

UNIVERSIDAD POLITÉCNICA ESTATAL DEL CARCHI



FACULTAD DE INDUSTRIAS AGROPECUARIAS Y CIENCIAS AMBIENTALES

CARRERA DE TURISMO Y ECOTURISMO

Tema: “La gastronomía tradicional y el rescate del patrimonio gastronómico en la provincia del Carchi, cantón Montúfar”

Trabajo de titulación previa la obtención del
título de Ingeniera en Turismo y Ecoturismo

AUTORA: Erika Maricela Cerón Quintanchala

TUTORA: Dra. Hada Solórzano

TULCÁN, ECUADOR

2020

CERTIFICADO JURADO EXAMINADOR

Certificamos que la estudiante Erika Maricela Cerón Quintanchala con el número de cédula 0401874953 ha elaborado el trabajo de titulación: “La gastronomía tradicional y el rescate del patrimonio gastronómico en la provincia del Carchi, cantón Montúfar”.

Este trabajo se sujeta a las normas y metodología dispuesta en el Reglamento de Titulación, Sustentación e Incorporación de la UPEC; por lo tanto, autorizamos la presentación de la sustentación para la calificación respectiva.



.....
f.....

Dra. Hada Solórzano

TUTORA



.....
f.....

Dra. Cecilia Yacelga

LECTORA

Tulcán, marzo 2020

AUTORÍA DE TRABAJO

El presente trabajo de titulación constituye requisito previo para la obtención del título de Ingeniera de la Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales.

Yo, Erika Maricela Cerón Quintanchala con cédula de identidad número 0401874953 declaro: que la investigación es absolutamente original, autentica, personal. Los resultados y conclusiones a los que he llegado son de mi absoluta responsabilidad.



f.....

Erika Maricela Cerón Quintanchala

AUTORA

Tulcán, marzo 2020

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Yo, Erika Maricela Cerón Quintanchala declaro ser autora de los criterios emitidos en el trabajo de investigación: “La gastronomía tradicional y el rescate del patrimonio gastronómico en la provincia del Carchi, cantón Montúfar” y eximo expresamente a la Universidad Politécnica Estatal del Carchi y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.



f.....

Erika Maricela Cerón Quintanchala

AUTORA

Tulcán, marzo 2020

AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer principalmente a Dios por ser mi guía, mi fortaleza y acompañarme en el transcurso de mi vida para culminar con éxito mis metas propuestas.

A mis padres Marcelo Cerón y a mi madre Luz Quintanchala por su ayuda, sus consejos, su apoyo incondicional en momentos de dificultad, ustedes han sido mi mayor inspiración para seguir adelante y poder ser una persona de bien e inculcarme buenos valores.

Gracias por ser el pilar fundamental en mi vida, por sacrificarse día a día en trabajar muy fuerte para brindarme lo mejor sé que ahora se ve reflejado el trabajo que he venido realizando durante 6 años y conjuntamente con ustedes he podido superarme y salir adelante.

A mis hermanas/o Nancy, Gissella, Amanda, y Edgar por brindarme su apoyo, sus consejos y palabras de aliento en momentos de dificultad, gracias por acompañarme durante esta etapa de mi vida.

A Lenin por su apoyo en momentos de mucha tristeza pese a los problemas y dificultades siempre ha estado allí brindándome su ayuda, su compañía a lo largo de mi carrera universitaria y por los momentos que hemos compartido.

Además, agradezco a mis amigos con quienes he compartido momentos de alegría y tristeza en mi vida universitaria quienes me brindaron su amistad y su apoyo.

A los docentes de la carrera de Turismo y Ecoturismo especialmente a mi tutora Dra. Hada Solórzano y a mi lectora Dra. Cecilia Yacelga por brindarme su ayuda y apoyo durante la elaboración de este trabajo.

DEDICATORIA

El presente trabajo lo dedico a toda mi familia, principalmente a mis padres por su trabajo y sacrificio en todos estos años, gracias a ellos logre cumplir uno de mis objetivos, ellos supieron apoyarme en cada paso que he dado, enseñarme que los valores son importantes y estos caracterizan las virtudes de la persona, que no hay que rendirse en la vida, así se presenten un sin número de obstáculos. A mis hermanos quienes supieron acompañarme en el camino del aprendizaje y enseñarme que todas las metas se pueden alcanzar con esfuerzo y perseverancia.

A mi tutor y lector por estar dispuestos a solventar cualquier duda, sobre todo agradezco por el apoyo durante el desarrollo de la tesis.

