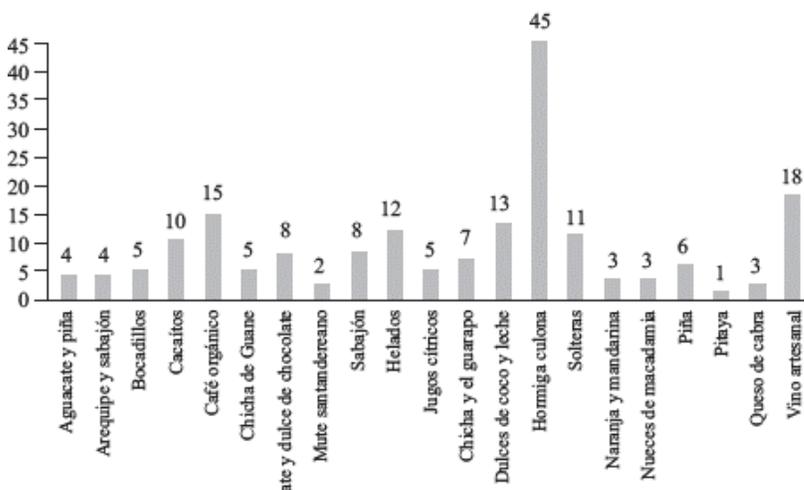
*Encuesta realizada a turistas: ¿Considera que ese producto está relacionado con la identidad del lugar?*



*Nota:* La Gastronomía: Una Fuente Para El Desarrollo Del Turismo Y El Fortalecimiento De La Identidad Cultural En Santander (2018).

**Figura 4.**

*Encuesta realizada a turistas: ¿Qué otros alimentos (frutas/bebidas) de la región le gustaron?*



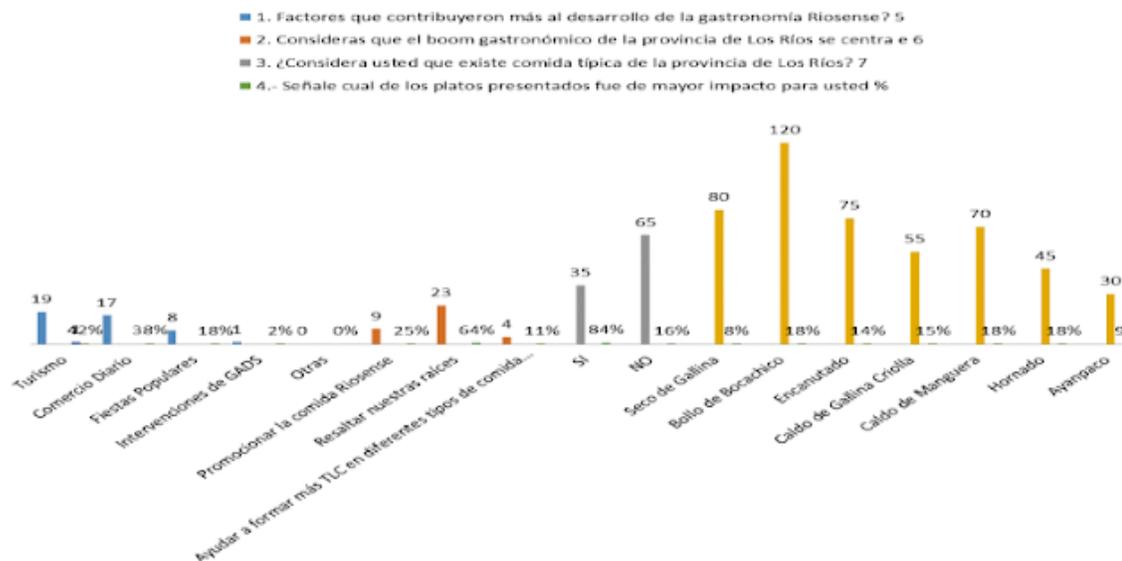
*Nota:* La Gastronomía: Una Fuente Para El Desarrollo Del Turismo Y El Fortalecimiento De La Identidad Cultural En Santander (2018).

Para mejores resultados también se analizó un estudio realizado en la provincia de Los Ríos, que tiene como objetivo promover la identidad cultural y gastronómica a través de estrategias para conservar, distribuir y conservar los platos típicos y tradicionales de los trece estados de la provincia que cuenta con una amplia oferta de platos auténticos e híbridos (Triviño, Arandia, Rivera, & Robles , 2020)

Primero se realizó un diagnóstico de la gastronomía típica y tradicional, para luego desarrollar estrategias y sistematizar a través de un sitio web que muestra campañas de diferentes lugares que atienden restaurantes típicos de la región, enfatizando que el objetivo principal del estudio es brindar rutas gastronómicas. Instituciones públicas de la provincia de Los Ríos utilizando métodos descriptivos, deductivos y analíticos.

**Figura 5.**

*Fragmento del diagnóstico situacional de los establecimientos*



**Nota:** Fortalecimiento de la Identidad Cultural-Gastronómica en la Provincia de los Ríos, (Ecuador 2020).

## **Herramientas de Investigación/ Instrumentos**

Para englobar de mejor manera los datos que se van a desarrollar en este presente proyecto, se ha tomado la decisión de aplicar estos instrumentos o herramientas de investigación tales como revisión bibliográfica, fichas de observación, entrevista y encuesta a continuación se detallan cada uno de estas.

### **Revisión Bibliográfica**

Esta herramienta ayuda en la construcción del conocimiento como en el desarrollo próximo, dado las dinámicas de este que se puede identificar en el rubro de la metodología. De igual manera la revisión documental, amplía los constructos hipotéticos de los estudiantes y enriquece su vocabulario para interpretar su realidad, desde su disciplina, ya que la identificación, la búsqueda y lectura del tema de investigación, refuerza su forma de contrastar sus preconceptos y conceptos, lo cual contribuye a la interpretación y entendimiento del tema (Gómez, Carranza, & Ramos, 2016). Esta herramienta es de mucha utilidad para comprender el tema de investigación que será tratado por los investigadores.

### ***Fichas de Observación***

Las fichas de información son muy importantes debido a que se utilizan por el investigador en la investigación de campo permitiendo registrar información de lo que está pasando en su entorno.

### ***Entrevistas***

La entrevista es una técnica de gran utilidad en la investigación cualitativa para recabar datos; se define como una conversación que se propone un fin determinado distinto al simple hecho de conversar. Es un instrumento técnico que adopta la forma de un diálogo coloquial, definida también como la comunicación interpersonal establecida entre el investigador y el sujeto de estudio, a fin de obtener respuestas verbales a las interrogantes planteadas sobre el problema propuesto

(Gómez, Carranza, & Ramos, 2016). Esta se aplicará principalmente a los representantes de los Gads parroquiales y dueños de establecimientos turísticos o representantes de estos con el fin de obtener información de fuentes primarias de información.

### **Encuestas**

La técnica de encuesta es ampliamente utilizada como procedimiento de investigación, ya que permite obtener y elaborar datos de modo rápido y eficaz (Casas, Repullo, & Donado, 2003). Una de las principales ventajas del uso de esta técnica radica en que se pueden abarcar a una muestra mucho más amplia.

### **Población de estudio**

La población de estudio son los actores públicos, privados, turistas actuales y potenciales y los moradores.

### **Determinación de la Muestra**

La determinación de la muestra se aplicó directamente a los habitantes de la comunidad Chilcapamba. Según los datos oficiales del INEC del Censo del año 2010, “la parroquia de Quiroga es la parroquia rural más poblada del cantón Cotacachi, que tiene 6454 habitantes, representando el 16% del total cantonal”, de esta manera se procedió a aplicar la siguiente fórmula:

$$n = \frac{NZ^2PQ}{e^2(N-1) + Z^2PQ}$$

**n:** Tamaño total de la muestra

**N:** Es el tamaño de la población o universo (número total de posibles encuestados).

**Z $\alpha$ :** Es una constante que depende del nivel de confianza

**e:** Es el error muestral deseado, en tanto por ciento.

**p:** Probabilidad de éxito

**Q:** Probabilidad de fracaso

$$n = \frac{(6454) * (1,96)^2 * (0,9) * (0,1)}{(0,05)^2(6454 - 1) + (1,96)^2 * (0,9) * (0,1)}$$

$$n = 135$$

Por lo tanto, se realizó un modelo de encuestas aplicadas para los 135 habitantes de la comunidad donde se desarrolló la misma y los resultados se consiguieron mediante el análisis de datos.

**Instrumentos**

En los principales instrumentos de aplicación se tomaron en cuenta: el formato de encuesta para los pobladores y un formato de entrevista para los “líderes” de la comunidad, los cuales proveen la información actual y necesaria de la situación actual y de esta manera proceder al desarrollo de los objetivos planteados.

Modelo de encuesta dirigida a moradores de la comunidad



**ESPE**  
 UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS  
 INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

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

**ENCUESTA DIRIGIDA A LOS MORADORES DE LA COMUNIDAD**

**Fecha:** \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

**N°.** \_\_\_\_\_

**Tema:** Fortalecimiento de la identidad cultural mediante la gastronomía tradicional para el desarrollo turístico en la comunidad de Chilcapamba cantón Cotacachi

**Objetivo:** La presente encuesta tiene como finalidad conocer y analizar el nivel de identidad cultural y su gastronomía que tienen los pobladores de la comunidad de

Chilcapamba. La información obtenida de esta encuesta será totalmente anónima y dirigida para fines académicos.

**Género:** Masculino\_\_\_\_\_

Femenino\_\_\_\_\_

**Edad:** \_\_\_\_\_

### **Nivel de estudios**

- Primarios
- Secundarios
- Instituto
- Tercer Nivel

**La identidad cultural es la unión de tradiciones, costumbres, valores, creencias que brinda a los individuos de una comunidad el sentido de pertenencia.**

**1. ¿Usted conoce las costumbres y tradiciones de la comunidad?**

Sí                       No

**2. ¿Considera usted que la identidad cultural es importante para el desarrollo de la comunidad?**

Sí                               No

**3. ¿Está de acuerdo en que se tiene que mantener viva la identidad cultural de la comunidad?**

Sí                                       No

**4. Se menciona que la gastronomía tradicional es el conjunto de conocimientos que se transmiten de generación en generación y una comunidad la plasma en un producto alimenticio terminado.**

- Muy de acuerdo

- Ni en acuerdo ni en desacuerdo
  - En desacuerdo
5. **¿Considera que la zona cuenta con una gastronomía tradicional?**
- Sí  No
6. **¿Considera usted que la comunidad cuenta con características suficientes para establecerse como un lugar turístico gastronómico?**
- Sí  No
7. **De los siguientes platos tradicionales, marque los tres más consumidos en la zona:**
- Caldo de gallina
  - Tortilla de maíz
  - Humitas
  - Pan de choclo
  - Tostado de tiesto
  - Mote
  - Cuy con papas y mote
  - Cuy asado
  - Carne colorada
8. **Señale los implementos e implementos que usted utilice con más frecuencia en la preparación de platos tradicionales.**
- Olla de barro
  - Cántaros
  - Mates
  - Tiestos
  - Sacos de cabuya

- Tinajas grandes
- Morteros
- Batanes
- Bandejas de barro
- Cuchara de palo
- Platos de barro
- Obsidia

**9. Indique qué técnicas usa para el proceso de cocción**

- Asar en ceniza
- Asar a brasa
- Piedra caliente
- Tostado
- Cocción a vapor
- Envuelto en hoja
- Pachamanca

**10. ¿Indique qué bebidas son las más consumidas en la localidad?**

- Chicha de Jora
- Jugo de Frutas
- Champús
- Chicha de Arroz
- Chicha de uvilla
- Limonada de panela
- Chicha de maíz
- Chicha de morocho
- Chicha dulce

**11. De las siguientes técnicas de conservación indique cuales se practican dentro de la comunidad para conservar ciertos alimentos.**

- Deshidratado
- Fermentado
- Salado
- Congelación
- Maceración

**12. ¿Piensa que dentro de la comunidad se ofertan platos tradicionales?**

- Sí  No

**13. ¿Cree que mediante esta gastronomía la zona puede darse a conocer?**

- Sí  No

**14. ¿Alguna vez han sido capacitados en temas de turismo y gastronomía por parte de alguna autoridad o representantes de la comunidad?**

- Sí  No

**15. ¿Estaría dispuesto a recibir capacitaciones como parte de estrategias direccionadas a la mejora de los servicios turísticos?**

- Sí  No

**16. ¿Mediante qué redes o plataformas cree que la comunidad puede dar a conocer su gastronomía a los visitantes?**

- TV y Radio
- Redes sociales
- Folletos
- Ferias gastronómicas
- Unión con asociaciones

## Modelo de entrevista dirigida a GAD de la Cotacachi



### CARRERA DE LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA ENTREVISTA DIRIGIDA A GAD DE COTACACHI Y REPRESENTATES DE LA COMUNIDAD CHILCAPAMBA

**Tema:** Fortalecimiento de la identidad cultural mediante la gastronomía tradicional para el desarrollo turístico en la comunidad de Chilcapamba cantón Cotacachi

**Fecha:** \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

**Tiempo de entrevista:** \_\_\_\_\_

**Nombre del entrevistado:**

**Cargo:**

1. ¿Considera usted que Cotacachi/Chilcapamba tiene identidad cultural en gastronomía ancestral?
2. ¿Cuáles son los platos ancestrales que identifican al cantón Cotacachi?
3. ¿Cuáles son las técnicas, utensilios, y productos ancestrales que conoce usted?
4. ¿Qué técnica, utensilio o producto ha desaparecido o está por desaparecer?
5. ¿Cree usted que los comuneros estarían dispuestos en mostrar a los visitantes sus técnicas, utensilios, productos y platos gastronómicos ancestrales?

6. ¿Piensa que Cotacachi/Chilcapamba tiene el potencial para ser reconocida por los turistas nacionales y extranjeros por su gastronomía ancestral?
7. ¿Considera que Cotacachi/Chilcapamba cuenta con planta turística (hoteles y restaurantes) que promuevan la gastronomía ancestral?
8. ¿Considera usted que las personas involucradas en la oferta gastronómica ancestral deben estar totalmente capacitados en el área de alimentos y bebidas?
9. ¿Ha contemplado la gastronomía ancestral como una alternativa de desarrollo turístico y fortalecimiento de la identidad cultural de la localidad?
10. ¿Cuál es el número de turistas que visitan Cotacachi/Chilcapamba por motivos gastronómicos?
11. ¿Cuánto es la inversión dirigida a la promoción de la gastronomía Cotacachi/Chilcapamba?
12. ¿Conoce cuánto es el gasto promedio de los visitantes en gastronomía dentro de la parroquia?
13. Como parte de las autoridades, ¿Qué actividades ha realizado para fortalecer la gastronomía ancestral y la identidad cultural de la parroquia?
14. ¿Existe algún manual, estrategias, plan, entre otros, que fomenten la gastronomía ancestral propia de la localidad?
15. ¿Considera necesario aplicar un plan de acción de fortalecimiento y rescate de la gastronomía ancestral?
16. ¿Qué componentes considera que son importantes en un plan de acción de fortalecimiento de la gastronomía ancestral para fortalecer la identidad cultural y el desarrollo turístico?
17. ¿Cree que con dicho plan se incrementarán las visitas a la comunidad?

18. ¿Cuáles cree usted que son las falencias o carencias que existe en Cotacachi/Chilcapamba en cuanto a la gastronomía, que impidan el desarrollo turístico?
19. ¿Qué actividades recomendaría incluir en el plan de acción de la gastronomía ancestral como alternativa de desarrollo turístico?

### Diagnóstico situacional

#### Macroentorno

Figura 6.

Mapa del Ecuador



Nota: Tomado de Mapa del Ecuador: político, físico, regiones, provincias y capitales

Ecuador es un país soberano ubicado en la parte noroeste de América del Sur y limita con otros países; Perú al sur y este, Colombia al norte y el Océano Pacífico al oeste. También consta de 24 provincias con una superficie total de 256.370

kilómetros cuadrados. Según la constitución de 2008, el idioma principal es el español, pero también se habla quechua y shuar para las relaciones interculturales (Oficina de Información Diplomática, 2023)

Es uno de los principales exportadores de petróleo, incluido el principal exportador mundial de camarones, flores, cacao y banano. También ha sido reconocido recientemente como uno de los países con potencial para desarrollar energías sostenibles, ya que cuenta con la mayor densidad de ríos per cápita. kilómetro cuadrado en la Tierra, lo que sugiere que fue el primero en tener "derechos naturales" en la constitución de 2008 ( Ministerio de relaciones exteriores, 2023)

### **Demografía**

De acuerdo con cifras del Instituto nacional de estadísticas y censos (INEC), en el censo de 2010 en el país existían 14´483.49 habitantes, llegando a ocupar el noveno lugar en cuanto a la población a nivel de américa latina lo que representa el 2% del total de la población de Latinoamérica y el 0.2% de la población mundial.

Según estadísticas presentadas por la Organización de Naciones Unidas (ONU), hasta mediados del 2011 Ecuador presentó un leve crecimiento poblacional, que pasó de 14,5 a 14.7 millones de habitantes, evidenciado un decrecimiento poblacional en comparación con el ritmo de crecimiento de los años 1950 a 1962. Además, se muestran a Guayas y Pichincha como las provincias más pobladas del país con 2.576.287 y 3.645.483 millones de habitantes respectivamente como se muestran en la tabla 3.

**Tabla 3.***Población y tasa de crecimiento por provincia*

Nombre de provincia	2001*	2010	Tasa de crecimiento
Santa Elena	235713	308693	3
Santo Domingo	286832	368013	2,77
Morona Santiago	115412	147940	2,76
Esmeraldas	431174	534092	2,38
Pichincha	2101080	2576287	2,27
Los Ríos	650178	778115	2
Zamora Chinchipe	76601	91376	1,96
Guayas	3069157	3645483	1,91
Azuay	603434	712127	1,84
Zonas no delimitadas	27556	32384	1,79
Cotopaxi	349726	409205	1,75
Imbabura	344044	398244	1,63

*Nota:* Tomado de Ecuador en cifras: Nueva cara demográfica de Ecuador (2010)

Según el Banco Central del Ecuador (2022) menciona sobre los resultados de las Cuentas Nacionales mostradas por el BCE, las cuales muestran que la economía del país se detuvo en un 1.7% en el segundo trimestre del presente año con respecto al mismo periodo del año pasado el cual tuvo un 0.1% con relación al trimestre anterior. Estos datos de ralentización fue debido a las paralizaciones que se dieron en el mes de junio, deteniendo en una medida considerable las transacciones de la economía local.

El contador poblacional con el que cuenta Ecuador para esto el INEC recuerda a los ecuatorianos que este reloj realiza la medición, a través la siguiente fórmula: el número de personas que vivimos hasta la actualidad, más el número de nacimientos y menos la cifra de fallecidos, que se contabilizan a diario, según cifras presentadas por el contador poblacional hasta la mañana del 11 de julio de 2019 en el poseía una población de 17'283.338 el día de la presente investigación 27 de marzo de 2023 en el país tiene una población de 18'259.400 hasta día de hoy (Ecuador en cifras, 2010)

#### **Tabla 4.**

*Población de la provincia de Imbabura por cantones.*

<b>Cantones</b>	<b>Hombres %</b>	<b>Mujeres %</b>	<b>%</b>	<b>Total</b>	
Antonio Ante	21069	10,9	22449	11	43518
Cotacachi	20090	10,4	19949	9,7	40036
Ibarra	87786	45,3	93389	45,6	181175
Otavalo	50446	26	54428	26,6	104874
Pimampiro	6448	3,3	6522	3,2	12970
San Miguel de Urcuquí	7825	4	7846	3,8	15671
<b>Total</b>	<b>193664</b>	<b>100%</b>	<b>204580</b>	<b>100%</b>	<b>398244</b>

*Nota:* Tomado de Ecuador en cifras: Nueva cara demográfica de Ecuador (2010).

#### **Política**

Con el inicio de un nuevo gobierno de la mano del presidente Guillermo Lasso elegido en mayo del 2021, asumiendo el cargo ya con una debilitada imagen y credibilidad enfrentando a una delicada situación económica, social, un aumento importante de la inseguridad de las principales provincias del país y crisis carcelarias

no han sido beneficiosos para el gobierno del presidente Lasso, el cual no ha sabido dar soluciones claras y definitivas.

Es uno de los principales exportadores de petróleo, incluido el principal exportador mundial de camarones, flores, cacao y banano. También ha sido reconocido recientemente como uno de los países con potencial para desarrollar energías sostenibles, ya que cuenta con la mayor densidad de ríos per cápita. kilómetro cuadrado en la Tierra, lo que sugiere que fue el primero en tener "derechos naturales" en la constitución de 2008. Estos desafíos cobran gran importancia a medida que la economía y la población de Ecuador enfrentan riesgos por factores externos, como las consecuencias de la guerra de Ucrania, la desaceleración de las economías más grandes del mundo y el aumento de las tasas de interés internacionales (Banco Mundial, 2023). Lo que hace evidente una inestable situación política la cual durante el gobierno no mostró cambios significativos.

### **Turismo**

Por el momento, para nadie es un secreto que Ecuador es un país con una gran biodiversidad y, a pesar de su territorio relativamente pequeño, cuenta con cuatro áreas naturales (costa, sierra, Amazonía e islas) que nos ofrecen gracias a la geografía que las islas nos han dado, montañas, playas y paisajes impresionantes, por lo que la mezcla de todo lo anterior asegura una gran variedad de flora y fauna dentro de los límites del país. Por lo tanto, basta con desarrollar actividades turísticas en el país, pues en cada lugar elegido se pueden practicar diferentes tipos de deportes; Existen diferentes tipos de actividades turísticas en el país:

### **Tabla 5.**

Líneas de productos y variedades de productos específicos del Ecuador

<b>Circuitos generales</b>	Circuitos generales	<b>Ecoturismo y turismo de naturaleza</b>	Parques nacionales
<b>Sol y playa</b>	Sol y playa		Reservas y bosques privados
<b>Turismo comunitario</b>	Turismo comunitario		Ríos, lagos, lagunas y cascadas
	Patrimonios naturales y culturales		Observación de flora y fauna
	Mercados y artesanías		Deportes terrestres
	Gastronomía	<b>Turismo de deportes y aventura</b>	Deportes fluviales
	Shamanismo		Deportes aéreos
<b>Turismo cultural</b>	Fiestas populares		Deportes acuáticos
	Turismo religioso		Termalismo
	Turismo urbano	<b>Turismo de salud</b>	Medicina ancestral
	Turismo arqueológico		SPA's
	CAVE, científico, académico, voluntario y educativo	<b>Agroturismo</b>	Haciendas, fincas y plantaciones
	Haciendas históricas	<b>Turismo de convenciones y congresos</b>	Reuniones, incentivos, conferencias, exposiciones y ferias
<b>Parques temáticos</b>	Parques temáticos	<b>Turismo de cruceros</b>	Cruceros

*Nota:* Plan de Desarrollo turístico, 2020

### **Gastronomía en el Ecuador**

La biodiversidad de flora y fauna, así como la presencia de diferentes culturas, hacen del Ecuador un país único donde se puede cocinar y degustar muchos platos, haciéndolo atractivo tanto para turistas locales como extranjeros, pues la cultura

gastronómica del Ecuador ha sido muy diversa. a lo largo de los años y en gran medida combinó desde las tecnologías ancestrales hasta las tecnologías utilizadas en la actualidad, en un esfuerzo por aprovechar mejor los productos producidos en la zona debido a la abundancia de pisos climáticos disponibles.

El turismo gastronómico incluye varios actores en un mismo espacio: agricultores, amantes de la comida y clientes, todos involucrados en una cadena que beneficia a todos, haciendo del turismo un medio de promoción de todos estos elementos. Una herramienta importante para llevar sabores y platos únicos alrededor del mundo, mostrando así indirectamente las tradiciones, costumbres y estilo de vida de los habitantes de un determinado territorio, así como también se utiliza como una actividad económica que se desarrolla de cierta manera desde la perspectiva de los turistas. En cierta medida, el turismo gastronómico está influenciado por la motivación de los turistas por descubrir nuevos sabores (Bermeo, Elizalde, & Calle, 2020).

El patrimonio gastronómico hace referencia a lo más representativo de determinado lugar: un plato típico de una localidad, región o país que forma parte de la identidad cultural del mismo, conocimientos que vienen desde generaciones pasadas y que se han mantenido hasta la actualidad; las técnicas de uso y sus preparaciones, el patrimonio gastronómico funciona con la recolección estos saberes, su difusión y defensa de los mismos, lo que es de suma importancia para el desarrollo de ciertas localidades.

### **Técnicas Ancestrales**

Con el tiempo, principalmente en los campos de la ganadería y la agricultura, se han ido desarrollando las generaciones anteriores, que junto a las cocinas han creado técnicas de preparación de alimentos que tienen en cuenta los recursos de los que dispone cada individuo. Los métodos ancestrales se refieren a

los conocimientos y prácticas desarrollados a lo largo del tiempo por las personas y comunidades del sector (Bermeo, Elizalde, & Calle, 2020).

**La cocina ancestral andina en Ecuador convierte la tierra en un volcán culinario:**

La Olla de Tierra es una técnica de cocina ancestral que consiste en enterrar los alimentos y calentarlos con rocas volcánicas ardiendo. Ha sido cuidadosamente preservada por pequeñas comunidades en los Andes de Ecuador, especialmente la comunidad de Magdalena en la provincia de Imbabura, en la ciudad de Angochagua, el principio de la pachamanca es crear una olla a presión en un hoyo en la tierra, que ser el fuego- Se colocan piedras volcánicas calentadas en el fondo de la olla y se cubren con hojas de chilca para aislamiento. Este pozo excavado distribuye alimentos vegetales como maíz o frijoles, así como varios tipos de carne. Cocinar lleva unas tres horas, y los visitantes ayudan a preparar la pachamanca (Bermeo, Elizalde, & Calle, 2020).

La serranía ecuatoriana posee gran variedad de alimentos con los que se preparan diferentes platos típicos representativos de determinadas comunidades y pueblos de la región sierra.

**Tabla 6.**

*Platos representativos de la región sierra.*

Nombre	Descripción	Imagen
<b>Cuy Asado</b>	Este es un plato muy apetecido en la serranía ecuatoriana por lo general se lo acompaña con papas, maní o ají, los antiguos pobladores andinos ya de gustaban de este plato desde tiempos inmemoriales (Quito Tour Bus, 2021)	<p data-bbox="1352 540 1461 568"><b>Figura 7.</b></p> <p data-bbox="1352 599 1472 626"><i>Cuy asado</i></p> 
<b>Llapingacho</b>	Es una tortilla de papa frita que bien puede ser rellena con queso, generalmente se la acompaña con ensalada, aguacate y huevo frito (Quito Tour Bus, 2021)	<p data-bbox="1352 992 1457 1019"><b>Figura 8.</b></p> <p data-bbox="1352 1050 1493 1078"><i>Llapingacho</i></p> 

*Nota: (Quito Tour Bus, 2021)*

Nombre	Descripción	Imagen
<b>Churrasco ecuatoriano</b>	De acuerdo en la provincia que se realice, puede variar un poco su preparación, por lo general consiste en un plato con carne de res, arroz blanco, huevo frito, papas fritas y aguacate (Quito Tour Bus, 2021)	<p data-bbox="1352 354 1688 378"><i>Nota:</i> (Quito Tour Bus, 2021)</p> <p data-bbox="1352 412 1619 500"><b>Figura 9.</b> <i>Churrasco ecuatoriano</i></p> 
<b>Mote Pillo</b>	El maíz duro cocido es el protagonista de este plato (mote), quien juntamente con el huevo se convierte en un plato tradicional de la gastronomía ecuatoriana (Quito Tour Bus, 2021)	<p data-bbox="1352 824 1688 849"><i>Nota:</i> (Quito Tour Bus, 2021)</p> <p data-bbox="1352 883 1472 971"><b>Figura 10.</b> <i>Mote pillo</i></p> 

**Fuente:** (Quito Tour Bus, 2021)

Nombre	Descripción	Imagen
<b>Locro de papa</b>	Las papas han sido fundamentales en la dieta de los antepasados y en la actualidad lo sigue siendo en sus diferentes presentaciones y variados platos (Quito Tour Bus, 2021)	<p data-bbox="1352 354 1478 378"><b>Figura 11.</b></p> <p data-bbox="1352 410 1520 435"><i>Locro de papa</i></p>  <p data-bbox="1352 857 1688 881"><i>Nota: (Quito Tour Bus, 2021)</i></p>

*Nota:* Tomado de Quito Tour Bus, Copyright Quito Tour Bus © All rights reserved.

Por otro lado, en la costa existen variedad de platos, gran parte de estos se preparan en todas las provincias pertenecientes a la costa ecuatoriana a continuación se presentan algunos de los platillos representativos de este lugar.

#### **Tabla 7.**

*Platos representativos de la región costa*

Nombre	Preparación	Imagen
<b>Tapados</b>	Hechos a base de pescado, mariscos, pollo y/o carnes, con verde, es una sopa espesa que combina diferentes tipos de carnes (Red Ecuador, s.f.)	<b>Figura 12.</b> <i>Tapado de pescado</i> 
<b>Encocado</b>	Normalmente hecho con pescado y camarón que tienen en su salsa una base de coco como ingrediente principal y un sabor delicioso (Recetas de Laylita, 2021)	<b>Figura 13.</b> <i>Encocado de pescado</i> 
<b>Ensumacao</b>	Es una sopa marinera a base de leche de coco con todo tipo de proteínas marinas con maní ( (Recetas del Ecuador, s.f.)	<b>Figura 14.</b> <i>Ensumacao</i> 

Nombre	Preparación	Imagen
<b>Cevicangre</b>	Elaborado a base de coco y cangrejo azul, servido en platos soperos, con un enorme cangrejo, un ceviche de camarón pomada, una porción de arroz, una de patacones y un coco tierno (GoRaymi, s.f.)	<p data-bbox="1472 326 1619 354"><b>Figura 15.</b></p> <p data-bbox="1472 386 1619 414"><i>Cevicangre</i></p> 
<b>Ceviche tumbame negra</b>	Se comienza a preparar el pescado, el camarón, los ostiones y la concha, se coloca dentro de un pocillo hondo y acompañado por chifles (El Gourmet, s.f.)	<p data-bbox="1472 683 1619 711"><b>Figura 16.</b></p> <p data-bbox="1472 743 1797 771"><i>Ceviche tumbame Negra</i></p> 
<b>Arroces marineros</b>	Para hacer el arroz marinero se necesita el calamar, pulpo y el camarón, con las cabezas y cáscaras del camarón hacemos un consomé y luego lo agregamos al arroz ( El Gourmet, s.f.)	<p data-bbox="1472 1031 1619 1058"><b>Figura 17.</b></p> <p data-bbox="1472 1091 1667 1118"><i>Arroz marinero</i></p> 

*Nota:* (GoRaymi, s.f.)

*Nota:* (El gourmet)

*Nota:* (El Gourmet, s.f.)

Nombre	Preparación	Imagen
<b>Cocadas</b>	Las cocadas son uno de los clásicos dulces de coco de la ciudad ecuatoriana de Esmeraldas. Es un manjar de panela seca con textura compactadora del coco que se mete hasta el infinito del gusto (Recetas del Ecuador, s.f.)	<p data-bbox="1472 326 1619 354"><b>Figura 18.</b></p> <p data-bbox="1472 386 1587 414"><i>Cocadas</i></p> 
<b>Bollo de pescado/camarón</b>	El bollo de pescado es un platillo típico tradicional que se consume en todo el país. Su ingrediente principal es el plátano verde y el condumio de pescado (Recetas del Ecuador, s.f.)	<p data-bbox="1472 704 1619 732"><b>Figura 19.</b></p> <p data-bbox="1472 764 1696 792"><i>Bollo de pescado</i></p> 

*Nota:* Se muestran algunos de los platos representativos de la región Sierra.

Tabla 8.

*Platos representativos de la región Amazonia*

Plato	Descripción	Imagen
<b>Maito</b>	<p>Consiste en un preparado de diferentes ingredientes, que pueden ser pescado, palmito, plátano verde y yuca, envueltos en una hoja de bijao o kwan panga. De hecho, la palabra “maito” proviene del quechua norteño y significa “envuelto”.</p> <p>Los ingredientes del maito varían de acuerdo con la región en donde se lo prepare. Hay quienes utilizan en lugar de pescado, carne de aves, ranas, o chontacuros (Ministerio de Turismo, 2022)</p>	<p><b>Figura 20.</b></p> <p><i>Maito de pescado</i></p>  <p><i>Nota: (GoRaymi, s.f.)</i></p>
<b>Ayampaco</b>	<p>Es un envuelto de hoja de bijao relleno de pescado o carne de diferentes tipos con yuca, ají, ajo y otros condimentos naturales. El mismo ha formado parte de la gastronomía shuar desde tiempos remotos. El ayampaco tal como se lo llama hoy en día, es el resultado de la intervención de los colonos que llegaron a la región amazónica, quienes incorporaron en la receta del</p>	<p><b>Figura 21.</b></p> <p><i>Maito de pollo</i></p>  <p><i>Nota: (El Oriente, 2021)</i></p> <p><b>Figura 22.</b></p> <p><i>Ayampaco</i></p>

Plato	Descripción	Imagen
	<p>tradicional “maito”, otros ingredientes como el ají, el palmito, el ajo, la sal y otras especias (Ministerio de Turismo, 2021).</p>	 <p><i>Nota:</i> (Ministerio de Turismo, 2021)</p> <p><b>Figura 23.</b></p> <p>Ayampaco</p>
<b>Pincho de chontacuro</b>	<p>Se trata de la preparación de gusanos de palma (chontacuro), estos gusanos son ricos en grasa y proteínas ( (Andrade, Pinchos de chontacuro: receta y preparación, 2016)</p>	 <p><i>Nota:</i> (Comida Ecuatoriana, s.f.)</p> <p><b>Figura 24.</b></p> <p><i>Pincho de chontacuro</i></p>  <p><i>Nota:</i> (Andrade, 2016)</p>

*Nota:* Se muestran algunos de los platos representativos de la región Sierra.

Existen muchos más platos gracias a la variedad de cultivos que poseen las diferentes provincias del Ecuador en la presente investigación se hace mención de algunos de estos, existen provincias que comparten platillos, tal es el caso de la región costa donde es indispensable y representativo la elaboración y consumo de encebollado, hornado en la región sierra y zona oriental del país; sin embargo, cada provincia difiere en su modo de preparación o agregar productos adicionales propios del lugar

## Utensilios Ancestrales

Tabla 9.

*Utencillos ancestrales.*

Nombre	Descripción	Imagen
<b>Cuchara de madera</b>	Los utensilios de madera se han usado desde tiempos inmemorables por las variadas cosas que se puede hacer con este material, sin embargo, se ha visto reemplazado por materiales como acero inoxidable.	<p><b>Figura 25.</b></p> <p><i>Cucharas de madera</i></p>  <p><i>Nota: (El Diario, 2018)</i></p>
<b>Tiesto de barro</b>	El barro es extraído cavando dos metros de profundidad para que salga limpio, luego se lo pone a secar por unos días, para hacer la masa, se remoja el barro en una tinaja y se pisotea hasta obtener la consistencia. Después se forman las bolas según el tamaño de la olla y se moldean a puros golpes, esta técnica del golpeado consiste en dar forma al barro con una “huactana”, una especie de piedra que también es elaborada de barro cocido. Este método es conocido desde la época de los cañaris ( El Telégrafo, 2018).	<p><b>Figura 26.</b></p> <p><i>Olla de barro</i></p>  <p><i>Nota: (El Diario, 2016).</i></p>
<b>Olla de barro</b>		<p><b>Figura 27.</b></p> <p><i>Tiesto de barro</i></p>  <p><i>Nota: (El productor , 2019)</i></p>
<b>Platos de barro</b>		
<b>Hojas de plátano</b>	La hoja de plátano (musa paradisiaca) forma parte de una tradición en la gastronomía, una de las técnicas ha sido preparar alimentos envueltos para los hombres que realizan largas jornadas de trabajo en las parcelas. Este proceso permitía mantener el	<p><b>Figura 28.</b></p>

Nombre	Descripción	Imagen
<b>Hojas de bijao</b>	<p>sabor y temperatura del alimento hasta la hora del almuerzo (Guzhñay, 2021)</p> <p>La Hoja de bijao es utilizada para la elaboración de platos oriundos de la Amazonía en especial del maito con diversas proteínas como pescado, chontacuro, entre otros, también se usa en otras provincias como Santo Domingo de los Tsáchilas para elaborar un plato típico llamado tonga ( Young Living Academy, s.f.)</p>	<p><i>Hojas de plátano</i></p>  <p><i>Nota:</i> (Manabí Noticias, 2021)</p> <p><b>Figura 29.</b></p> <p><i>Planta de bijao</i></p>  <p><i>Nota:</i> (Young Living Academy, s.f.)</p> <p><b>Figura 30.</b></p> <p><i>Maito de bagre</i></p>  <p><i>Nota:</i> (Recetas de Ecuador, s.f.)</p>

*Nota:* Se presentan algunos de los utensilios usados para la elaboración de algunos de los platos típicos del país.