ÍNDICE

| | |
|--|----|
| INTRODUCCIÓN..... | 16 |
| I. PROBLEMA..... | 18 |
| 1.1. Planteamiento del Problema..... | 18 |
| 1.2. Formulación del Problema..... | 19 |
| 1.3. Justificación..... | 19 |
| 1.4. Objetivos y Preguntas de Investigación..... | 20 |
| 1.4.1. Objetivo General..... | 20 |
| 1.4.2. Objetivos Específicos..... | 20 |
| 1.4.3. Preguntas de Investigación..... | 21 |
| II. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA..... | 22 |
| 2.1. Antecedentes Investigativos..... | 22 |
| 2.2. Marco Teórico..... | 26 |
| 2.2.1 Cultura..... | 26 |
| 2.2.1.2 Gastronomía..... | 26 |
| 2.2.1.3 Gastronomía Tradicional..... | 26 |
| 2.2.2 Cocina Tradicional..... | 27 |
| 2.2.2.1 Plato Tradicional..... | 27 |
| 2.2.3 Identidad Gastronómica..... | 28 |
| 2.2.4 Turismo Gastronómico..... | 28 |
| 2.2.5 Gastronomía como producto turístico..... | 29 |
| 2.2.5.1 Producto Turístico..... | 29 |
| 2.2.6 Patrimonio Alimentario..... | 30 |
| 2.2.6.1 Patrimonio Gastronómico..... | 30 |
| 2.2.7 Rescate del Patrimonio Gastronómico..... | 31 |
| 2.2.8 Cantón Montufar..... | 31 |
| 2.2.8.1 Patrimonio gastronómico del cantón Montufar..... | 32 |
| III. METODOLOGÍA..... | 33 |
| 3.1. Enfoque Metodológico..... | 33 |

| | |
|---|----|
| 3.1.1. Enfoque..... | 33 |
| 3.1.2. Modalidad..... | 34 |
| 3.1.3. Tipo de Investigación..... | 34 |
| 3.2. Hipótesis | 35 |
| 3.3. Definición y Operacionalización de Variables | 36 |
| 3.4. MÉTODOS UTILIZADOS..... | 38 |
| 3.4.1 Análisis estadístico..... | 38 |
| IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN | 46 |
| 4.1. Resultados | 46 |
| 4.2. Discusión..... | 82 |
| CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES..... | 85 |
| 5.1. Conclusiones | 85 |
| 5.2. Recomendaciones..... | 85 |
| VI. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS | 86 |
| VII. ANEXOS | 89 |

ÍNDICE DE TABLAS

| | |
|--|----|
| Tabla 1 Operacionalización de variables. Gastronomía tradicional | 36 |
| Tabla 2 Operacionalización de variables. Patrimonio gastronómico | 37 |
| Tabla 3 Parroquias del cantón Montufar | 41 |
| Tabla 4 Población del cantón Montufar | 41 |
| Tabla 5 Muestra estratificada proporcional | 43 |
| Tabla 6 Frecuencias Observadas | 39 |
| Tabla 7 Frecuencias Esperadas | 40 |
| Tabla 8 Gastronomía tradicional del cantón Montufar..... | 46 |
| Tabla 9 Aún se mantienen las costumbres y tradiciones gastronómicas..... | 47 |
| Tabla 10 Las nuevas generaciones conocen sobre la gastronomía tradicional..... | 48 |
| Tabla 11 La gastronomía tradicional contribuye a rescatar el patrimonio gastronómico | 48 |
| Tabla 12 El rescate del patrimonio gastronómico aportaría al crecimiento del turismo | 49 |
| Tabla 13 Importancia de rescatar el patrimonio gastronómico | 50 |
| Tabla 14 La gastronomía tradicional impulsaría el rescate del patrimonio gastronómico | 51 |
| Tabla 15 La promoción de la gastronomía tradicional incentivaría a rescatar el patrimonio gastronómico | 51 |
| Tabla 16 La gastronomía tradicional contribuye a conservar la identidad gastronómica | 52 |
| Tabla 17 Hornado | 60 |
| Tabla 18 Fritada..... | 61 |
| Tabla 19 Morcilla | 62 |
| Tabla 20 Champús | 63 |
| Tabla 21 Morocho | 65 |
| Tabla 22 Cuy Asado | 66 |
| Tabla 23 Caldo de Gallina | 67 |
| Tabla 24 Papa asada con tripa misque..... | 68 |

| | |
|-------------------------------------|----|
| Tabla 25 Caldo de Patas | 69 |
| Tabla 26 Quesillo con miel | 70 |
| Tabla 27 Envueltos de vicundo | 72 |
| Tabla 28 Choclos con queso | 73 |
| Tabla 29 Tortillas de Tiesto | 74 |