## Capítulo III

### Diagnóstico General

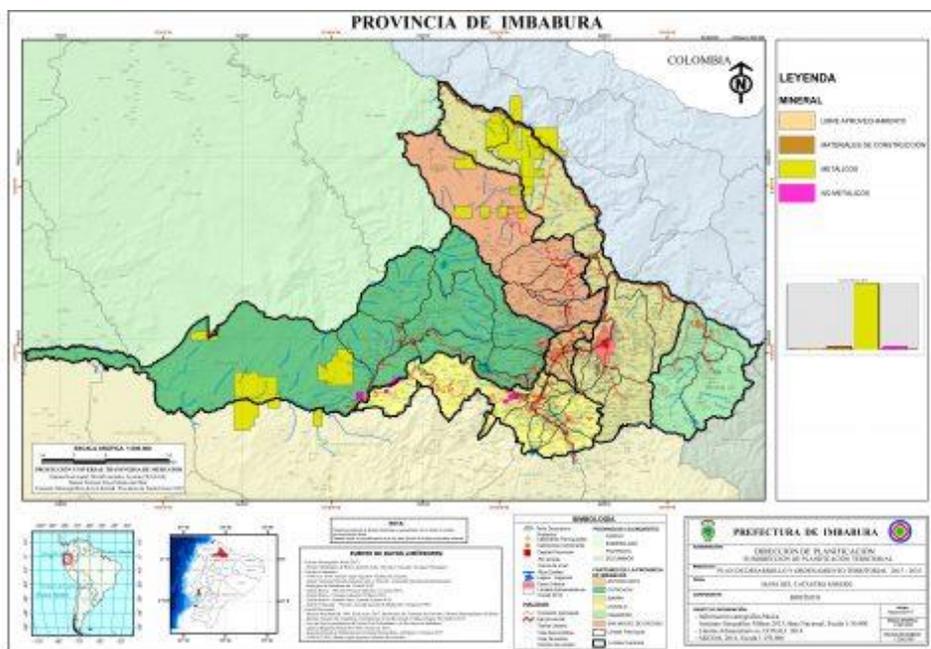
#### *Provincia de Imbabura*

En base a la obtención de datos del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial (PDOT). La provincia de Imbabura se creó el 25 de junio de 1824, se encuentra localizada en la región Sierra al norte del país los cuales se limita al norte con provincia del Carchi; al sur con la provincia de Pichincha; al este con la provincia de Sucumbíos y al oeste con la provincia de Esmeraldas, según proyecciones del INEC a fecha del año 2017 cuenta con 457.737 habitantes, tiene una extensión de 4.794,31 Km<sup>2</sup> (Resultado Proceso de solución de conflictos limítrofes 2015-2017) , esta provincia se encuentra conformada por seis cantones los cuales son: Antonio Ante, Pimampiro, Otavalo, San Miguel, Ibarra y Cotacachi.

Por su localización, cuenta con una variación dentro del clima que oscilan temperaturas de entre los 8 a los 28°. Cuenta con una diversidad étnica por excelencia, ya que en ella residen varios pueblos que tienen sus propias raíces culturales e identidad distintiva como son los Natabuela, Awá, Karanki, Otavalo, Kayambi, Chachi, mestizos, afroecuatorianos y otros (estos en menor proporción), estos datos según el SIISE del año 2010.

#### **Figura 31.**

*Mapa político de la provincia de Imbabura*



*Nota:* Tomado de la Subdirección de Planificación Territorial, Prefectura de Imbabura, (GEO IMBABURA, 2017)

### ***División Política Imbabura***

La provincia se encuentra formada por 6 cantones, además de 36 parroquias tanto urbanas como 6 parroquias urbanas.

**Tabla 10.**

*Porcentaje territorial de cantos*

<b>Código inec</b>	<b>Cantón</b>	<b>Nro. parroquias</b>	<b>Área (hectáreas)</b>	<b>% área total</b>
1002	Antonio ante	5	8.019,24	1,67
1005	Pimampiro	4	44.001,70	9,18
1004	Otavalo	10	53.194,26	11,09
1006	San Miguel de Urcuquí	6	78.169,25	16,30
1001	Ibarra	8	109.594,74	22,86
1003	Cotacachi (incluye Las Golondrinas)	9	186.509,99	38,90
<b>Total</b>		<b>42</b>	<b>479.431,15</b>	<b>100</b>

*Nota:* Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Provincia de Imbabura

2015-2035

## **Clima**

En base a lo escrito en el PDOT de Imbabura, la temperatura y la precipitación dependen del sector en el que se encuentra. Las condiciones geográficas de la provincia determinan una gran variedad climática y de ecosistema. La variedad de climas que presenta es: frío en alta montaña del cerro Cotacachi e Imbabura, cálido en el valle del Chota y cálido húmedo por el lugar Intag y Luta (PDOT, 2015)

**Tabla 11.**

## *Clima*

<b>Tipos de clima de la provincia de Imbabura</b>				
<b>Tipos de clima clasificados por pourrut</b>	Temperatura (°c)	Precipitación (mm)	Altitud (msnm)	Ubicación en la provincia
Ecuatorial de alta montaña	0-8	1.000-2.000	Mayor a 3.000	Cerro Imbabura, volcán Cotacachi, Piñán, sector de Puruhanta, Nueva América.
Ecuatorial Mesotérmico seco	18-24	500	1.600-2.000	Valle del Chota, Ambuquí, Chaguayacu, Salinas.
Ecuatorial Mesotérmico semi húmedo	10-20	1.000-2.000	1.600-3.000	Ibarra, Atuntaqui, Cotacachi, Atuntaqui, Pimampiro, Urcuquí
Tropical Megatérmico húmedo	15-24	2.000-4.000	400-1600	Lita, Cuellaje, García Moreno, Chontal

*Nota:* Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Provincia de Imbabura 2015-2035

**Figura 32.**

## *División política*



*Nota:* Tomado de la Subdirección de Planificación Territorial, Prefectura de Imbabura, (GEO IMBABURA, 2017)

### **Grupos étnicos**

La provincia de Imbabura es considerada una de las más étnicas y de varias culturas, puesto que en esta residen una gran variedad de pueblos con sus particulares raíces culturales y una identidad propia. Algunas de ellas son afro imbabureño en el Valle del Chota, los pueblos indígenas, la población mestiza, a pesar de ser un espacio territorial pequeño, los pueblos han creado vastas historias culturales. Según el (PDOT, 2015) de Imbabura las etnias culturales son muy variadas en los pueblos como lo son los Awá, Otavalo, Natabuela, Chachi, Karanki, afroecuatorianos, mestizos, entre otros.

En base al Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Provincia de Imbabura brinda los porcentajes de cada población anteriormente mencionada: Otavalos con un 11,59% del total de la población, Kayambi con un 1,61%; Awá con un 0,27%; Natabuelas 0,38%; Karanki con el 2,58%; Chachi 0,01%. Los habitantes

autodefinidos como afroecuatorianos son del 5,38% que se encuentran ubicados en mayor proporción en Ibarra.

**Tabla 12.**

*Grupos étnicos*

<b>Cantón</b>	<b>Afroecuatoriano</b>	<b>Awa</b>	<b>Chachi</b>	<b>Natabu ela</b>	<b>Ota- valo</b>	<b>Kara nki</b>	<b>Kaya mbi</b>	<b>Mesti- zo</b>
<b>Ibarra</b>	15.748	793	5	236	541	8.408	563	141.675
<b>Antonio Ante</b>	768	8	10	1.167	4.353	24	1	33.765
<b>Cotaca- chi</b>	1.101	9	5	28	3.117	43	14	21.430
<b>Ota- valo</b>	1.041	1	8	20	37.830	708	5.809	42.260
<b>Pimam- piro</b>	1.317	0	0	58	221	1.078	22	9.524
<b>Ur- cuquí</b>	1.451	261	0	18	89	13	1	13.030
<b>Total</b>	<b>21.426</b>	<b>1.072</b>	<b>28</b>	<b>1.527</b>	<b>46.151</b>	<b>10.274</b>	<b>6.410</b>	<b>261.684</b>

*Nota:* INEC, Censo de Población y Vivienda 2010.

**Cantón Cotacachi**

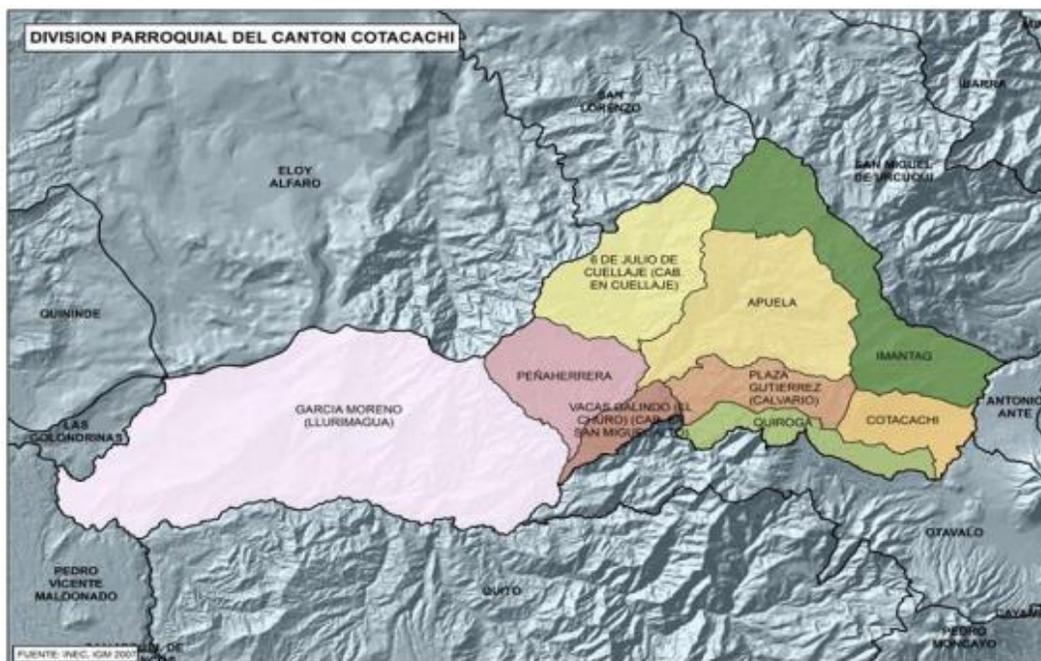
***Diagnóstico General***

También es conocida como Santa Ana de Cotacachi, con una superficie de 169.084,72 hectáreas y una población total de 40.036 en 2010, según el PDOT estatal. Limita al norte con el distrito administrativo de Urquí, al sur con el distrito administrativo de Otavalo, la provincia de Imbabura, al oeste con las provincias de Las Golondrinas y Esmeraldas. El estado tiene potencial para ofrecer turismo en comunidades distribuidas en diferentes parroquias como Apuela, 5 de Julio de Cuellaje, Cotacachi, García Moreno, Plaza Gutiérrez, Imantag, Peñaherrera y Quiroga. Algunos de ellos ofrecen recorridos comunitarios que incluyen alojamiento

relevante, comunidades a pie, visitas a la ciudad, visitas a cascadas, bosques espectaculares y comida local.

### Figura 33.

#### *División política del cantón Cotacachi*



*Nota:* Tomado de (Sistema Nacional de Información, 2014)

#### **Clima Cotacachi**

Para mencionar los climas del cantón Cotacachi es importante considerar que el cantón cuenta con dos lugares muy asentados, los cuales son la zona de Intag y la zona Andina. Por esta razón el cantón presenta una gran variedad de pisos climáticos con sus respectivas temperaturas y precipitaciones.

La zona Andina cuenta con una temperatura que está entre los 14°C a los 22°C, en tanto que la zona de Intag se encuentra entre los 16°C a los 32°C desafortunadamente el calentamiento global es el causante de alterar los distintos ecosistemas alrededor del planeta y el cantón Cotacachi no es la excepción, se tiene

grandes precipitaciones de lluvias las cuales se dan en los meses de julio, agosto y septiembre en la zona de Intag provocando deslizamientos y derrumbes. En tanto que en la zona Andina se produce la pérdida de hielo en el volcán Cotacachi por tan elevadas temperaturas.

En el presente cantón se tiene distintos tipos de climas, más exactos cuatro climas los cuales son, clima ecuatorial, tropical mega térmico húmedo y ecuatorial mesotérmico semihúmedo (PDOT, 2015)

**Tabla 13.**

*Climas*

<b>Tipo de clima</b>	<b>Área</b>	<b>%</b>
Ecuatorial Mesotérmico Semi Húmedo	59614,80	
Ecuatorial de Alta Montaña	28002,55	
Mega térmico Lluvioso	7941,56	
Tropical Megatérmico Húmedo	73525,81	
<b>Total</b>	<b>169084,72</b>	<b>100,00</b>

*Nota:* MAGAP, IICA, CLIRSEN 2002.

**Grupos étnicos**

Según los datos mostrados en el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Provincia de Imbabura 2015-2035, en Cotacachi se encuentra mayormente la etnia mestiza que abarca un 53,3% de la población, en segundo puesto se encuentran los indígenas con un 40,55% y también existe el 1,66% de los habitantes que se identifican como afroecuatorianos.

**Comunidad Chilcapamba**

La comunidad se encuentra localizada en la provincia de Imbabura en la ciudad Santa Ana de Cotacachi, se encuentra aproximadamente a 6 kilómetros de la ciudad o a diez minutos en auto propio desde la parroquia Quiroga y a unos quince de Otavalo, su altitud es de 2560 msnm, su clima es templado y su temperatura oscila entre los 18 °C. Esta comunidad indígena reconocida como Kichwa tiene un

poco más de una década que se encuentra enfocada hacia el desarrollo del turismo comunitario.

### **Ubicación**

Desde la parroquia Quiroga, la comunidad se encuentra a unos 10 minutos aproximadamente tomando un taxi o en auto propio y en bus alrededor de 15 minutos empezando en la ciudad de Otavalo- el terminal del mismo, se debe tomar servicio de transporte “Cotacachi” el cual se dirige hacia la parroquia Quiroga e igualmente se debe tomar un taxi hacia la comunidad Chilcapamba, desde la ciudad Ibarra se debe tomar servicio de transporte intercantonal “6 de Julio” o “Cotacachi” hasta Cotacachi y desde ahí tomar los buses anteriormente mencionados hasta la parroquia Quiroga.

### **Figura 34.**

*Mapa de localización Chilcapamba*



*Nota:* Tomado de Ubicación geográfica de Chilcapamba Suárez Dávila (López, 2017)

**Figura 35.***Ruta Cotacachi*

*Nota:* Dirección Provincial de Turismo (Rivera, 2014)

***Costumbres y Tradiciones***

La comunidad Chilcapamba al igual que otros lugares tiene sus tradiciones y costumbres que las han ido adquiriendo con el pasar de los años, dando como resultado una identidad cultural bien marcada como son las danzas tradicionales, su música ancestral, la medicina tradicional junto a las demás comunidades que tiene a su alrededor, algunas de las tradiciones que se tienen son las siguientes:

***Carnaval o Pawkar Raymi.***

El Pawkar Raymi significa “fiesta de florecimiento” o muchos colores”, en esta fecha se celebra la cosecha que ha dado la tierra, se la realiza durante el mes de enero a marzo, el Pawkar Raymi representa una festividad religiosa andina la cual los pobladores tratan de honrar y agradecer a la “Pachacámac” o a la madre tierra por los productos que tan amablemente les ha brindado, los preparativos inician desde el mes de enero en adelante (Díaz, et al., 2016)

**Figura 36.**

*Pawkar Raymi*



*Nota:* Tomado de la página del Ministerio de Cultura y Patrimonio, Publicación (Once cosas que deberías conocer sobre el Pawkar Raymi).

**Figura 37.**

*Kuya Raymi*



*Nota:* Fiesta de la Fertilidad, tomado de Quito informa.

### ***Inti Raymi***

Celebración más importante para el mundo andino dentro del cantón Cotacachi (por ende, las comunidades que abarca todo el cantón) el cual la fecha en la que se celebra es durante el mes de junio, aunque el preparativo para dicho festejo comienza desde mayo. El día 21 de junio, comienza la celebración con el llamado “baño ritual” que se realiza en la Laguna de Cuicocha. El 22 de junio es el Wawakunapak Puncha (el día de los niños y niñas). Los días 24,25,29 y 30 es el Jatun Puncha, días en que los hombres de las comunidades tanto altas como bajas, se toman el parque central o la plaza con sus bailes típicos. Los festejos culminan con el Warmi Puncha o mejor conocido como el día de las mujeres el cual es el 1 de julio (PDOT, 2015)

En base lo registrado en el PDOT la UNORCAC junto con el Gobierno Municipal consideran importantes estas celebraciones y le dan prioridad a los 4 raymis o fiestas andinas las cuales en resumen son; Kapac Raymi, Mushuk Nina, Jatun Puncha y Kolla Raymi.

### ***Vestimenta***

El tipo de vestimenta utilizada en la comunidad Chilcapamba es la tradicional que se utiliza por las comunidades indígenas, no obstante, se conoce que cada comunidad o pueblo adopta su propia versión, siendo diferentes entre sí (Verdú, 2017)

El vestido de la mujer indígena en la comunidad es semejante a los trajes incas utilizados en Andes, por lo general se usa una falda azul, un chal y una blusa blanca. De igual forma se colocan una tela para taparse la cabeza la cual se llama Uma Watarina.

## Resultados

### Entrevistas /Respuestas



### Carrera de licenciatura en Administración Turística Y Hotelera entrevista dirigida al Gad de Cotacachi

**Tema:** Fortalecimiento de la identidad cultural mediante la gastronomía tradicional para el desarrollo turístico en la comunidad de Chilcapamba cantón Cotacachi

**Fecha:** 18/05/2023

**Tiempo de entrevista:** 2 hora

**Nombre del encuestador:** Maricela Farinango y Rivadeneira Ricardo

**Nombre del encuestado:** Diego Guzmán

**Cargo:** Director del Museo de la Cultura y Patrimonio

1. **¿Considera usted que Cotacachi/Chilcapamba tiene identidad cultural en gastronomía ancestral?**

Cotacachi tiene una extensa variedad gastronómica, cuenta con la particularidad de que tener tres zonas territoriales definidas y cada una de estas cuenta con una riqueza gastronómica específica; la parte céntrica o urbana posee un tipo de gastronomía acorde a las costumbres, cultura y tradición por otra lado la zona andina conformado por comunidades, cada parroquia cuenta con un aproximado de 15 comunidades andinas;

específicamente en las zonas andinas es donde se conservan formas de cocción que viene de años atrás, transmitidos de forma oral de generación en generación de la misma forma pasa con el uso de ciertos utensilios y elementos de cocina que a día de hoy se usan en estas comunidades, aunque una gran parte de los mismo ya no están vigentes, además estas tradiciones gastronómicas van adaptadas a los productos que poseen o se dan en las comunidades lo que se ha denominado como chakra andina ( forma de agricultura típica de los pueblos indígenas quichuas de la sierra ecuatoriana).

**2. ¿Cuáles son los platos ancestrales que identifican al cantón Cotacachi?**

De manera muy general menciona que de los platos tradicionales se encuentra la colada de habas con churos; fritos (parecido a un churrasco) y como bebida el tradicional champús y chica de jora fermentada que por lo general se la hace en finados o fechas festivas, otro plato es el molo o puré de papa mismo que contiene zanahoria, cebolla y que, servido sobre una hoja de lechuga acompañado con dulce de higo, también menciona a las carnes coloradas que necesitan de métodos de conservación como el secado que en algunos lugares de la zona urbana se siguen manteniendo.

**3. ¿Cuáles son las técnicas, utensilios, y productos ancestrales que conoce usted?**

- Pailas de bronce
- Cucharas de palo
- Tulpas
- Cocinas de leña
- Horno de leña
- Tenazas de aluminio

- Vasijas de barro
- Fermentación
- Bloques de panela

**4. ¿Qué técnica, utensilio o producto ha desaparecido o está por desaparecer?**

El ritmo de desarrollo de Cotacachi es lento lo que beneficia a que se mantenga algunas formas de cocción, utensilios y formas de conservación de alimento, sin embargo, es innegable que algunos platos y sus formas originales de preparación ha cambiado ya sea por la sustitución de materiales plásticos o en aluminio por la facilidad de adquisición o por la duración de los mismo.

**5. ¿Cree usted que los comuneros estarían dispuestos en mostrar a los visitantes sus técnicas, utensilios, productos y platos gastronómicos ancestrales?**

Las comunidades están abiertas a nuevas ideas, mostrar su forma de vida, sus comidas y tradiciones.

**6. ¿Piensa que Cotacachi/Chilcapamba tiene el potencial para ser reconocida por los turistas nacionales y extranjeros por su gastronomía ancestral?**

Hay muchas variedades gastronómicas, recomienda visitar el comité de mujeres UNORCAC, tiene los por los compilados que hicieron sobre sopas, postres, entre otros ya que cuentan con información acerca de gran parte de platos que tienen las comunidades gracias a la gran variedad de granos que poseen, de hecho, se realiza una feria en donde los pobladores llevan las semillas que producen contado con hasta más de 15 semillas con especies que en otros lugares ya no existen.

**7. ¿Considera que Cotacachi/Chilcapamba cuenta con planta turística (hoteles y restaurantes) que promuevan la gastronomía ancestral?**

A nivel general en Cotacachi en la zona urbana cuentan con planta turística, lugares de descanso que cuentan con zonas de restauración, algunos ofrecen con productos típicos de la zona cuyos costos están diseñados para turistas con nivel económico medio alto. En los últimos años destaca la implementación de cafeterías especializadas en barismo que usan café de la zona de Intag.

8. ¿Considera usted que las personas involucradas en la oferta gastronómica ancestral deben estar totalmente capacitados en el área de alimentos y bebidas?

De acuerdo, ya que las personas deben tener conocimiento de técnico de manipulación de alimento por el objetivo que se maneja dentro de la zona urbana de Cotacachi, destaca la importancia de la manipulación de alimentos y vajilla y la inocuidad que deben tener al servir o previo a la preparación de los platos.

9. ¿Ha contemplado la gastronomía ancestral como una alternativa de desarrollo turístico y fortalecimiento de la identidad cultural de la localidad?

Se ha contemplado a la gastronomía como una alternativa de desarrollo sobre todo dentro de las comunidades andinas, pero estas van de la mano con otras actividades turísticas para que sea de agrado al público, Tambo Jatarishun lugar que destaca por tener un adicional a los servicios de restauración, cuentan con servicio de alojamiento y actividades turísticas tales como paseo a caballo.

10. ¿Cuál es el número de turistas que visitan Cotacachi/Chilcapamba por motivos gastronómicos?

Al momento no cuenta con un registro de turistas que llegan a la zona, sin embargo, se conoce que gran parte de estos llegan los feriados de finados y

sema santa, estos feriados son por los que más van los turistas a visitar la laguna de Cuicocha, compras de ropa en cuero y adicional a degustar la gastronomía del lugar, destaca que, en los últimos meses, específicamente los domingos, vecinos de Otavalo, Atuntaqui e Ibarra visita la zona para probar los paltos que ahí se ofrecen.

11. ¿Cuánto es la inversión dirigida a la promoción de la gastronomía Cotacachi/Chilcapamba?

Tiene el conocimiento de que existe un monto dirigido para turismo dentro de Cotacachi, pero desconoce cuál es el monto exacto.

12. ¿Conoce cuánto es el gasto promedio de los visitantes en gastronomía dentro de la parroquia?

Un promedio mínimo de 20\$ por persona, ya que los platos tienen un precio medio elevado.

13. Como parte de las autoridades, ¿Qué actividades ha realizado para fortalecer la gastronomía ancestral y la identidad cultural de la parroquia?

La nueva administración de la zona pretende apoyar con la impresión de libros de autor, compilado o colección donde se muestren los saberes ancestrales compuesto por tomos que abarcan temas de medicina ancestral.

14. ¿Existe algún manual, estrategias, plan, entre otros, que fomenten la gastronomía ancestral propia de la localidad?

No hay un plan, manual o estrategias establecidos por arte del municipio, pero la UNORCAC (Unión de Organizaciones Campesinas Indígenas de Cotacachi) realizó publicaciones de proceso de elaboración de ciertos platos tradicionales de las comunidades indígenas como una especie de recetarios que posee un premio a nivel internacional.

15. ¿Considera necesario aplicar un plan de acción de fortalecimiento y rescate de la gastronomía ancestral?

Es necesario realizar planes de acción con investigaciones de campo donde se conoce el día de las personas pertenecientes a comunidades.

16. ¿Qué componentes considera que son importantes en un plan de acción de fortalecimiento de la gastronomía ancestral para fortalecer la identidad cultural y el desarrollo turístico?

- Tener en cuenta a las festividades, ya que se dividen por festividades y en estas son las mayores visitas que se tienen a Cotacachi.

17. ¿Cree que con dicho plan se incrementarán las visitas a la parroquia?

Funcionaria como un aporte para mejorar ciertos aspectos

18. ¿Cuáles cree usted que son las falencias o carencias que existe en Cotacachi/Chilcapamba en cuanto a la gastronomía, que impidan el desarrollo turístico?

- Se hace evidente la falta de parqueaderos por la estructura arquitectónica del lugar, calles muy reducidas que genera problemas que se hacen muy evidentes en feriados por lo que hace imposible encontrar espacios vacíos y difícil tránsito de los transeúntes.
- Los costos elevados que no es para todos.
- La alta cantidad de extranjeros que habitan en la zona.

19. ¿Qué actividades recomendaría incluir en el plan de acción de la gastronomía ancestral como alternativa de desarrollo turístico?

- Recorrido en las comunidades
- Turismo comunitario

**Carrera de Licenciatura en Administración Turística Y Hotelera**

**entrevista dirigida a los representantes de la comunidad de Chilcapamba**

**Tema:** Fortalecimiento de la identidad cultural mediante la gastronomía tradicional para el desarrollo turístico en la comunidad de Chilcapamba cantón Cotacachi

**Fecha:** 18/05/2023

**Tiempo de entrevista:** 1 hora

**Nombre de los entrevistadores:** Maricela Farinango y Rivadeneira Ricardo

**Nombre de entrevistado:** Antonio Morales

**Cargo:** Representante de la comunidad

- 1. ¿Considera usted que Cotacachi/Chilcapamba tiene identidad cultural en gastronomía ancestral?**

Existen familias que conservan formas de cocción y conservación inculcados por sus antepasados es decir los productos usados son cultivados por las mismas familias de las comunidades para elaborar su propio alimento especialmente las familias con adultos mayores quienes mantienen vivan sus costumbres y tradiciones.

- 2. ¿Cuáles son los platos ancestrales que identifican al cantón Cotacachi/Chilcapamba?**

- a. Uchu api
- b. Mazamorra
- c. Cuy

- 3. ¿Cuáles son las técnicas, utensilios, y productos ancestrales que conoce usted?**

- a. Piedra de moler
- b. Tiesto
- c. Huishas de madera (cucharas de palo)

- d. Secado y ahumado
- e. Tulpa

**4. ¿Qué técnica, utensilio o producto ha desaparecido o está por desaparecer?**

El mate y el pilche (se usaban para servir chicha) se encuentran en desuso ya que han sido reemplazados por platos y utensilios desechables ya que son mucho más asequibles.

**5. ¿Cree usted que los comuneros estarían dispuestos en mostrar a los visitantes sus técnicas, utensilios, productos y platos gastronómicos ancestrales?**

Existe gran apertura por parte de las familias de las comunidades para el recibimiento y bienvenida de los visitantes a la comunidad, sin embargo, persiste el miedo por parte de las familias del rechazo de actividades o costumbres gastronómicas.

**6. ¿Piensa que Cotacachi/Chilcapamba tiene el potencial para ser reconocida por los turistas nacionales y extranjeros por su gastronomía ancestral?**

Al momento se está realizando trabajos sobre turismo son desde destaca el interés de los visitantes en los deleitar los platos típicos de la comunidad tales como: sopa de quinua, cuy, choclos entre otros.

**7. ¿Considera que Cotacachi/Chilcapamba cuenta con planta turística (hoteles y restaurantes) que promuevan la gastronomía ancestral?**

Dentro de la comunidad la planta turística como tal no existe, sino que cuentan con albergues comunitarios y familiares que sirven de lugar de descanso para quienes visiten la zona.

8. ¿Considera usted que las personas involucradas en la oferta gastronómica ancestral deben estar totalmente capacitados en el área de alimentos y bebidas?

Los representantes de la comunidad reconocen la importancia del manejo de alimentos y bebidas y el buen trato que se debe brindar a turistas ya sean nacionales y extranjeros ya que tienen convenios con universidades, así es el caso de la Universidad Católica del Ecuador quienes brindaron capacitaciones abarcando temas de atención al cliente, por lo que se sienten preparados para brindar un buen servicio a los turistas que deseen visitar la zona.

9. ¿Ha contemplado la gastronomía ancestral como una alternativa de desarrollo turístico y fortalecimiento de la identidad cultural de la localidad?

La idea es rescatar la cultura y tradiciones a través de los jóvenes, despertando el interés de estos y ofrecer como tal un producto turístico que se complemente con la gastronomía ancestral y pueda subsistir al largo del tiempo.

10. ¿Cuál es el número de turistas que visitan Cotacachi/Chilcapamba por motivos gastronómicos?

Antes de pandemia se lleva a registro del número de visitantes llegando a tener 12 visitas mensuales, no obstante, una vez llegada la pandemia se paró toda actividad turística y recientemente en este 2023 se están reactivando las visitas y convenios.

11. ¿Cuánto es la inversión dirigida a la promoción de la gastronomía Cotacachi/Chilcapamba?

No existe un registro como tal de inversión para promoción turística en general principalmente por que no cuentan con ayuda de entidades públicas,

cada cosa es realizada por los mismos moradores y representantes quienes además buscan ayuda de universidades y apoyo de ONG.

12. ¿Conoce cuánto es el gasto promedio de los visitantes en gastronomía dentro de la parroquia?

El gasto promedio está establecido en 25\$ en los que incluye tres comidas y salidas de campo.

13. Como parte de las autoridades, ¿Qué actividades ha realizado para fortalecer la gastronomía ancestral y la identidad cultural de la parroquia?

Principalmente se ha hecho énfasis en las capacitaciones a miembros de las familias pertenecientes a las comunidades especialmente jóvenes quienes muestran su interés en mantener vivas sus raíces.

14. ¿Existe algún manual, estrategias, plan, entre otros, que fomenten la gastronomía ancestral propia de la localidad?

Trabajan en un plan que unen no solo a la comunidad de Chilcapamba sino también a las 24 que se encuentran alrededor para formar un atractivo turístico con una oferta mucho más amplia.

15. ¿Considera necesario aplicar un plan de acción de fortalecimiento y rescate de la gastronomía ancestral?

Se considera indispensable hacer el levantamiento de un documento donde se establezca un plan de acción, pero este aún se encuentra en proceso.

16. ¿Qué componentes considera que son importantes en un plan de acción de fortalecimiento de la gastronomía ancestral para fortalecer la identidad cultural y el desarrollo turístico?

Interrelación entre los saberes ancestrales, personas adultas mayores y jóvenes.

17. ¿Cree que con dicho plan se incrementarán las visitas a la parroquia?

El plan por si solo, ayuda a mejorar, sin embargo, es necesario que se complemente con diversos aspectos como la creación y mejoramiento de la planta turística, paquetes turísticos y atención al cliente.

18. ¿Cuáles cree usted que son las falencias o carencias que existe en Cotacachi/Chilcapamba en cuanto a la gastronomía, que impidan el desarrollo turístico?

- Falta de ayuda por parte de organizaciones.

19. ¿Qué actividades recomendaría incluir en el plan de acción de la gastronomía ancestral como alternativa de desarrollo turístico?

- Crear nuevos productos
- Valor agregado

Como se puede leer en las entrevistas realizadas existe diferencias entre las respuestas de los entrevistados, el Director del Museo de la Cultura y Patrimonio el Sr. Diego Guzmán, explica de una manera muy general sobre costumbres, tradiciones, gastronomía y turismo del cantón Cotacachi por lo que desconoce cuáles son algunos de los platos típicos propios de la comunidad de Chilcapamba, esta pertenece a la zona rural indígena del cantón, hace énfasis en que gran parte de las comunidades de rurales de indígenas comparten formas de cocción, utensilios, alimentos y tradiciones como la fiesta del Inty Raymi. En cuanto a presupuestos para turismo, menciona la existencia de uno, pero desconoce el monto destinado para este rubro, vale mencionar también que forma parte de la nueva administración y se encuentran en proceso de creación de proyectos turísticos.

Por otro lado, Sr. Antonio Morales, representante de la comunidad de Chilcapamba en su entrevista expresa que están desarrollando el turismo comunitario como una iniciativa propia de la zona sin ayuda de instituciones públicas, una de las

fuentes de ayuda para el proyecto son las universidades con las que ha logrado formar algún tipo de convenio y organismos privados; sin embargo hay varias carencias principalmente la falta de ayuda por parte pública, la creación de productos y su respectivo valor agregado.

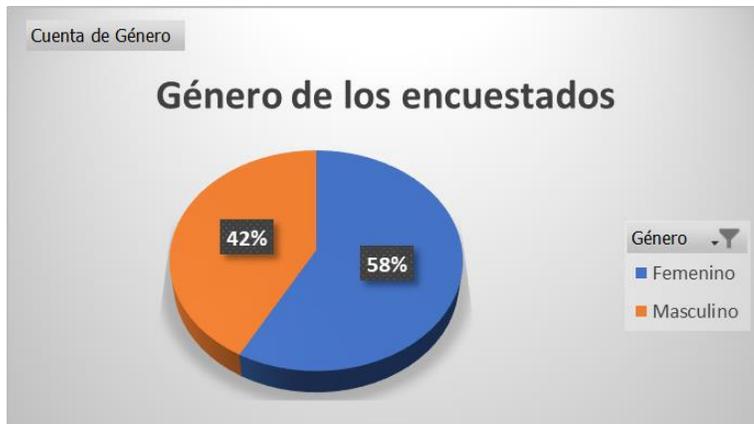
### ***Encuestas***

Las encuestas se realizaron a los habitantes dentro de la comunidad de estudio con un rango de edad de 9 a 77 años, en estas se evidencia la diferencia de conocimientos entre jóvenes y adultos, aunque existen excepciones y niños y adolescentes que no han salido de la zona tienen mucho mayor conocimiento de sus costumbres, tradiciones y gastronomía en comparación de los que si lo han hecho, sin embargo, los padres de este segundo grupo tratan de inculcar sus costumbres y tradiciones a sus hijos es así que la mayoría de los entrevistados que de alguna manera han salido de la comunidad son Kichwa hablantes, así mismo se determinó cuánto conocen los pobladores de la comunidad Chilcapamba sobre su cultura e identidad, para lo cual se presentan a continuación los respectivos porcentajes en relación al total de las personas encuestadas y su respectivo análisis.

### ***Género***

#### **Figura 38.**

*Género de los encuestados*

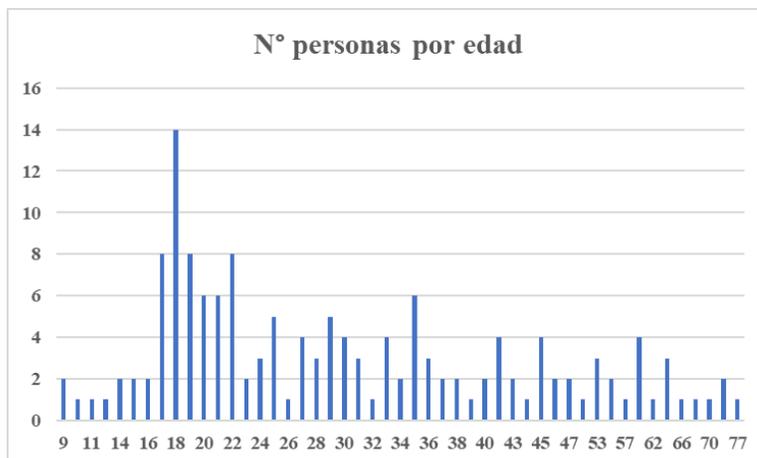


En base a las 150 encuestas realizadas, se determinaron los siguientes porcentajes en cuanto al género, siendo un 58% el género femenino como el más representativo, por otro lado, el género masculino cuenta con un 42%. Por lo que se puede inferir que el habitante de la comunidad está determinado por el género femenino.

### **Edad**

**Figura 39.**

### *Edad de los encuestados*



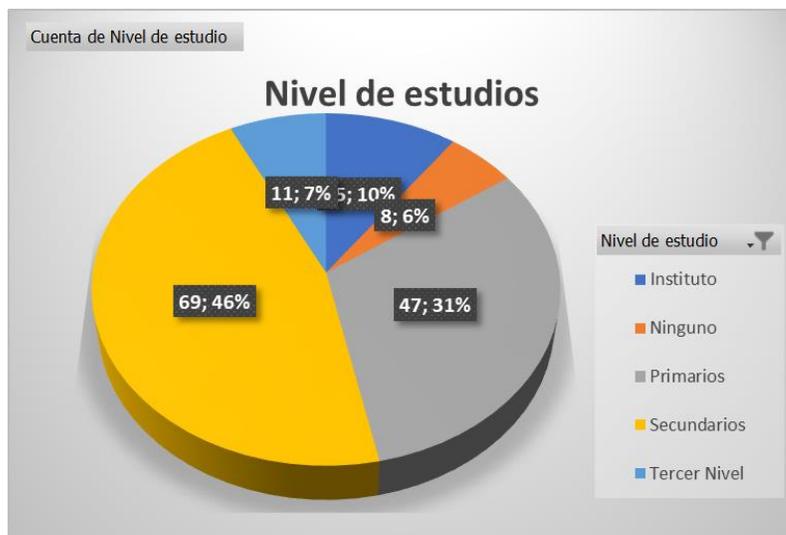
De las 150 personas encuestadas con un rango de edad de entre 9 a 77 años edad, demuestran existen muchos jóvenes de 18 años interesados en la investigación, sin embargo, se demuestran diferencias en cuanto a conocimientos en

el tema de identidad cultural ya que desconocen algunos de utensilios que se usan para la preparación de ciertos platos tradicionales del lugar.