ÍNDICE DE FIGURAS

| | |
|---|----|
| Figura 1. Campana de gaus de Chi 2..... | 39 |
| Figura 2. Gastronomía tradicional del cantón Montufar | 46 |
| Figura 3. Aún se mantienen las costumbres y tradiciones gastronómicas..... | 47 |
| Figura 4. Las nuevas generaciones conocen sobre la gastronomía tradicional | 48 |
| Figura 5. La gastronomía tradicional contribuye a rescatar el patrimonio gastronómico. | 49 |
| Figura 6. El rescate del patrimonio gastronómico aportaría al crecimiento del turismo..... | 49 |
| Figura 7. Importancia de rescatar el patrimonio gastronómico | 50 |
| Figura 8. Difundir la gastronomía tradicional impulsaría el rescate del patrimonio gastronómico | 51 |
| Figura 9. La promoción de la gastronomía tradicional incentivaría a rescatar el patrimonio gastronómico | 52 |
| Figura 10. La gastronomía tradicional contribuye a conservar la identidad gastronómica..... | 52 |
| Figura 11. Importancia de los platos tradicionales con relación a la contribución del rescate del patrimonio gastronómico “Hornado” | 53 |
| Figura 12. Importancia de los platos tradicionales con relación a la contribución del rescate del patrimonio gastronómico “Papa asada con tripa misque” | 54 |
| Figura 13. Importancia de los platos tradicionales con relación a la contribución del rescate del patrimonio gastronómico “Caldo de gallina criolla” | 54 |
| Figura 14. Importancia de los platos tradicionales con relación a la contribución del rescate del patrimonio gastronómico “Cuy asado” | 55 |
| Figura 15. Importancia de los platos tradicionales con relación a la contribución del rescate del patrimonio gastronómico “Fritada” | 55 |
| Figura 16. Importancia de los platos tradicionales con relación a la contribución del rescate del patrimonio gastronómico “Caldo de patas” | 56 |
| Figura 17. Importancia de los platos tradicionales con relación a la contribución del rescate del patrimonio gastronómico “Morocho” | 56 |

| | |
|---|----|
| Figura 18. Importancia de los platos tradicionales con relación a la contribución del rescate del patrimonio gastronómico “Quesillo con miel” | 57 |
| Figura 19. Importancia de los platos tradicionales con relación a la contribución del rescate del patrimonio gastronómico “Choclos con queso amasado” | 57 |
| Figura 20. Importancia de los platos tradicionales con relación a la contribución del rescate del patrimonio gastronómico “Envueltos de vicundo” | 58 |
| Figura 21. Importancia de los platos tradicionales con relación a la contribución del rescate del patrimonio gastronómico “Morcilla” | 58 |
| Figura 22. Importancia de los platos tradicionales con relación a la contribución del rescate del patrimonio gastronómico “Champús” | 59 |
| Figura 23. Importancia de los platos tradicionales con relación a la contribución del rescate del patrimonio gastronómico “Tortillas de tiesto” | 59 |

ÍNDICE DE ANEXOS

| | |
|--|----|
| Anexo 1. Encuesta | 89 |
| Anexo 2. Entrevista | 92 |
| Anexo 3. Ficha para platos tradicionales | 93 |
| Anexo 4. Evidencias | 94 |

RESUMEN

La gastronomía del cantón Montúfar expresa en su gastronomía tradicional, sus costumbres y tradiciones heredadas desde sus ancestros lo que hace del cantón una riqueza gastronómica inigualable. La gastronomía tradicional es una forma de garantizar su transmisión con respecto a la preparación de platos, su historia y así mantener la identidad gastronómica y cultural de su pueblo. Entonces surge la necesidad de investigar sobre: “La gastronomía tradicional y el rescate del patrimonio gastronómico del cantón Montúfar”, y así aprovechar la gastronomía tradicional que posee el Cantón para el rescate de su patrimonio. Para alcanzar el objetivo de estudio se desarrolló el trabajo con enfoque cualitativo y cuantitativo, con técnicas como la observación, encuesta, entrevista y fichaje. La población investigada fue de 379 personas, se calculó el coeficiente muestral para cada parroquia del cantón. Así mismo, la investigación se fundamenta en documentos del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC), Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Montúfar entre otros. Como resultados, en la encuesta se pudo obtener la información necesaria para saber si por medio de la gastronomía tradicional se podría rescatar el patrimonio gastronómico del Cantón, además de conocer los platos tradicionales existentes. Con la entrevista se pudo evidenciar que es necesario rescatar el patrimonio gastronómico siendo fundamental para que el turismo gastronómico se desarrolle en el Cantón. Obteniendo como resultado en la ficha un registro de 13 platos tradicionales los cuales servirán, como un gran aporte para el rescate del patrimonio gastronómico. Por último, esto contribuirá en gran parte a saber si la investigación solucionó los objetivos planteados.

Palabras claves: Gastronomía, Platos tradicionales, Gastronomía tradicional, Patrimonio gastronómico.