### ***Nivel de estudios***

**Figura 40.**

### *Nivel de estudios*



En cuanto al nivel de estudios que cuentan los pobladores de la comunidad se muestra que con un 46% tienen estudios secundarios, con un 31% tienen estudios primarios, el 10% consta con nivel de instituto, el 7% son de tercer nivel y por último con un 6% no tiene ningún tipo de estudios. De esta forma la investigación indica que la comunidad Chilcapamba cuenta con un nivel de instrucción secundario.

### **Pregunta 1: ¿Usted conoce las costumbres y tradiciones de la comunidad?**

**Figura 41.**

### *Conocimientos costumbres y tradiciones*

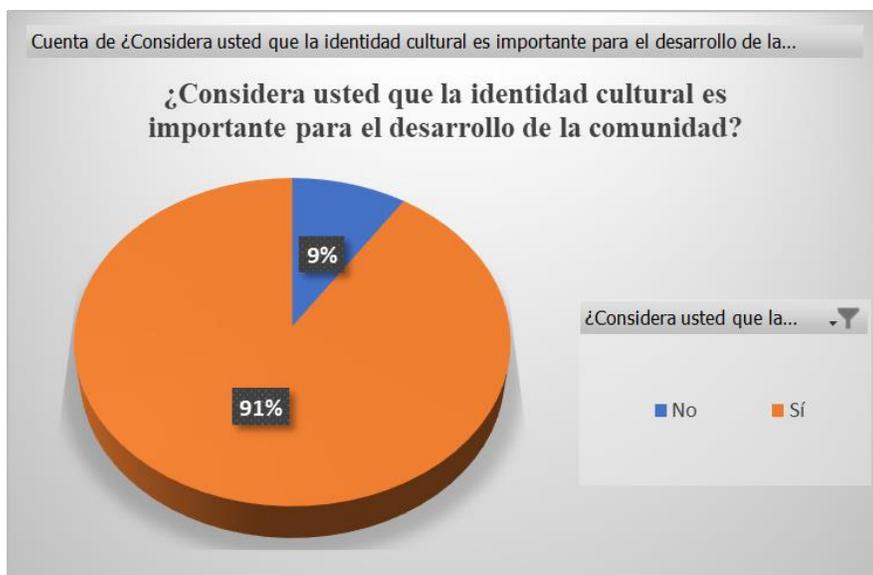


El 61% de los encuestados afirma conoce las costumbres y tradiciones de la comunidad, especialmente en familias que viven dentro de la comunidad, ya que forma parte de su diario vivir, a diferencia de familias que han migrado a la ciudad e incluso a otros países, estas familias a pesar de que mantienen algunas costumbres desconocen de otras y los jóvenes son los más afectados.

**Pregunta 2: ¿Considera usted que la identidad cultural es importante para el desarrollo de la comunidad?**

**Figura 42.**

*Importancia de la identidad cultural*



El 91% de los encuestados se encuentran de acuerdo que la identidad cultural es importante para el desarrollo de una comunidad, mientras que el 9% opinan lo contrario. De esta manera se puede decir que los pobladores tienen una idea del significado de una identidad cultural.

**Pregunta 3: ¿Está de acuerdo en que se tiene que mantener viva la identidad cultural de la comunidad?**

**Figura 43.**

*Mantener viva la identidad cultural*



El 99% de los encuestados se encuentran de acuerdo que se debe mantener la identidad cultural de su comunidad, por el contrario del 1% que se encuentran en desacuerdo. De esta forma brinda una dirección positiva, puesto que los pobladores desean que en su comunidad se mantenga su identidad como tal.

**Pregunta 4: Se menciona que la gastronomía tradicional es el conjunto de conocimientos que se transmiten de generación en generación y una comunidad la plasma en un producto alimenticio terminado.**

**Figura 44.**

*Significado cocina tradicional*



En cuanto al significado de lo que es gastronomía tradicional el 69% respondió que se encuentra muy de acuerdo, el 31% ni en acuerdo ni en desacuerdo, mientras que un bajo porcentaje se encuentra en desacuerdo. En este sentido se entiende que los encuestados tienen un conocimiento sobre el concepto de gastronomía tradicional.

#### Pregunta 5: ¿Considera que la zona cuenta con una gastronomía tradicional?

Figura 45.

#### *Gastronomía tradicional de la zona*

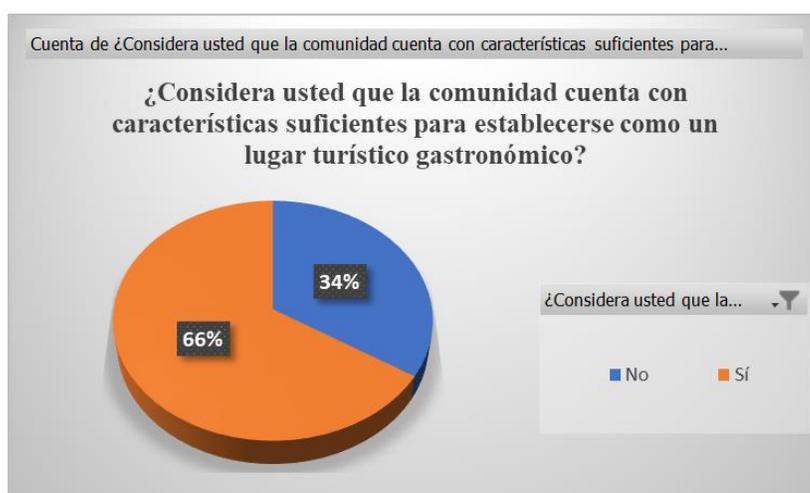


Los resultados obtenidos de esta pregunta son: el 84% respondió afirmativamente, mientras que el 16% considera lo contrario. En base a este resultado se puede considerar que la comunidad Chilcapamba efectivamente cuenta con una gastronomía tradicional que los pobladores la tienen muy presente

**Pregunta 6: ¿Considera usted que la comunidad cuenta con características suficientes para establecerse como un lugar turístico gastronómico?**

**Figura 46.**

*Comunidad como lugar turístico gastronómico*

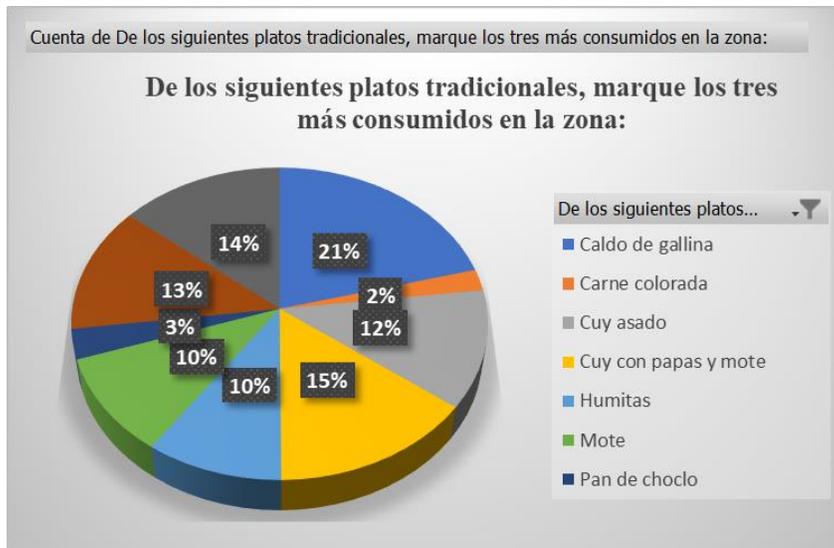


Los resultados muestran que el 66% de los encuestados confirmaron que puede ser un lugar turístico gastronómico, en tanto que el 34% respondieron que no lo consideran de esa manera. Este dato es importante puesto que los habitantes sienten que su comunidad si puede llegar a ser un lugar turístico gastronómico y poderse mostrar a los visitantes de esa manera.

**Pregunta 7: De los siguientes platos tradicionales, marque los tres más consumidos en la zona:**

**Figura 47.**

*Platos tradicionales*



Los encuestados dieron su opinión sobre los platos tradicionales de la zona y de esta manera se muestra que un 21% caldo de gallina, un 15% eligió cuy con papas y mote, un 14% cuy asado, un 13% escogió tostado de tiesto .....

En base a estos resultados se puede conocer los platos más consumidos y conocidos de la comunidad y que estarán presente para ser destacados en una de las propuestas que se darán a conocer más adelante.

**Pregunta 8: Señale los utensilios e implementos que usted utilice con más frecuencia en la preparación de platos tradicionales.**

**Figura 48.**

*Utensilios para preparación*

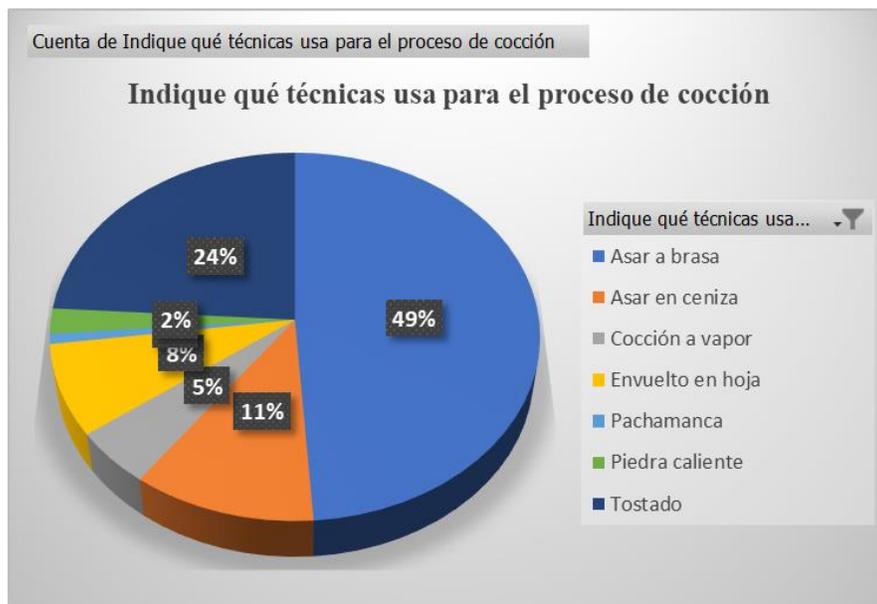


En esta pregunta la muestra indica sobre los implementos que utilizan con más frecuencia en la preparación de los alimentos antes seleccionados son: 17% no utiliza ningún utensilio, el otro 17% utiliza los tiestos, con un 16% utilizan los cucharas de palo, el 14% olla de barro, un 8% de los encuestados utilizan platos de barro, de igual porcentaje 8% bandejas de barro, el 7% da a conocer que aún utilizan morteros o piedras para moler, el 5% utiliza los sacos de cabuya, el 4% utilizan los mates y con un mínimo porcentaje utiliza los cántaros. Aquí se puede evidenciar que los utensilios tradicionales o antiguos que los abuelos, bisabuelos utilizaban con normalidad, en la actualidad las personas ya no lo utilizan, mencionan que solo unos pocos utilizan, pero solamente cuando llega algún turista, pero de igual manera estos utensilios están siendo olvidados

**Pregunta 9: Indique qué técnicas usa para el proceso de cocción**

**Figura 49.**

### Técnicas de cocción



Mediante la encuesta ejecutada a los pobladores, ellos contestaron que la técnica de cocción más utilizada con un 49% es asar a brasa, con un 24% el tostado, con un 11% asar en ceniza, con un 8% envuelto en hoja, con un 5% utilizan la cocción a vapor y por último con un 2% utilizan la piedra caliente y con un 1% la pachamanca. Dejando en claro que el asar a brasa y asar en ceniza se lo utiliza con más frecuencia para la realización de sus platos típicos cuando son por lo general en fiestas o celebraciones importantes.

**Pregunta 10: ¿Indique qué bebidas son las más consumidas en la localidad?**

**Figura 50.**

*Bebidas comunes*

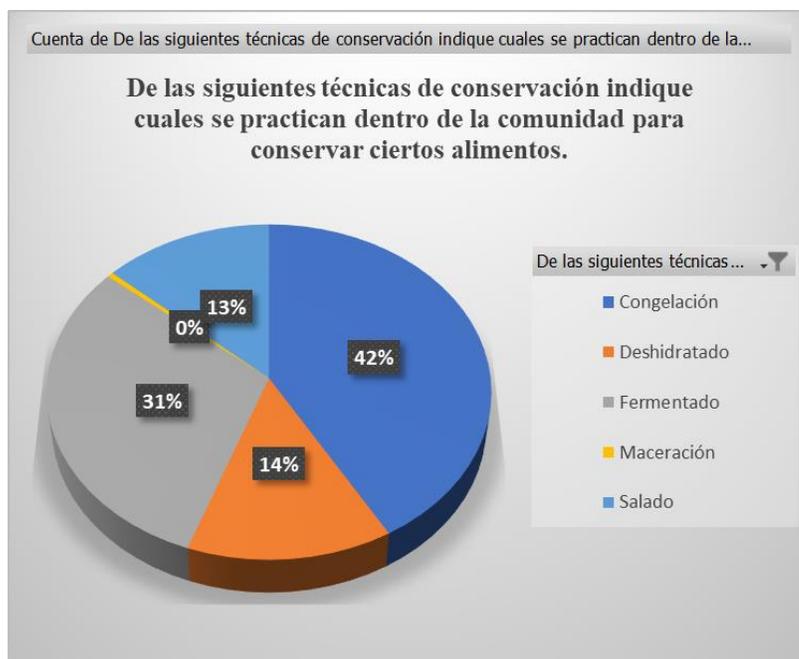


En base a estos resultados obtenidos se puede saber que la Chicha de Jora es una de las bebidas más consumidas en la comunidad con un 36%, luego con un 26% el champús pero esta bebida los encuestados mencionaron que se lo realizan mayormente solamente cuando existe algún tipo de celebración, de igual manera se tiene que un 20% realizan el típico jugo de frutas, con un 8% mencionan que la chicha de uvilla también es consumida, con el 6% la limonada de panela, con un 2% la chicha de morocho y de igual porcentaje 2% la chicha de arroz. De esta manera se puede conocer las bebidas más consumidas por la gente de la comunidad y se concluye que la Chicha de Jora es una de las más realizadas por ellos sin dejar mucho de lado los otros tipos de bebidas.

**Pregunta 11: De las siguientes técnicas de conservación indique cuales se practican dentro de la comunidad para conservar ciertos alimentos.**

**Figura 51.**

*Técnicas de conservación*



Las personas encuestadas dieron su opinión sobre el modo para conservar los alimentos dentro de la comunidad, dando como resultado como técnica de conservación un 42% en congelación, un 31% utilizan la fermentación, un 14% el deshidratado y un 13% el salado. Distintas técnicas de conservación para distintos tipos de alimentos, pero hoy en la actualidad la gente prefiere utilizar el congelado para que los alimentos se conserven por más tiempo, anteriormente la comunidad utilizaba el deshidratado y el salado para que sus alimentos puedan tener un tiempo de conservación un poco más prolongado, pero ya han adoptado la congelación como método más rápido, por lo cual hay que tomar mucho en cuenta esto para más adelante.

**Pregunta 12: ¿Piensa que dentro de la comunidad se ofertan platos tradicionales?**

**Figura 52.**

*Ofertas platos tradicionales*



La comunidad con un sólido 81% piensa que dentro de la comunidad se ofertan platos tradicionales, por el contrario del 19% no está de acuerdo con esta pregunta. Esto es importante puesto que se da a conocer que la población tiene la percepción que en su comunidad aún existen platos tradicionales que ofertan y se consumen

**Pregunta 13: ¿Cree que mediante esta gastronomía la zona puede darse a conocer?**

**Figura 53.**

*Difusión de la gastronomía de la zona*

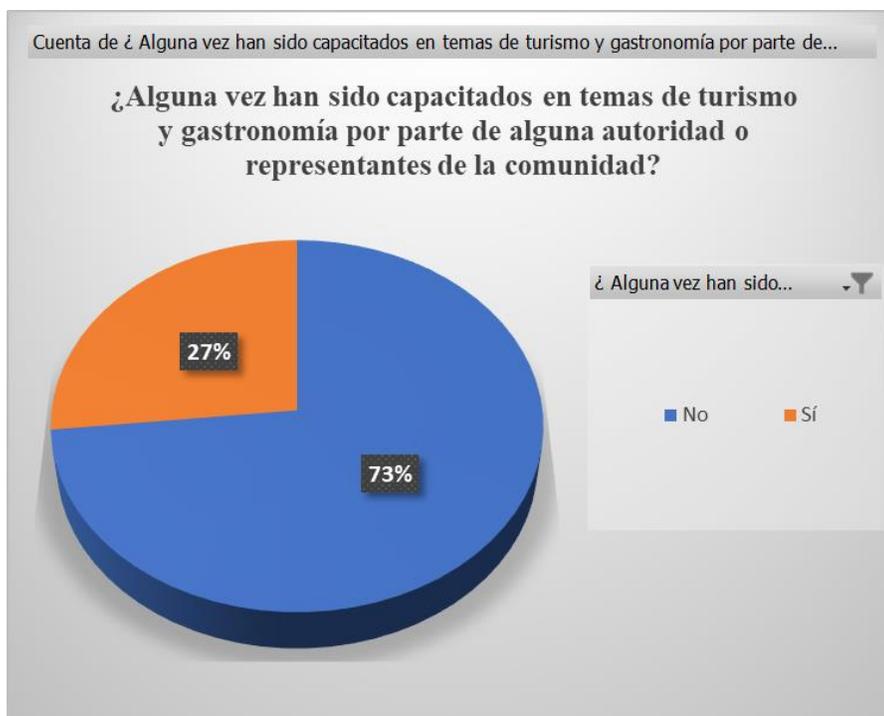


El resultado que se pudo obtener de esta pregunta es que el 90% piensa que por medio de la gastronomía si se puede conocer la zona, en cambio el 10% cree que sería en vano que la gastronomía se dé a conocer hacia los visitantes. En conclusión, los pobladores creen mucho que la gastronomía es otra vía para que la zona en la que se encuentra se dé a conocer o sea más conocida por los turistas para que de esa manera puedan disfrutar de los platillos que ellos estén dispuestos a preparar.