ABSTRACT

The gastronomy of Montufar canton shows in the context of traditional gastronomy, customs and traditions inherited from its ancestors which in turns gives this canton an unparalleled gastronomic richness. Traditional gastronomy is a way to guarantee both knowledge and transmission of dishes preparation, their history and thus maintain the gastronomic and cultural identity of their people. Then it is necessary to investigate: "Traditional gastronomy and the rescue of gastronomic heritage of Montufar canton" and thus take advantage of traditional gastronomy this Canton possesses to rescue its heritage. To get the study objective, this research was developed with a qualitative and quantitative approach and observation, survey, interview and profiling as study techniques. The population investigated was 379 people and the sample coefficient was calculated for each parish in the canton. In addition, the research was based on documents of the National Institute of Cultural Heritage (INPC), Decentralized Autonomous Government of Montufar canton, among others. Thanks to the results of the survey it was possible to obtain the necessary information to determine whether the gastronomic heritage of Montufar canton could be rescued through traditional gastronomy as well as to know the traditional dishes available. The interview results state it is necessary to rescue the gastronomic heritage so that gastronomic tourism can be developed in this canton. Using the profiling technique, it was determined there are 13 traditional dishes that will be a great contribution for the rescue of gastronomic heritage. This greatly helped to determine whether the investigation objectives were met satisfactorily.

Keywords: Gastronomy, traditional dishes, traditional gastronomy, gastronomic heritage.

INTRODUCCIÓN

La gastronomía tradicional forma parte del patrimonio gastronómico, debido a que permite dar a conocer sus costumbres y formas de preparación de los platos tradicionales de determinado lugar. Por lo tanto, es importante para la gastronomía tradicional la conservación del patrimonio gastronómico. Es por ello que el presente proyecto de investigación trata sobre la gastronomía tradicional en cuanto a platos tradicionales existentes en el cantón Montufar y si estos aportan o no al rescate de su patrimonio los cuales tienen su historia, en lo que respecta a su preparación de donde provienen, sus ingredientes los cuales se han venido perdiendo con el paso de los años.

La importancia que esto representa para la sociedad, reside en que se busca la conservación del patrimonio gastronómico a través de la gastronomía tradicional, al mismo tiempo que se impulsa el desarrollo del turismo gastronómico para el cantón. Sin embargo, no es posible garantizar que necesariamente la gastronomía pueda generar turismo. Es por esta razón que el estudio se basó en rescatar los platos tradicionales de la localidad, con el fin de investigar si los platos tradicionales aportan o no a rescatar el patrimonio gastronómico.

La investigación se realizó mediante técnicas de estudio, donde, se ejecutaron varios instrumentos que facilitaron la solución al problema que se planteó. Se realizaron encuestas las mismas que fueron aplicadas a los pobladores del cantón Montúfar para así analizar si la gastronomía tradicional aporta o no al rescate del patrimonio. Igualmente se realizó una entrevista a las asociaciones que participan en ferias gastronómicas y un encargado del departamento de turismo y con la ayuda de ellos puedan brindar la información necesaria acerca de la gastronomía tradicional existente en el cantón Montúfar.

En el capítulo I se detallan el problema, su planteamiento y formulación que es la situación actual de lo que se pretende solucionar resaltando las variables, los objetivos tanto generales y específicos que señalan lo que se va a resolver en la investigación y las preguntas de investigación que están conectadas directamente con los objetivos.

El capítulo II contiene la fundamentación teórica que describe los antecedentes investigativos, que se indagaron de trabajos ya realizados así mismo de artículos y revistas que van acorde al tema. En el marco teórico se fundamenta las dos variables del tema de investigación.

El capítulo III corresponde a la metodología de la investigación, en donde se detallan el enfoque, modalidad, tipos, métodos, técnicas e instrumentos que se emplearon para la

investigación, el análisis estadístico donde indica la población a la cual se le va a emplear los instrumentos, además incluye la hipótesis y la operacionalización de variables.

El capítulo IV muestra de manera clara y concisa los resultados obtenidos luego de la aplicación de los instrumentos de investigación hacia la población y las asociaciones y de esa manera proceder a realización de la discusión.

En el capítulo V se encuentran las conclusiones y recomendaciones a las cuales se llegó con la investigación. Finalmente, el capítulo VI y VII representan las referencias bibliográficas y los anexos respectivos.

I. PROBLEMA

1.1. Planteamiento del Problema

La gastronomía tradicional ha ido tomando gran relevancia ya que forma parte de una tradición, cultura, creatividad y técnicas. Es la búsqueda de nuevas raíces y costumbres de un lugar determinado y puede llegar a tener un mayor realce en la sociedad. Cada sitio en el mundo es privilegiado por poseer manifestaciones culturales que atraen a gran afluencia de turistas nacionales e internacionales. La gastronomía tanto en bebidas, dulces, platos tradicionales puede llegar a considerarse como un patrimonio cultural ya que es una cultura heredada y se viene transmitiendo de generación en generación.

Como lo menciona (Ayora, 2013) la cocina en nuestro país durante varios años “se ha mantenido en un mismo enfoque, es decir siendo conservadora, llevando un lineamiento que ha generado un estancamiento de nuestra cocina, sin poder estilizarla o mejorarla”. (p.1.)

El Ecuador posee una abundante y variada cultura gastronómica en platos tradicionales con productos autóctonos de la zona y más aún orgánicos.

El patrimonio gastronómico es uno de los principales factores para que la gastronomía tradicional siga prevaleciendo. Además, ha existido la mala transmisión de las costumbres en cuanto a platos tradicionales, lo que ha generado que estas costumbres hayan cambiado de generación en generación y ya no sean preparados de la misma manera como lo hacían en el pasado.

En nuestra región la gastronomía ha obtenido un gran valor histórico y amplia riqueza, construido a través del compartir sabores y saberes un plato típico, bebida postre tiene una importancia cultural, para la región la gastronomía es importante tener diferentes factores tales como conocimiento, las técnicas y la tradición transmitidos de generación en generación ya que así podemos revalorizar el significado que estos tienen y así mantener las costumbres y tradiciones.

La gastronomía tradicional del cantón Montúfar se está desaprovechando y con ello la pérdida del patrimonio gastronómico. Existen lugares en donde los platos tradicionales están siendo remplazados con otro tipo de comidas importadas que nada tiene que ver con la realidad gastronómica.

Si se permite el desarrollo de lo no tradicional se estará perdiendo un importante tránsito de personas o turistas y con ello no se impulsaría el turismo gastronómico tradicional que el Cantón posee.

Finalmente, el trabajo investigativo pretende dar a conocer los platos tradicionales del cantón Montúfar, la misma que será el eje central de magnitud de estudio, además permitirá que las personas que forman parte del Cantón conozcan cual es la gastronomía y además rescatar su patrimonio gastronómico que con el paso del tiempo se han ido perdiendo.

1.2. Formulación del Problema

El escaso conocimiento de la gastronomía tradicional incide en la pérdida del patrimonio gastronómico en la provincia del Carchi, cantón Montúfar en el año 2020.

1.3. Justificación

La presente investigación tiene como eje central la gastronomía tradicional y el rescate del patrimonio gastronómico mismo que impide el desarrollo del turismo en el cantón Montúfar, es por ello que el tema investigativo es de gran importancia debido a que en el Cantón existen pocos proyectos en lo que respecta a gastronomía, sin embargo, no se han desarrollado proyectos en cuanto a la gastronomía tradicional y el rescate del patrimonio gastronómico.

En sus páginas manifiesta que “la gastronomía tradicional está cobrando cada vez mayor importancia como un nuevo producto del turismo cultural, además es más reconocida como valioso componente del patrimonio gastronómico de los pueblos. Si bien el plato está a la vista, su forma de preparación y el significado para cada sociedad son aquellos aspectos que no se ven pero que le dan su carácter distintivo” (Aldaz, 2017, p. 17).

La riqueza gastronómica como platos tradicionales, bebidas, postres que posee el Cantón es de gran importancia para el rescate del patrimonio gastronómico. La gastronomía tradicional es el resguardo de tradiciones ya que conecta con su historia y de esta manera amplia el conocimiento gastronómico, fomentando un espacio que nos permita fortalecer la identidad local y nacional rescatando el patrimonio del Cantón.

Es importante destacar que cada pueblo posee diversidad gastronómica pero así mismo hay que recalcar que la gastronomía tradicional ayuda a fomentar el turismo y es por esto que tanto las asociaciones, restaurantes, adultos mayores y población en general cumplen un papel muy importante para el rescate del patrimonio gastronómico, ya que mantienen sus tradiciones en cuanto a recetas, historia, su forma de preparación y así poder dar a conocer lo que el cantón posee en cuanto a gastronomía.

Por otra parte, cabe mencionar que la gastronomía tradicional transmitidas por los adultos mayores o personas que aún mantienen sus tradiciones gastronómicas contribuyen no solamente al desarrollo de su pueblo como valor gastronómico, sino que también este legado ayuda a que los jóvenes, adolescentes mantengan sus costumbres y tradiciones y que sean ellos quienes preserven el patrimonio gastronómico.

Esta investigación genera un impacto positivo ya que con el rescate del patrimonio gastronómico contribuirá a restablecer la riqueza gastronómica del cantón y que dichas tradiciones sean transmitidas a generaciones futuras.

Según la Constitución del Ecuador (2008) en su capítulo segundo derechos del buen vivir; sección primera del Art. 13,- “Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales” (p.24). Hace referencia a que las personas necesitan que los alimentos sean sanos, nutritivos y orgánicos, además prefieren que los productos sean cultivados y cosechados en las mismas localidades para no afectar la salud de la persona que lo consume y así preservar sus costumbres y tradiciones.