**Pregunta 14: ¿Alguna vez han sido capacitados en temas de turismo y gastronomía por parte de alguna autoridad o representantes de la comunidad?**

**Figura 54.**

*Capacitación por autoridades*

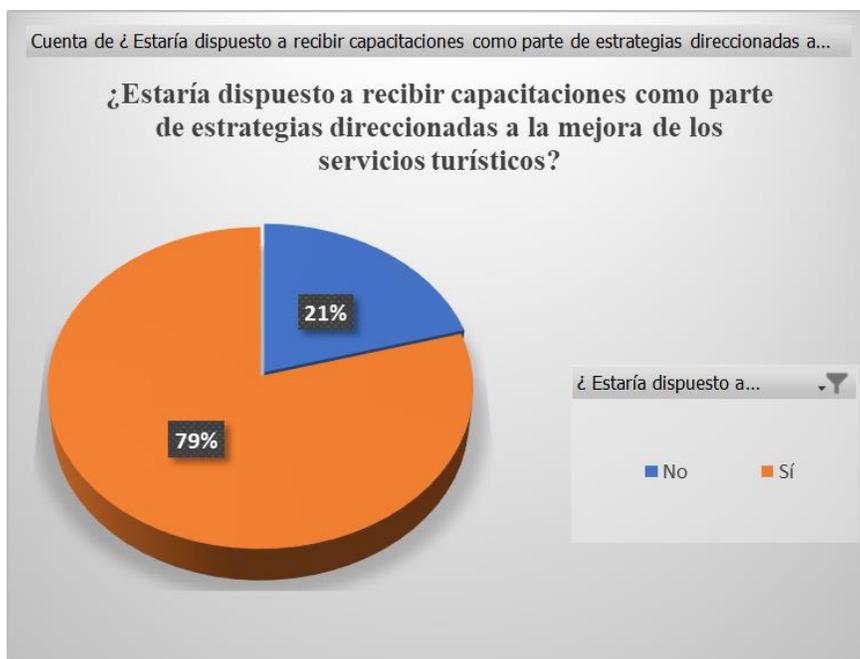


De acuerdo con esta pregunta los encuestados mencionan que no han sido capacitados sobre temas de turismo o gastronomía con un 73% y el 27% sí han escuchado sobre estos temas. Este es un punto importante porque de esta manera se puede conocer si es que las autoridades han estado pendientes sobre estos temas importantes para que la comunidad pueda seguir teniendo un desarrollo importante en estos tiempos

**Pregunta 15: ¿Estaría dispuesto a recibir capacitaciones como parte de estrategias direccionadas a la mejora de los servicios turísticos?**

**Figura 55.**

*Capacitación*

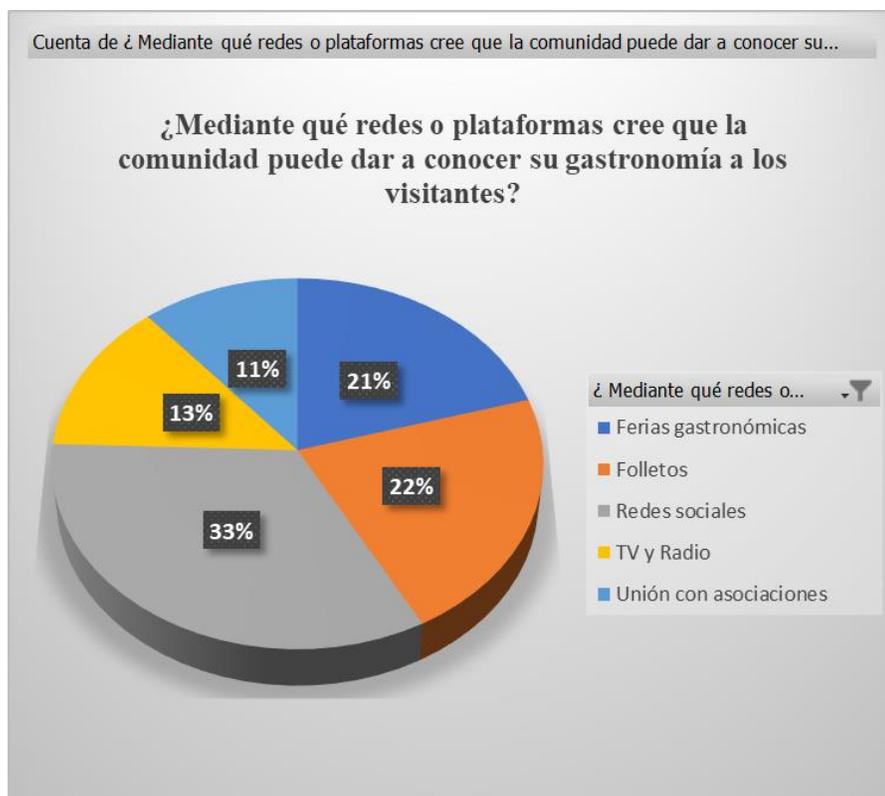


El 79% menciona que si están dispuestos a recibir algún tipo de capacitación sobre estos temas de turismo, mientras que el otro 21% restante respondió que no se encuentran interesados. Aquí es importante esta pregunta, puesto que así se sabe que la mayor parte de la comunidad si se encuentra interesada en tener algún tipo de capacitación, de escuchar alguna charla sobre el turismo y la gastronomía para que así ellos tengan más conocimiento sobre cómo se puede manejar o captar la atención de los turistas que lleguen a la comunidad y que así estos se encuentren cómodos y estén totalmente satisfechos, esto por beneficio tanto de la comunidad como de los turistas.

**Pregunta 16: ¿Mediante qué redes o plataformas cree que la comunidad puede dar a conocer su gastronomía a los visitantes?**

**Figura 56.**

*Medio de publicidad*



La población de la comunidad expresó que las redes sociales serían de gran ayuda para darse a conocer con un 33%, pero de igual manera importante dicen que los folletos o un recetario sería indispensable con un 22%, con el 21% las ferias gastronómicas, con un 13% TV y Radio y por último con un 11% la unión con asociaciones. Tal como se esperaba la comunidad opina que las redes sociales son factor importante para darse a conocer, pero de igual manera la idea del desarrollo o renovación de folletos o de un recetario les es muy interesante puesto que así la misma comunidad puede saber sobre los platos antiguos que no han podido realizar y de qué manera poder realizarlos, igualmente las ferias gastronómicas y unión con asociaciones serían de gran aporte puesto que de esta manera todos pueden salir adelante, dándose a conocer de una manera más exponencial.

## Capítulo IV

### **Propuesta de Plan para Fortalecimiento de la Identidad Cultural.**

En este espacio se procederá a mostrar algunas de las propuestas a realizarse dentro de la comunidad Chilcapamba, puesto que una vez concluidos y analizados los resultados de los instrumentos anteriormente realizados (entrevistas y encuestas), se puede evidenciar que la población está perdiendo la identidad cultural (especialmente los jóvenes) puesto que ya no tienen el mismo interés que tienen sus padres o abuelos.

De esta manera las propuestas brindadas se crearán una vez sabiendo que los pobladores de Chilcapamba se encuentran interesados en tener un desarrollo interno como comunidad, se ha optado por realizar un planteamiento de propuestas las cuales consisten en la creación de capacitación (para el correcto manejo y manipulación de alimentos y bebidas), el rediseño de recetario y el empleo de una página de redes sociales; este plan de desarrollo se crea con el fin de ayudar y contribuir tanto a recuperar el interés de los jóvenes de la comunidad para que sientan la riqueza de identidad cultural que tienen sus antepasados, así como al crecimiento turístico gastronómico de la zona.

Es esencial que la comunidad tenga diversas charlas o capacitaciones para que estas puedan brindar y crear una mayor satisfacción hacia los turistas que lleguen a la comunidad y de esta manera sea más conocido y se cree un potencial turístico-gastronómico del lugar. Es muy importante que los jóvenes se encuentren en estas charlas, para que sientan el significado de su cultura y que así puedan hacer que la comunidad tenga un desarrollo más rápido puesto que estos tienen ideas más frescas para la realización de diversos contenidos digitales y así llamar la atención de distintos tipos de públicos por ende lleguen a darse a conocer.

## Plan de Capacitación

### Capacitación

Según Chiavenato (2009), el tema de capacitación es un importante peldaño para el desarrollo educacional que tiene que ser enfocado de manera sistemática, mediante el cual el público objetivo que es el que alcanza y consigue desarrollar, adquirir sus conocimientos y habilidades sobre temas específicos o lo que se trate la capacitación brindada para que este mejore sus actitudes con respecto a su trabajo.

Es decir, la capacitación trata de ser un factor indispensable para que los colaboradores, trabajadores o personas a los que va dirigida la capacitación incrementen sus saberes, conocimientos y que de esta manera tengan una mejor orientación para ser más productivos en sus actividades empresariales, cabe recalcar que estas capacitaciones tienen que ser constantes para que se mantengan actualizados.

A continuación, se muestra un corto análisis sobre las ventajas y desventajas de presentar la capacitación que se brindará como una estrategia en beneficio para la comunidad de Chilcapamba.

#### Tabla 14.

##### *Ventajas y desventajas de la capacitación*

<b>Ventajas</b>	<b>Desventajas</b>
Adquirir mejores y mayores conocimientos sobre los temas propuestos para que los pobladores puedan tener un mejor manejo en la manipulación de alimentos y bebidas	Capacitaciones simples y sin ningún trasfondo de los temas, que sean temas que no tengan importancia y desactualizados los cuales van a minorar el conocimiento de los pobladores
Capacitaciones actualizadas con temas interesantes para que los habitantes entiendan perfectamente y puedan ponerlo en práctica	Los tiempos de capacitación se extiendan demasiado y no exista una remuneración justa a las personas que estén brindando las charlas
Obtener mayor confianza por parte de los turistas hacia las personas de la	Falta de apoyo por parte de autoridades de la parroquia o autoridades de la localidad

comunidad por una correcta manipulación alimentaria Falta de apoyo por parte de los pobladores

---

Las capacitaciones se desarrollarán en la casa comunal de la comunidad Chilcapamba que se encuentra en la parroquia de Quiroga, adicionalmente estas charlas serán transmitidas mediante redes sociales como Facebook que son de libre acceso para que las personas puedan acceder a los temas presentados

#### **Tabla 15.**

#### *Propuesta de capacitación*

---

### **Propuesta de Capacitación el Correcto Manejo de Alimentos y Bebidas para el Turista**

---

#### **Misión**

Potenciar la identidad cultural de Chilcapamba en base al tema del “correcto manejo de los alimentos y bebidas tradicionales” de la zona para mejorar los servicios y atención al turista nacional y extranjero, de esta manera se pueda lograr mayor reconocimiento para el lugar

#### **Visión**

Que la comunidad de Chilcapamba sea conocida en el ámbito turístico y gastronómico por parte de turistas nacionales y extranjeros. Ser un lugar pleno para que las personas puedan reunirse y sentirse cómodas, brindar un excelente servicio con profesionalismo sin dejar de lado las costumbres y tradiciones.

#### **Descripción**

La gastronomía es parte esencial de cualquier cultura, siendo esta una buena manera en la de relación en que los visitantes o turistas tienen para entender la cultura de los demás, ya que la gastronomías es la conexión con el pasado, puesto que es la herencia de anteriores civilizaciones y culturas; el degustar la comida no solo es el hecho de probar algún alimento, sino que es la forma en la de percibir la identidad de aquel lugar en el que se encuentra y sumergirse en el día a día de la comunidad.

Cotacachi y por ende la comunidad de Chilcapamba es poseedora de una inmensa identidad cultural, por lo que no se debe permitir perder las costumbres, tradiciones, festividades, danzas ancestrales, música y gastronomía, las cuales brindan riqueza y un gran sentido de pertenencia.

Estos argumentos son la razón de la presente propuesta cuya finalidad es contribuir al desarrollo de la comunidad.

#### **Perspectivas**

#### **Objetivos estratégicos**

- |                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>1. Social</b>      | 1.1. Brindar mejores oportunidades a la comunidad, mediante la correcta manipulación de los alimentos y bebidas hacia los turistas<br>1.2. Ofrecer la oportunidad justa a la población para desarrollar su potencial productivo sin ningún tipo de discriminación.   |
| <b>2. Económica</b>   | 2.1. Tener mejores ingresos para la comunidad con un mayor flujo de turistas, con la puesta en práctica de la difusión por medios digitales con el objetivo desarrollar el turismo y por ende fortalecer la identidad cultural.<br>2.2. Mejorar la calidad de vida en las familias de la zona mediante pequeños emprendimientos o negocios que brinden gastronomía tradicional a los turistas para la sostenibilidad de sus hogares. |
| <b>3. Identitaria</b> | 3.1. Contribuir a la comunidad en tener un mayor sentido de pertenencia cultural, resaltando sus raíces, fortalezas de sus antepasados y de esta manera reforzar el orgullo hacia su identidad.<br>3.2. Promover la práctica, consumo y propagación de las diversas manifestaciones gastronómicas tradicionales con el fin de fortalecer su identidad.   |

### **Estrategias**

- 1.1.1. Correcta manipulación de alimentos y bebidas en la elaboración de platos tradicionales para los turistas
- 1.1.2. Capacitación con altos estándares de calidad de servicios en la comunidad enfocados hacia turistas nacionales y extranjeros.
- 2.1.1. Rediseño de recetario de la UNORCAC
- 2.2.1. Eficiente uso de los productos para generar mayor rentabilidad.
- 3.1.1. Incentivar a la comunidad a producir sus productos con recursos propios del lugar
- 3.2.1 Puesta en marcha de contenido publicitario digital que tenga un mayor alcance.

---

*Nota.* Elaboración de la propuesta en base a las necesidades de la comunidad.

### ***Cronograma***

La capacitación estará dividida por medio de 3 módulos, estos temas correspondientes serán tratados de la siguiente manera:

#### **Módulo 1. Peligros de los alimentos**

Tema 1 - Introducción

Tema 2 - Tipos de contaminación en los alimentos: primaria, directa y cruzada

Tema 3 - Vías de contaminación de los alimentos

Tema 4 - Programa control de plagas

Tema 5 - Factores que benefician y perjudican en la propagación de microorganismos

## **Módulo 2. Enfermedades propagadas por los alimentos**

1. Introducción
2. ¿Qué se entiende por alimentos contaminados? ¿Cuál es su percepción?
3. Significado de ETA o Enfermedades transmitidas por alimentos
4. Motivos más comunes de ETA
5. Síntomas más comunes que se dan por tener ETA
6. Vía de transmisión ciclo epidemiológico fecal-oral

## **Módulo 3. Medidas higiénicas para la prevención de la contaminación de los alimentos**

1. Condición de las personas que manejan los alimentos
2. Manera de transmisión de enfermedades por manos sucias
3. Prácticas higiénicas deseables e indeseables en la persona que maneja los alimentos
4. Manejo pulcro de sus instalaciones y equipos
5. Almacenaje de alimentos/Rotación de materia prima
6. Almacenaje de alimentos elaborados/ Almacenaje de productos químicos
7. Proceso de elaboración – Control de las operaciones posteriores al almacenamiento
8. Puntos importantes y críticos en la contaminación de alimentos

### ***Itinerario***

#### **Tabla 16.**

##### *Itinerario día 1*

---

#### **Día 1**

---

<b>Hora</b>	<b>Actividad</b>	<b>Módulo 1. Peligros de los alimentos</b>	<b>Duración</b>
		<b>Descripción</b>	

<b>8:00</b>	Introducción al Módulo	Breve presentación al módulo sobre los peligros de los alimentos, junto con los temas a desarrollar durante el día	30 minutos
<b>8:30</b>	Análisis del segundo tema: Tipos de contaminación en los alimentos	Desarrollo del tema de los tipos de contaminación los cuales son primarios, directa y cruzada	1 hora
<b>9:30</b>	Desarrollo del tercer tema: Vías de contaminación de los alimentos	Explicación de las vías de contaminación como son los vectores, basura	1 hora
<b>10:30</b>	Descanso	Receso para repartir el refrigerio	30 minutos
<b>11:00</b>	Desarrollo del cuarto tema: Programa control de plagas	Conocer la manera en la que se puede evitar la propagación de las plagas	30 minutos
<b>11:30</b>	Desarrollo del quinto tema: Factores que benefician y perjudican en la propagación de microorganismos	Análisis de los factores de la propagación del microorganismo y además explicación a cerca de la tabla de alimentos de alto y bajo riesgo para la contaminación de microorganismos	30 minutos
<b>12:00</b>	Retroalimentación	Resolver cualquier preguntas o dudas que las personas puedan tener	1 hora

*Nota.* Elaboración de la propuesta en base a las necesidades de la comunidad.

### Tabla 17.

#### *Itinerario día 2*

<b>Día 2</b>			
<b>Módulo 2. Enfermedades propagadas por los alimentos</b>			
<b>Hora</b>	<b>Actividad</b>	<b>Descripción</b>	<b>Duración</b>
<b>8:00</b>	Presentación del módulo	Brindar una introducción rápida sobre los temas que se verán en la capacitación del día	30 minutos
<b>8:30</b>	Desarrollo del tema 1: entendimiento de los alimentos contaminados	Se analizarán los tipos de elementos contaminados, microorganismos, bacterias, hongos y parásitos que se encuentran en los alimentos	1 hora
<b>9:30</b>	Desarrollo del tema 2: Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)	Se dará a conocer las enfermedades de factor tóxico o infeccioso. Clasificación de infecciones; por intoxicaciones, medidas por cierta toxina	1 hora

<b>10:30</b>	Receso	Tiempo libre	30 minutos
<b>11:00</b>	Desarrollo del tema 3: Causas más comunes de ETA	Se explicará brevemente sobre la razón del por qué existen las enfermedades de transmisión alimentaria y algunas de sus causas.	20 minutos
<b>11:20</b>	Desarrollo del tema 4: Causas comunes de ETA	Analizar las fuentes más comunes de la enfermedad de transmisión alimentaria: infección e intoxicación	20 minutos
<b>11:40</b>	Desarrollo del tema 5: Síntomas comunes por ETA	Se brindará información acerca de los signos o sintomatología más común que se presenta cuando se tiene una enfermedad transmitida por alimentos; dolor de estómago, vómito, diarrea	20 minutos
<b>12:00</b>	Desarrollo del tema 6: Vía de transmisión ciclo epidemiológico fecal-oral	Explicar la forma de transmisión más común de los patógenos hacia los alimentos: ciclo fecal oral corto, ciclo fecal oral largo	20 minutos
<b>12:20</b>	Retroalimentación	Resolver cualquier preguntas o dudas que las personas puedan tener	40 minutos

*Nota.* Elaboración de la propuesta en base a las necesidades de la comunidad.