Es factible económicamente debido a que los recursos que se utilizaron para la investigación de este proyecto son de interés propio.

Además, esta investigación es factible bibliográficamente ya que la información se la obtendrá a través de documentos, dueños de los restaurantes, asociaciones quienes son los que ofrecen los platos tradicionales. Por otra parte, desde el ámbito académico técnicamente fue factible ya que hubo el asesoramiento de los docentes de la carrera de Turismo y Ecoturismo y así el desarrollo de la investigación contribuirá al progreso del sector gastronómico manteniendo la tradición.

1.4. Objetivos y Preguntas de Investigación

1.4.1. Objetivo General.

Determinar la correlación de la gastronomía tradicional en el cantón Montúfar, que permita el rescate del patrimonio gastronómico.

1.4.2. Objetivos Específicos.

-) Fundamentar bibliográficamente acerca de la gastronomía tradicional y el patrimonio gastronómico en el cantón Montúfar.

-) Identificar la gastronomía tradicional en el cantón Montúfar que contribuye a rescatar el patrimonio gastronómico.
-) Analizar como la gastronomía tradicional aporta al rescate del patrimonio gastronómico en el cantón.

1.4.3. Preguntas de Investigación.

¿Qué tan importante es el estudio de la gastronomía tradicional?

¿Cómo recopilaría información de los platos tradicionales en el cantón Montúfar?

¿Cómo contribuirá la gastronomía tradicional para el desarrollo del cantón?

¿De qué manera se beneficiaría el cantón con la investigación realizada?

¿Para qué se investigaría la gastronomía tradicional?

¿Cómo aprovechar la gastronomía tradicional del cantón Montúfar para el rescate del patrimonio gastronómico?

¿Cuál es la gastronomía tradicional que posee el cantón Montúfar?

II. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

2.1. Antecedentes Investigativos

Autor: Carrasco Flores Estefanía Alexandra

Ubicación: Repositorio digital UTA

Tema: “El valor turístico cultural de la gastronomía típica de la parroquia Atocha – Ficoa y su contribución en la identidad gastronómica del cantón Ambato” Ecuador (Previo a la obtención del Título de Licenciada en Turismo y Hotelería”).

Según (Carrasco, 2016) manifiesta que, en la actualidad, las famosas cadenas de restaurantes de comida rápida en la ciudad han sido causa del desinterés de los mismos habitantes por conservar el patrimonio gastronómico”.

Las técnicas de preparación alimenticia ancestral, han ido perdiendo valor paulatinamente debido a las nuevas propuestas de alta cocina olvidando la importancia que tiene conservar todos los saberes autóctonos que caracterizan y distinguen al cantón.

La metodología de investigación que se planteó es cualitativa y cuantitativa ya que permitió recolectar resultado mediante encuestas entrevistas y observación directa y así obtener los resultados para cada variable, además interpretó los datos obtenidos en la tabulación de las encuestas y entrevistas y la utilización de Chi – 2.

Además, utiliza la modalidad de campo, bibliográfica y una investigación exploratoria las mismas que le permiten investigar la situación actual en cuanto a la identidad gastronómica y si esta contribuye o no a revalorizar la gastronomía típica.

Autor: Salgado Guerra Danny José

Ubicación: Repositorio digital UTA

Tema: “La gastronomía tradicional y su incidencia en el desarrollo turístico de la parroquia Atocha-Ficoa” Ecuador (previo a la obtención del Título de Licenciado en Turismo y Hotelería)

Según (Salgado, 2013) manifiesta que la gastronomía tradicional es un eje principal para el desarrollo de la actividad turística, convirtiéndose en un imán para el turismo nacional e internacional que gusta de la comida tradicional.

El turismo gastronómico es una especialidad de turismo poco potencializada y valorada en nuestro país, que se la práctica muy empíricamente, por la cual existen ciertas deficiencias técnicas muy importantes que deben ser pulidas para alcanzar un óptimo desarrollo en esta

actividad ya que la gastronomía tradicional es parte fundamental para el desarrollo del turismo gastronómico puesto que es necesario revalorizarlo y que las costumbres y tradiciones se sigan manteniendo.

La modalidad de investigación es cualitativa y cuantitativa ya que se analizará la incidencia de la gastronomía tradicional en base a las encuestas de acuerdo a la tabulación y análisis de resultados puesto que esto permitirá verificar la hipótesis que se planteó en la investigación.

Autor: Cadena Bolaños Ximena Magaly

Ubicación: Repositorio digital UPEC

Tema: “Rescate del Turismo Gastronómico Ancestral, mediante la elaboración de un Manual de comida típica de la Provincia del Carchi.”