**Tabla 18.**

*Itinerario día 3*

---

**Día 3**

---

**Módulo 3. Medidas higiénicas para la prevención de la contaminación de los alimentos**

<b>Hora</b>	<b>Actividad</b>	<b>Descripción</b>	<b>Duración</b>
<b>8:00</b>	Presentación del Módulo	Rápida introducción del módulo sobre las medidas higiénicas para la prevención de la contaminación de los alimentos	30 minutos
<b>8:30</b>	Desarrollo del tema 1: Condición del personal que manipulan los alimentos	Explicación acerca del estado que deben tener las personas que manipulan los alimentos; estado de salud, higiene, correcta vestimenta.	30 minutos
<b>9:00</b>	Desarrollo del tema 2: Manera de transmisión de	Análisis de la forma de transmisión por manos sucias y la manera correcta en la que la persona se	30 minutos

---

**Día 3**


---

	enfermedad por manos sucias	tiene que lavar las manos en 6 pasos	
<b>9:30</b>	Descanso	Receso para refrigerio	30 minutos
<b>10:00</b>	Desarrollo del tema 3: Prácticas higiénicas	Acciones deseables e indeseables que se debe presentar en un manipulador de alimentos; deseables como lavar los utensilios; indeseables como hurgarse la nariz, el cabello.	30 minutos
<b>10:30</b>	Desarrollo del tema 4: Manejo pulcro de instalaciones y equipos	Procedimiento que se debe tomar para un correcto lavado de las instalaciones	10 minutos
<b>10:40</b>	Desarrollo del tema 5: Almacenaje de alimentos y rotación materia prima	Explicación los lugares en el que se tiene que guardar los alimentos para productos que no necesiten algún tipo de refrigeración y rotación de materia prima con el principio "PEPS" (primero entra, primero en salir)	10 minutos
<b>10:50</b>	Desarrollo del tema 6: Almacenaje alimentos elaborados y de productos químicos	Se platicará sobre lugar y la temperatura adecuada que se debe tener para los alimentos elaborados y el lugar correcto para mantener los productos químicos y limpieza de utensilios y desinfección de equipos	10 minutos
<b>11:00</b>	Desarrollo del tema 7: Proceso de elaboración/control de operaciones posteriores	Explicación rápida forma de descongelación, temperaturas óptimas, refrigeración; enfriamiento de los alimentos	10 minutos
<b>11:10</b>	Desarrollo del tema 8: Puntos importantes y críticos en la contaminación de alimentos:	Explicación de los lugares en los que se encuentran mayor predispuestos los alimentos para la rápida contaminación o alteración	10 minutos
<b>11:20</b>	Retroalimentación	Resolver cualquier preguntas o dudas que las personas puedan tener	1 hora

*Nota.* Elaboración de la propuesta en base a las necesidades de la comunidad.

### **Campaña de difusión**

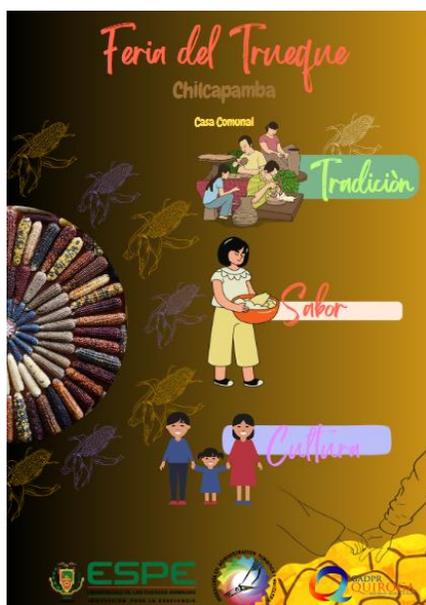
En base a las encuestas y las entrevistas realizadas se ha concluido la realización de campañas de difusión, sin embargo, los medios de difusión como las redes sociales existen, pero no tienen un adecuado manejo e incluso ya no ha tenido

seguimiento como tal. Por lo que se ha propuesto realizar campañas publicitarias sobre la feria del trueque y feria gastronómica, las mismas que tienen como propósito dar a conocer a la población acerca de la cultura dentro de la comunidad, costumbres y tradiciones gastronómicas, de esta manera poder compartir saberes y conocimientos a turistas nacionales y extranjeros para fomentar el desarrollo turístico en la zona.

Para poder llevar a cabo el cumplimiento de la estrategia de difusión se propone realizar una página de Instagram donde se suba material de audio y video acerca de la comunidad para captar la atención de las personas dentro y fuera de la zona, por lo que se han elaborado modelos de post publicitarios que serán entregados previo a las ferias que se realizan en el lugar.

### **Figura 57.**

*Campaña (Feria del trueque)*



### **Figura 58.**

*Campaña (Feria gastronómica)*



Con el fin de cumplir con los objetivos planteados se han establecido estrategias acordes a la situación actual de la comunidad y han sido socializadas a los moradores a mediante las encuestas realizadas, cada una será explicada a continuación:

### ***Rediseño del recetario***

Existe una recopilación de recetas que abarca a distintas comunidades del cantón Cotacachi, parroquia Quiroga, entre ellas la comunidad de Chilcapamba, debido a que comparte gran parte de su historia, tradiciones, costumbres y gastronomía. El ente encargado de dicha labor es la Unión de Organizaciones Campesinas Indígenas de Cotacachi (UNORCAC), constituida por 41 comunidades y diversas organizaciones de base campesinas indígenas y mestizas, para esto se ha propuesto realizar un rediseño digital en base a la información del recetario y con colores, símbolos e imágenes representativas del lugar.

Además, se procederá a mostrar algunas de las propuestas a realizarse dentro de la comunidad Chilcapamba, puesto que una vez concluidos y analizados

los resultados de los instrumentos anteriormente realizados (entrevistas y encuestas), se puede evidenciar que la población está perdiendo la identidad cultural (especialmente los jóvenes) puesto que ya no tienen el mismo interés que tienen sus padres o abuelos.

De esta manera las propuestas brindadas se crearán una vez sabiendo que los pobladores de Chilcapamba se encuentran interesados en tener un desarrollo interno como comunidad, se ha optado por realizar un planteamiento de propuestas las cuales consisten en la creación de capacitación para el correcto manejo y manipulación de alimentos y bebidas, el rediseño de recetario y el empleo de una página de redes sociales; este plan de desarrollo se crea con el fin de ayudar y contribuir tanto a recuperar el interés de los jóvenes de la comunidad para que sientan la riqueza de identidad cultural que tienen sus antepasados, así como al crecimiento turístico gastronómico de la zona.

Es esencial que la comunidad tenga diversas charlas o capacitaciones para que estas puedan brindar y crear una mayor satisfacción hacia los turistas que lleguen a la comunidad y de esta manera sea más conocido y se cree un potencial turístico-gastronómico del lugar. Es muy importante que los jóvenes se encuentren en estas charlas, para que sientan el significado de su cultura y que así puedan hacer que la comunidad tenga un desarrollo más rápido puesto que estos tienen ideas más frescas para la realización de diversos contenidos digitales y así llamar la atención de distintos tipos de públicos por ende lleguen a darse a conocer.

**Figura 59.**

*Adelanto del formato del recetario*



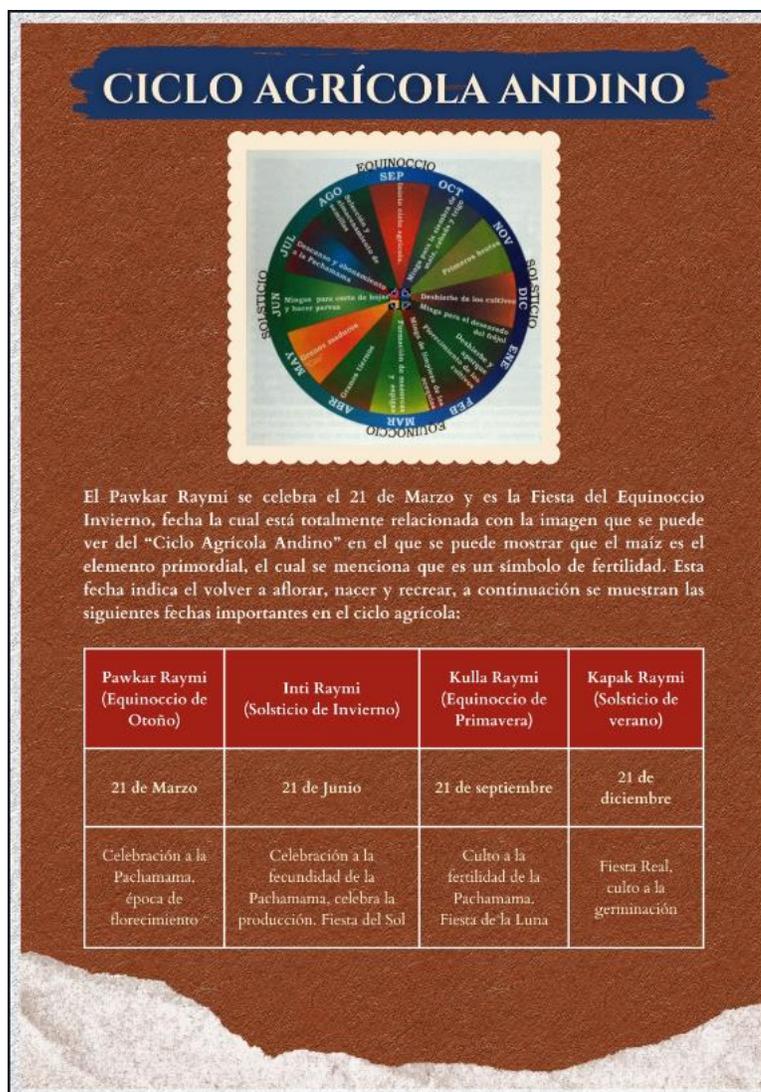
**Figura 60.**

*Frase representativa*



**Figura 61.**

*Ciclo agrícola andino/rediseño de formato*



*Nota:* Tomado de Guía Agro-Culinaria. (Ramirez & Williams, 2003)

### Figura 62.

*Recetas tortillas de maíz y tiesto/rediseño*

## TORTILLAS DE MAÍZ Y FREJOL

PROCEDIMIENTO	INGREDIENTES	CANTIDADES
• Mezclar huevos, manteca, sal y levadura incorporar lo anterior al agua tibia	Harina de maíz crudo	1 Kg.
• Agregar de a poco la harina para crear la masa.	levadura o el concho de la chicha	c/n (una pizca)
• Dejar reposar la masa durante unos minutos. En tanto eso sucede se hace el relleno.	Frejol cocinado	1 Kg
• Moler la papa de sambo junto con la sal agregar el frejol para el relleno de tortillas.	Papa de sambo	1.10 lbs
• Esta mezcla se coloca en el medio de unas tres cucharadas de masa de harina.	Huevo	2 Unidades
• Se le da forma como una empanada y se coloca directamente en el tueste o sartén para cocinarse completamente	Manteca de chanchro	c/n
	Sal	c/n
	Agua	1 Taza/250 ml

**Nota:** Estas deliciosas tortillas preparadas en el tueste se las puede acompañar con coladas o refrescos azúcares



*Nota:* Tomado de Guía Agro-Culinaria. (Ramirez & Williams, 2003)

**Figura 63.**

*Fechas del calendario agrícola*

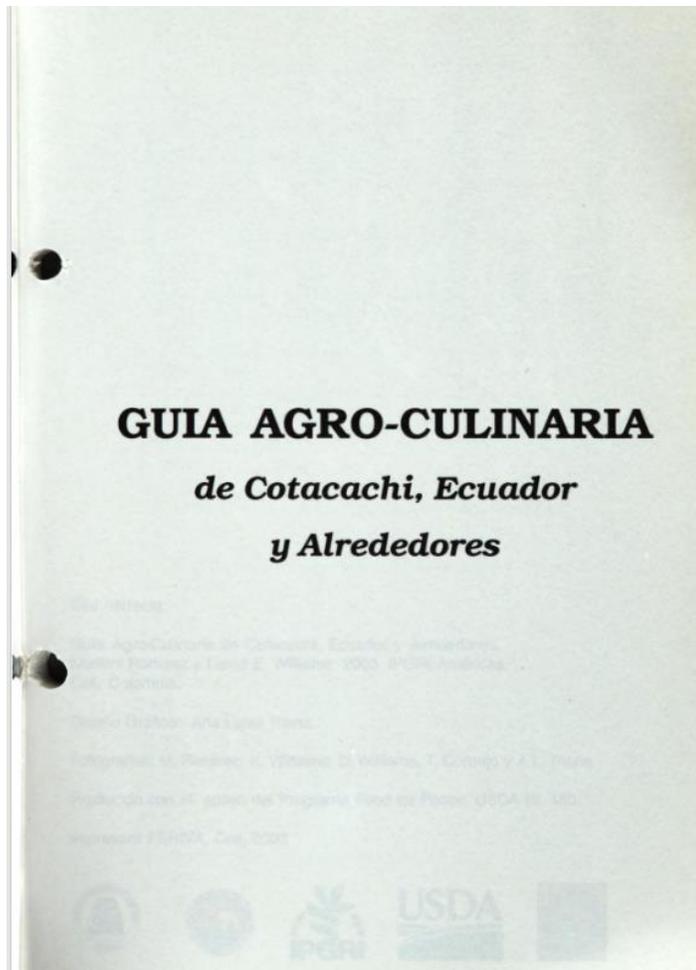
De igual manera en la siguiente página se muestran las fechas respectivas del calendario agrícola y sus comidas y fiestas tradicionales.

<p><b>ENERO</b> Juchay Pukuy</p>	<p><b>FEBRERO</b> Mushuk Pukuy</p>
<p><b>Fiestas:</b> Bara chimbachi (cambio de gobiernos comunitarios)</p> <p><b>Comidas:</b> Ara papa (papa silvestre)</p>	<p><b>Labores:</b> Minga de limpieza</p> <p><b>Comidas:</b> Fréjol, haba tierna, sambo, choclo, arveja</p>
<p><b>MARZO</b> Pawkar Watay</p>	<p><b>ABRIL</b> Ayrirway Quilla</p>
<p><b>Fiestas:</b> Mushuc Nina- Fuego Nuevo. Novenas. Pawkar Raymi. Fiesta del Año Nuevo Andino dedicada a la Nusta o princesa (20 de marzo) Carnaval- Juego con flores y agua</p> <p><b>Comidas:</b> Platos preparados granos tiernos</p>	<p><b>Fiestas:</b> Semana Santa: Procesiones en comunidades urbanas e Indígenas</p> <p><b>Comidas:</b> Fanesca, choclos, papas, dulce de sambo, humitas (chugshutanda), colada de choclo (shugshuapi), sambo, meloco, oca, rosquilla, fritada, galloapi, musuguitaya, colada de cao, zapallo, habas tiernas.</p>
<p><b>MAYO</b> Aymuray Quilla</p>	<p><b>JUNIO</b> Inti Raymi Quilla Fiesta Sagrada del Sol</p>
<p><b>Fiestas:</b> Aniversario de comunidades Tunibamba y Morochos. Elección de nustas, rituales y juegos tradicionales</p> <p><b>Comidas:</b> Chuchuca, choclo mote, maíz cao</p>	<p><b>Fiestas:</b> Inti Raymi, baños rituales. Jatun Punlla o tomada de la Plaza, baile y ofrendas en cada comunidad. Oyanza (festejo) por cosechas. Fiesta de San Pedro y San Pablo</p> <p><b>Comidas:</b> fritada, habas, quinoa, pepa de sambo, aguacate, papas, ají, queso, mazamorra, cuy, tostado, chicha de maíz mote, fréjol y gallina.</p>

*Nota:* Tomado de Guía Agro-Culinaria. (Ramirez & Williams, 2003)

**Figura 64.**

*Recetario sin rediseño*



*Nota:* Tomado de Guía Agro-Culinaria. (Ramírez & Williams, 2003)

**Figura 65.**

*Recetario sin rediseño/recetas*

que son platos substanciales y salados; los Acompañamientos como tostado, panes y tortillas, los que son salados y dulces; y preparaciones como Coladas y Champús, que aunque mayormente líquidas, no son propiamente bebidas sino comida. Además se incluyen reseñas de la Chicha de Jora y Chahuarmishqui con oca, mas propiamente bebidas. Presentamos recetas para un banquete completo de Inti Raymi, generado durante un taller.

## SOPAS Y LOCROS

### SOPA DE CHUCHUCA

Como hacer la chuchuca

El choclo cao (duro) se desgrana y se hierve hasta que se cocine, luego se seca al sol y almacena.

#### Ingredientes

2 Kg. de chuchuca  
0.5 Kg. de fréjol seco  
1 puñado de berro o guacamullo o pima yuyu  
1 cucharada de sal  
media cucharada de manteca de chancho  
5 papas grandes

#### Preparación

El grano de chuchuca se remoja por una hora y luego se muele. Mientras, se remoja el fréjol por media hora y se le saca la cáscara. Luego se mezclan, se les cubre con suficiente agua y se cocina como por una hora, moviendo frecuentemente para evitar que se pegue al fondo de la olla. Faltando algunos minutos para sacar del fuego agregamos berro o guacamullo, sal y manteca.

Servirse con tostado de tiesto o tostado de manteca (ver preparación más adelante).

*Nota:* Tomado de Guía Agro-Culinaria (Ramirez & Williams, 2003)

## Conclusiones

- Es importante que los padres de familia de la comunidad enseñen a sus hijos (las nuevas generaciones) la importancia y la riqueza de su cultura, las fiestas, las tradiciones que estos tienen para que sepan apreciar el potencial que tiene la comunidad como sector turístico y gastronómico y que de esta manera no se pierda su identidad cultural ya que los jóvenes pueden encontrar nuevas formas de poder atraer a los turistas y que estos conozcan un poco más de cada cultura del país.
- Una vez culminadas y analizadas tanto las entrevistas como las encuestas se puede conocer la situación de los habitantes de Chilcapamba y el deseo que tienen de salir adelante como lugar turístico y gastronómico y que su comunidad sea reconocida por la gente extranjera, queriendo ser partícipes de cualquier tipo de capacitación o charlas sobre turismo, gastronomía, manejo de alimentos y bebidas u otros temas que puedan ser aporte y beneficiarlos para dar una buena impresión y que estos brinden una excelente atención a sus turistas.
- Por otra parte, en el análisis de la investigación hace evidente el poco acompañamiento que tienen este tipo de proyectos por parte de autoridades del sector público, lo que dificulta la puesta en marcha y mejoramiento continuo; sin embargo, la búsqueda de ayuda a instancias privadas y las mismas ganas de llevarlo a cabo hacen posible la continuidad del proyecto en la comunidad.
- Es necesaria una intervención inmediata en cuanto a manejo de alimentos, bebidas, establecer protocolos, mejorar servicios y atención al cliente.

### **Recomendaciones**

- Para que se tenga un mayor alcance turístico gastronómico, la comunidad de Chilcapamba junto con las demás comunidades deben tener lazos más fuertes y unirse para realizar una excelente estrategia de marketing y de esta forma se puedan beneficiar todas las zonas aledañas a la de Chilcapamba.
- El Municipio debe ayudar de mejor manera a las poblaciones rurales brindándoles diferentes tipos de capacitaciones o de charlas sobre turismo o atención al cliente para que los habitantes de las comunidades sepan cómo dirigirse hacia los turistas sin que estos se sientan incómodos, por lo contrario, para que estos se puedan sentir en confianza y así aprendan más sobre las diferentes culturas, tradiciones que existen.
- Se recomienda establecer lineamientos a seguir en donde se describan a detalle normas en temas de manipulación de alimentos y atención a turistas, de esta manera conseguir una mejor experiencia para quienes visiten el lugar.
- Es aconsejable llevar a cabo el seguimiento de las redes sociales ya que en la actualidad son un medio de difusión fundamental para dar a conocer al público los productos y servicios que ofrecen dentro de las comunidades, de esta manera que el turismo se convierta en un eje de la economía local aparte de la agricultura y ganadería.