Según (Cadena., 2013) manifiesta que la mayoría de las personas, utilizan los mismos ingredientes, en un determinado plato, pero cada persona tiene su manera de preparar, utilizando cierto tipo de condimentos y siendo la diferencia el sabor.

Existen pocos lugares con infraestructura adecuada para el expendio de los platos típicos, las autoridades no contribuyen de manera decidida a convertir al Carchi en un destino Turístico gastronómico, pues la inversión es mínima.

El patrimonio gastronómico busca revalorizar la gastronomía tradicional tanto a nivel local y promocionarlo a escala internacional y de esta manera contribuir a que el cantón obtenga mayores beneficios.

La metodología de investigación utilizada es cualitativa puesto que permite describir los conocimientos que las personas tienen en cuanto a la gastronomía ancestral, métodos de elaboración del plato, su historia, el origen de sus ingredientes. Obteniendo como propuesta final el rescate de tradiciones gastronómicas ancestrales las cuales son creadas en un manual que permita el rescate del turismo gastronómico ancestral del cantón.

Autor: Arias Sáenz, Luis Alfonso

Ubicación: Repositorio digital ESPE

Tema: “Análisis de la gastronomía tradicional como atractivo turístico de la ciudad de Cotacachi, mediante la identificación de platos ancestrales representativos de la localidad”.

Según (Arias L. , 2016) manifiesta que la mayor parte de turistas consideran que la gastronomía es un elemento indispensable para el desarrollo del turismo, ya que consideran que este es parte complementaria del mismo y por ello si es de su interés que cuando visitan un lugar degustar los platos característicos del mismo.

Se determina que la promoción de un lugar y su gastronomía es imprescindible para el desarrollo turístico del mismo, ya que así se dará a conocer no solo su valor turístico, sino cultural y gastronómico, mismo que es de interés para muchos turistas.

Se ha hecho la investigación empleando el método de investigación exploratoria, descriptiva, además de entrevistas y encuestas las cuales van dirigidas hacia la población, los restaurantes y autoridades que entienden del tema y así conocer cuáles son los platos ancestrales de la localidad y que puedan ser considerados como un atractivo turístico de la ciudad de Cotacachi.

Autor: Guevara Jairo Mauricio

Ubicación: SATHIRI UPEC

Tema: “La Gastronomía Tradicional y su importancia como recurso cultural para el desarrollo del turismo en la provincia del Carchi.”

Según (Guevara, 2012) menciona que el reconocimiento de la gastronomía en la cultura se ha identificado como un patrimonio intangible, que en los últimos años se ha venido desarrollando en el Ecuador como una estrategia para el sector turístico que conserva la identidad histórica con la visión de que cada visitante reconozca a cada provincia, cantón o comunidad por su riqueza culinaria, demostrando el tan llamado valor agregado, o el sello de identidad en este caso del pueblo carchense.

Se debe destacar el impulso que cada una de las organizaciones o instituciones dedicadas a la difusión de comidas típicas, por medio de las ferias gastronómicas que han tomado impulso en los últimos años en el Carchi, así se logra resaltar la conservación de los sabores, sazones, y costumbres (Guevara, 2012)

La gastronomía conserva un valor cultural además de que los sabores, sazones y costumbres sigan prevaleciendo que las personas que se dedican a esta actividad sigan rescatando el patrimonio gastronómico ya que esto puede llegar a generar ingresos económicos que sea en beneficio tanto para las personas como para el cantón.

El artículo mencionado anteriormente se puede manifestar en el primer párrafo como el autor indica que la gastronomía tradicional es importante a nivel local y nacional y valor gastronómico que cada pueblo le da a la gastronomía.

Autor: Balladares Diana & Murrieta Margarita

Ubicación: Repositorio ESPOL

Tema: Creación de una Guía virtual Turística Gastronómica típica ancestral

Según (Balladares & Murrieta, 2016) manifiestan que se ha enfocado en rescatar y dar a conocer a los turistas la gastronomía típica ancestral que posee dicho cantón, con el objetivo de difundir el turismo gastronómico ancestral, así generar mayores ingresos económicos a estos sectores y que el lugar sea conocido tanto a nivel nacional e internacional.

La metodología que se utilizó para el propósito de profundizar esta investigación se recurrió al método descriptivo, mediante el cual se procederá a explicar las diferentes situaciones, acontecimientos, costumbres y actitudes predominantes que se presentan en la población procurando el análisis de los datos recolectado.