## Referencias

- Andrade, C. (2016). *Noticias Ecuador*. <https://noticiasec.com/pinchos-de-chontacuro-receta-y-preparacion/>
- Andrade, C. (2016). *Noticias Ecuador*. <https://noticiasec.com/wp-content/uploads/2016/05/Pinchos-de-Chontacuro-Receta-y-Preparaci3n.png>
- Ayala, E. (2014). La Interculturalidad: El camino para Ecuador. *Revista de la Univerdad de Azuay*, 1(65), 7-77.  
<https://www.uazuay.edu.ec/sites/default/files/public/publicaciones/UV-65.pdf>
- Banco Mundial. (2023). *Banco Mundial en el Ecuador*.  
<https://www.bancomundial.org/es/country/ecuador/overview>
- Bermeo, P., Elizalde, J., & Calle, M. (2020). Gastronomía tradicional: gustos y preferencias de los habitantes del cant3n Santa Rosa, El Oro, Ecuador. *Revista Interamericana de Ambiente y Turismo*, 16(2), 175-185.  
<https://www.scielo.cl/pdf/riat/v16n2/0718-235X-riat-16-02-175.pdf>
- Bravo, L., Alemán, A., & Perez, M. (2018). La actividad turística en el Ecuador: ¿Turismo consciente o turismo tradicional? *Redalyc*, 9(1), 97-108.  
<https://www.redalyc.org/journal/5885/588562086009/html/>
- Carvallo, N. (2015). Saberes ancestrales: lo que se sabe y se siente desde siempre. *El Tel3grafo*. <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/buen/1/saberes-ancestrales-lo-que-se-sabe-y-se-siente-desde-siempre>
- Casas, J., Repullo, J., & Donado, J. (2003). La encuesta como t3cnica de investigaci3n.Elaboraci3n de cuestionarios y tratamiento estadístico de los

datos. *Elsevier*, 31(8), 527-538. <https://www.elsevier.es/es-revista-atencion-primaria-27-pdf-13047738>

Castellón, L. M., & Fontecha, J. (2018). La Gastronomía: Una Fuente Para El Desarrollo Del Turismo Y El Fortalecimiento De La Identidad Cultural En Santander. *Turismo y Sociedad*, 1(22), 64-89. Turismo y Sociedad: [https://papers.ssrn.com/sol3/papers.cfm?abstract\\_id=3179544](https://papers.ssrn.com/sol3/papers.cfm?abstract_id=3179544)

Comida Ecuatoriana. (s.f.). *Comida Ecuatoriana*.

<https://comidaecuatoriana.com.es/wp-content/uploads/2020/01/ayampaco.jpg>

De la Torre, C. (2001). *Identidades. Una mirada desde la psicología*.

[https://biblioteca.clacso.edu.ar/clacso/se/20191016040645/Las\\_identidades.pdf](https://biblioteca.clacso.edu.ar/clacso/se/20191016040645/Las_identidades.pdf)

Díaz, D., Perkins, D., Hinojosa, M., & Martín, I. (2016). El Pawkar Raymi, la celebración del nuevo tiempo. *Cannabis Magazine*, 88-93.

[https://www.researchgate.net/publication/299526599\\_El\\_Pawkar\\_Raymi\\_la\\_celebracion\\_del\\_nuevo\\_tiempo](https://www.researchgate.net/publication/299526599_El_Pawkar_Raymi_la_celebracion_del_nuevo_tiempo)

Ecuador en cifras. (2010). *Fascículo Provincial de Imbabura*.

<https://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Libros/Economia/Nuevacarademograficadeecuador.pdf>

El Diario. (2016). Ollas de barro. [https://i.eldiario.com.ec/fotos-manabi-](https://i.eldiario.com.ec/fotos-manabi-ecuador/2016/02/20160204040000_el-sabor-de-de-la-olla-de-barro.jpg)

[ecuador/2016/02/20160204040000\\_el-sabor-de-de-la-olla-de-barro.jpg](https://i.eldiario.com.ec/fotos-manabi-ecuador/2016/02/20160204040000_el-sabor-de-de-la-olla-de-barro.jpg)

El Diario. (2018). Cucharas de palo. [https://i.eldiario.com.ec/fotos-manabi-](https://i.eldiario.com.ec/fotos-manabi-ecuador/2018/03/20180325113743_un-sabor-tradicional_tn0.jpg)

[ecuador/2018/03/20180325113743\\_un-sabor-tradicional\\_tn0.jpg](https://i.eldiario.com.ec/fotos-manabi-ecuador/2018/03/20180325113743_un-sabor-tradicional_tn0.jpg)

- El Gourmet. (s.f.). <https://www.goraymi.com/es-ec/esmeraldas/atacames/recetas/ceviche-tumbame-negra-aga8pka9o>
- El Gourmet. (s.f.). <https://elgourmet.com/recetas/arroz-marinero/>
- El Gourmet. (s.f.). [https://assets.elgourmet.com/wp-content/uploads/2023/03/arroz\\_OWFYMMwPNsbCAKzrxyoadnfQXih5G0-1024x683.png](https://assets.elgourmet.com/wp-content/uploads/2023/03/arroz_OWFYMMwPNsbCAKzrxyoadnfQXih5G0-1024x683.png)
- El gourmet. (s.f.). *Ceviche tumbame negra*.  
[https://img.goraymi.com/2018/08/20/ba14135a8e03488533f9479155beb0ac\\_xl.jpg](https://img.goraymi.com/2018/08/20/ba14135a8e03488533f9479155beb0ac_xl.jpg)
- El Oriente. (2021). *El Oriente*.  
<https://www.juiciocrudo.com/pics/540x303/6e7aae807665f943d768e7bee9c1376d00167188.jpg>
- El productor . (2019). Tiesto de barro. <https://elproductor.com/wp-content/uploads/2019/12/gastronomia.jpg>
- El Telégrafo. (2018). Las ancestrales ollas de barro ahora también se las utiliza en cocinas a gas. <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/sociedad/6/ollas-barros-cocina-gas-ecuador>
- FAO. (2020). *El estado mundial de la pesca y la acuicultura 2020. La sostenibilidad en acción*. <https://www.fao.org/documents/card/en/c/ca9229es>
- GEO IMBABURA. (2017). *Mapa de la división política de la Provincia de*.  
[https://www.imbabura.gob.ec/phocadownloadpap/sil/info-metadato/DivisiónPolitica\\_Metadato.pdf](https://www.imbabura.gob.ec/phocadownloadpap/sil/info-metadato/DivisiónPolitica_Metadato.pdf)

- Gómez, D., Carranza, A., & Ramos, C. (2016). Revisión Documental, una Herramienta para el Mejoramiento de las Competencias de Lectura y Escritura en los Estudiantes Universitarios. *Researchgate*, 1(1), 46-56.  
<http://scielo.senescyt.gob.ec/pdf/rchakin/n1/2550-6722-rchakin-01-00046.pdf>
- González, D. (2019). Una concepción integradora de la motivación humana. *Scielo*, 1(1). <https://www.scielo.br/j/pe/a/m9rHpDz5TfWMCTmLffdq3Wc/?lang=es>
- GoRaymi. (s.f.). <https://www.goraymi.com/es-ec/esmeraldas/recetas/cevicangre-aqo44o8zm>
- GoRaymi. (s.f.).  
[https://img.goraymi.com/2018/03/12/b75ca1490cc4c8e719fceaf2c05273e8\\_xl.jpg](https://img.goraymi.com/2018/03/12/b75ca1490cc4c8e719fceaf2c05273e8_xl.jpg)
- GoRaymi. (s.f.). *GoRaymi*.  
[img.goraymi.com/2019/04/16/7e9915415238debfbeb924a909c860d9\\_xl.jpg](http://img.goraymi.com/2019/04/16/7e9915415238debfbeb924a909c860d9_xl.jpg)
- Guzhñay, G. (2021). Análisis del uso de la hoja de plátano (musa paradisíaca) en la gastronomía del cantón.  
<http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/30742/1/TESIS%20Gs.%20252%20-%20uso%20de%20la%20hoja%20de%20platano.pdf>
- López, M. (2017). *Repositorio Universidad Técnica del Norte*.  
<http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/6772/1/PG%20499%20TESIS.pdf>
- Macias, R. (2012). *El trabajo sociocultural comunitario. Fundamentos epistemológicos, metodológicos y prácticos para su realización*.  
<https://www.eumed.net/libros-gratis/2012a/1171/tradicion.html>

- Manabí Noticias. (2021). <https://manabinoticias.com/wp-content/uploads/2021/09/XQJZXAS4BFGBZKOMDP3OZ6U63I-e1630766432436.jpg>
- Martínez, A., & Pedrón, C. (2016). *Conceptos básicos de alimentación*. Conceptos básicos de alimentación: <https://www.seghnp.org/sites/default/files/2017-06/conceptos-alimentacion.pdf>
- Melendez, J., & Cañez, M. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios Sociales*, 17. [https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0188-45572009000300008](https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008)
- Ministerio de relaciones exteriores. (2023). *Ministerio de relaciones exteriores*. <https://www.cancilleria.gob.ec/bolivia/wp-content/uploads/sites/22/2021/07/ECUADOR.pdf>
- Ministerio de Turismo. (2021). *Ministerio de Turismo*. <https://www.turismo.gob.ec/ayampacos-el-exotico-sabor-amazonico/>
- Ministerio de Turismo. (2021). *Ministerio de Turismo*. [https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2021/12/ayampaco\\_-1536x1021.jpg](https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2021/12/ayampaco_-1536x1021.jpg)
- Ministerio de Turismo. (2022). *Noticias*. <https://www.turismo.gob.ec/el-maito-es-el-sabor-tradicional-de-la-amazonia/>
- Molano, O. L. (2007). Identidad cultural un concepto que evoluciona. *Revista Opera*, 1(7), 69-84. <https://www.redalyc.org/pdf/675/67500705.pdf>

Morales, C. (2003). Alimentación y vida saludable. *Dialnet*, 56.

<https://dialnet.unirioja.es/servlet/libro?codigo=213420>

Neill, D., & Cortez, L. (2018). *Procesos y Fundamentos de la Investigación Científica*.

<http://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/14232/1/Cap.4-Investigaci%C3%B3n%20cuantitativa%20y%20cualitativa.pdf>

Oficina de Información Diplomática. (2023). *Ficha país Ecuador*.

[https://www.exteriores.gob.es/Documents/FichasPais/Ecuador\\_FICHA%20PAIS.pdf](https://www.exteriores.gob.es/Documents/FichasPais/Ecuador_FICHA%20PAIS.pdf)

Organización Mundial del Turismo. (2008). *UNWTO*.

<https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>

ONU. (2012). *Naciones Unidas*. [https://www.un.org/es/observances/solstice-](https://www.un.org/es/observances/solstice-day#:~:text=La%20cultura%20es%20el%20conjunto,las%20tradiciones%20y%20las%20creencias)

[day#:~:text=La%20cultura%20es%20el%20conjunto,las%20tradiciones%20y%20las%20creencias](https://www.un.org/es/observances/solstice-day#:~:text=La%20cultura%20es%20el%20conjunto,las%20tradiciones%20y%20las%20creencias)

Patrimonio, M. d. (2013). Patrimonio Alimentario. *Patrimonio alimentario*, 1(1), 2-16.

<https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/1-Patrimonio-Alimentario-LUNES-21.pdf>

PDOT. (2015). Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de Cotacachi.

<https://www.imbabura.gob.ec/phocadownloadpap/K-Planes-programas/PDOT/Cantonal/PDOT%20COTACACHI.pdf>

PDOT. (2015). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Provincia de*

*Imbabura*. <https://www.imbabura.gob.ec/index.php/componente-territorial/instrumentos-de-planificacion/pdot-cantonal/category/59-pdot-plan-de-desarrollo-y-ordenamiento-territorial>

- Preyer, G. (2016). Una interpretación de la globalización: un giro en la teoría sociológica. *Revista Mexicana de Ciencias Políticas y Sociales*, 1(226), 61-88.  
<https://www.scielo.org.mx/pdf/rmcps/v61n226/0185-1918-rmcps-61-226-00061.pdf>
- Quito Tour Bus. (2021). [https://quitotourbus.com/wp-content/uploads/2019/09/comidas-tipicas-del-ecuador\\_churrasco.jpg](https://quitotourbus.com/wp-content/uploads/2019/09/comidas-tipicas-del-ecuador_churrasco.jpg)
- Quito Tour Bus. (2021). [https://quitotourbus.com/wp-content/uploads/2019/09/comidas-tipicas-del-ecuador\\_mote.jpg](https://quitotourbus.com/wp-content/uploads/2019/09/comidas-tipicas-del-ecuador_mote.jpg)
- Quito Tour Bus. (2021). *Locro de papa*. <https://www.instagram.com/p/BXf2BvkgvNE/>
- Quito Tour Bus. (2021). *Quito Tour Bus*. <https://quitotourbus.com/comidas-tipicas-del-ecuador/blog>
- Quito Tour Bus. (2021). *Quito Tour Bus*. [https://quitotourbus.com/wp-content/uploads/2019/09/comidas-tipicas-del-ecuador\\_cuy.jpg](https://quitotourbus.com/wp-content/uploads/2019/09/comidas-tipicas-del-ecuador_cuy.jpg)
- Quito Tour Bus. (2021). *Quito Tour Bus*. [https://quitotourbus.com/wp-content/uploads/2019/09/comidas-tipicas-del-ecuador\\_llapingachos.jpg](https://quitotourbus.com/wp-content/uploads/2019/09/comidas-tipicas-del-ecuador_llapingachos.jpg)
- Ramirez, M., & Williams, D. (2003). *UNORCAC*.  
[https://books.google.com.ec/books?id=hmkzAQAAMAAJ&printsec=frontcover&fbclid=IwAR0VtLWpxOBS\\_TqqY1hy5C1dnPLqug\\_VqPbiftGEhj9HLas7Hv3q0TlJSzM#v=onepage&q&f=false](https://books.google.com.ec/books?id=hmkzAQAAMAAJ&printsec=frontcover&fbclid=IwAR0VtLWpxOBS_TqqY1hy5C1dnPLqug_VqPbiftGEhj9HLas7Hv3q0TlJSzM#v=onepage&q&f=false)
- Recetas de Ecuador. (s.f.). *Recetas de Ecuador*. [https://www.cocina-ecuatoriana.com/base/stock/Recipe/252-image/252-image\\_web.jpg](https://www.cocina-ecuatoriana.com/base/stock/Recipe/252-image/252-image_web.jpg).
- Recetas de Laylita. (2021). *Encocado de pescado*.  
<https://www.laylita.com/recetas/pescado-encocado-receta/>

Recetas de Laylita. (2021). *Encocado de pescado*.

<https://www.laylita.com/recipes/wp-content/uploads/2008/07/Ecuadorian-fish-with-coconut.jpg>

Recetas del Ecuador. (s.f.). <https://www.instagram.com/p/BXf2BvkgvNE/>

Recetas del Ecuador. (s.f.). [https://www.cocina-ecuatoriana.com/base/stock/Recipe/333-image/333-image\\_web.jpg](https://www.cocina-ecuatoriana.com/base/stock/Recipe/333-image/333-image_web.jpg)

Recetas del Ecuador. (s.f.). <https://www.cocina-ecuatoriana.com/recetas/reposteria/cocadas-esmeraldenas>

Recetas del Ecuador. (s.f.). [https://www.cocina-ecuatoriana.com/base/stock/Recipe/60-image/60-image\\_web.jpg](https://www.cocina-ecuatoriana.com/base/stock/Recipe/60-image/60-image_web.jpg)

Recetas del Ecuador. (s.f.). <https://www.cocina-ecuatoriana.com/recetas/plato-principal/bollo-de-pescado>

Recetas del Ecuador. (s.f.). [https://www.cocina-ecuatoriana.com/base/stock/Recipe/193-image/193-image\\_web.jpg](https://www.cocina-ecuatoriana.com/base/stock/Recipe/193-image/193-image_web.jpg)

Recetas del Ecuador. (s.f.). *Ensumacao*. <https://www.cocina-ecuatoriana.com/recetas/plato-principal/ensumacao>

Red Ecuador. (s.f.). *Receta del tapado errecho ecuatoriano*.  
<https://redecuador.org/comida-ecuatoriana/tapao-arrecho/>

Rivera, J. (2014). *Plan de Desarrollo de Turismo Comunitario para la Comunidad de Chilcapamba en el Cantón Cotacachi, Provincia de Imbabura*.

<https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/1559/1/TUIETH004-2015.pdf>

- Sistema Nacional de Información. (2014). *Sistema Nacional de Información*.  
[https://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/Portal%20SNI%202014/FICHAS%20F/1003\\_COTACACHI\\_IMBABURA.pdf](https://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/Portal%20SNI%202014/FICHAS%20F/1003_COTACACHI_IMBABURA.pdf)
- Triviño, K., Arandia, J., Rivera, G., & Robles, G. (2020). Revista Colón Ciencias, Tecnología y Negocios. 7(1), 45-57. Revista Colón Ciencias, Tecnología y Negocios:  
[https://revistas.up.ac.pa/index.php/revista\\_colon\\_ctn/article/view/1140/967](https://revistas.up.ac.pa/index.php/revista_colon_ctn/article/view/1140/967)
- UNESCO. (2005). *Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura*. <https://es.unesco.org/creativity/diversidad-cultural>
- Unigarro, C. (2015). Sistemas alimentarios y patrimonio alimentario. Transculturaciones en el caso ecuatoriano. *Antropología Cuadernos de Investigación*, 1(15), 21-34.  
<https://www.cuadernosdeantropologia-puce.edu.ec/index.php/antropologia/article/view/38/28>
- Vallejos, F. (2017). Patrimonio alimentario y cocina ancestral. *HOLOPRAXIS*, 1(1), 61-75. <https://revistaholopraxis.com/index.php/ojs/article/view/9>
- Vega, V., Freire, D., Guananga, N., Real, E., Del Rocío, M., & Aguilera, P. (2018). Gastronomía ecuatoriana y turismo local. *Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores.*, 1(1), 1-17.  
<https://dilemascontemporaneoseduccionpoliticayvalores.com/index.php/dilemas/article/view/615/1159>

Verdú, A. (2017). Respuestas de las mujeres shuar al conflicto socioambiental en el área del Proyecto Mirador (Ecuador). *Revista de Antropología Social*, 26(1), 9-30. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=83851421001>

Yanzapanta, C. (2016). *Universidad Regional Autónoma de los Andes*.  
<https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/5240/1/PIUAESC007-2016.pdf>

Young Living Academy. (s.f.). *Young Living Academy*.  
<https://livinglab.younglivingacademy.edu.ec/especies-de-bosque-humedo/hoja-de-bijao/>

Young Living Academy. (s.f.). *Young Living Academy*.  
<https://livinglab.younglivingacademy.edu.ec/wp-content/uploads/2021/10/Hoja-de-bijao-1024x683.jpg>