Autor: García Valcárcel, Diana Marcela y Pardo Venegas, Adriana

Ubicación: Revista Turismo y Sociedad

Tema: “La comida típica dentro de la internacionalización de la oferta gastronómica”

Según (García y Pardo, 2015) manifiesta que los platillos típicos de un determinado grupo social esconden años de tradición, recuerdos, momentos, personajes, técnicas y ambientes que hacen que cada uno sea singular y especial. Las fibras de cada plato cuentan el relato de cómo dicha comunidad de personas ha sobrellevado una serie de episodios que les han permitido llegar a lo que es hoy en día y basta con solo probar una de estas recetas para darse cuenta de que lo propio y auténtico aún vive.

Los alimentos que se comen tienen historias asociadas con el pasado de quienes los comen; las técnicas empleadas para encontrar, procesar, preparar, servir y consumir esos alimentos varían culturalmente y tienen sus propias historias.

Se ha tomado en cuenta este antecedente ya que menciona que los alimentos forman parte de una tradición y en si son parte fundamental para la preparación de un plato, además de conocer su historia y el sabor que tiene cada comida es lo que lo hace original además esto aportara en mayor parte para mi investigación.

2.2. Marco Teórico

2.2.1. Cultura.

La cultura es una abstracción, es una construcción teórica a partir del comportamiento de los individuos de un grupo. Cada individuo tiene su mapa mental, que llamamos su cultura personal. Mucha de esa cultura personal está formada por los patrones de comportamiento que comparte con su grupo social, es decir, parte de esa cultura consiste en el concepto que tiene de los mapas mentales de los otros miembros de la sociedad. (Herrero, 2002, p.1)

La cultura es la representación de los pueblos mismos que están llenas de historias y costumbres como un conjunto de ideas, comportamientos, experiencias sí y prácticas sociales, aprendidos de generación en generación a través de la vida en una comunidad, misma cultura que se ha transmitido por parte de las personas más mayores hacia jóvenes con la finalidad de no perder sus raíces y sus tradiciones.

2.2.1.2 Gastronomía.

La gastronomía esta inexorablemente vinculada a la cultura de cada país, es por ello que cada país posee su propia gastronomía: francesa, peruana, mexicana, ecuatoriana, etc. Todas ellas se han ido popularizando con el correr de los años. Así existe un conjunto de comidas y postres que son típicos de un lugar y que se elaboran desde hace muchos años. (López, 2011)

La 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. (Aldaz, 2017)

La gastronomía es la parte fundamental para el desarrollo de actividades en el sector turístico, considerando que es uno de los aspectos más importantes en los cuales el turista le apasiona conocer tanto su cultura, sus tradiciones, la forma de preparación de alimentos, sin embargo, hay que considerar que este elemento está ligado con el lugar, cultura, tradición y costumbre que representa un factor esencial en el desarrollo del turismo.

2.2.1.3. Gastronomía Tradicional.

La gastronomía tradicional está cobrando cada vez mayor importancia como un nuevo producto del turismo cultural, además es más reconocida como valioso componente del patrimonio gastronómico de los pueblos. Si bien el plato está a la vista, su forma de preparación y el

significado para cada sociedad son aquellos aspectos que no se ven pero que le dan su carácter distintivo (Aldaz, 2017).

A diferencia de otros tipos de gastronomía este es una de la más importantes ya que se le puede ofrecer al turista una variedad de platos tradicionales y se lo puede considerar como un atractivo para el visitante y lo que más les atrae es el sabor y el olor que posee cada platillo que se les puede brindar (Ministerio de Turismo, 2015).

La gastronomía tradicional se caracteriza por una gran variedad de sabores y aromas los cuales se constituyen como un elemento el cual se define como calidad, es una mezcla entre la tradición de sus antiguos pobladores y las culturas que, con el paso de los tiempos, han ido haciéndose un hueco en el país. Además, forma una expresión cultural la cual identifica a un pueblo mismo que deben ser rescatados y difundidos de tal manera dando a conocer sus ingredientes y preparación.

2.2.2 Cocina Tradicional.

La cocina tradicional es un arte fundamentalmente social, con caracteres locales y tradicionales, pero la sociedad moderna ha conseguido facilitar su elaboración, apoyado por la fácil adquisición de materias primas que se cultivan, a veces, a miles de kilómetros de distancia. Es importante, en la cocina moderna, esta base de distintos orígenes étnicos y culturales. (Torre Melendez y Cañez de la Fuente, 2009)

La cocina tradicional juega un papel importante dentro del turismo y en sí de la gastronomía ya que algunas personas aún conservan la tradición de generaciones pasadas eso le da al plato un valor gastronómico muy alto debido a que los turistas les encantan lo típico y en sí deleitar de nuevos sabores y olores ya que este tipo de cocina viene de mucho tiempo atrás, traspasándose las recetas y saberes culinarios de generación en generación.

2.2.2.1. Plato Tradicional.

Un plato tradicional contiene características tradicionales, pero la sociedad moderna ha conseguido modernizar su elaboración, apoyado por la fácil adquisición de materias, se emplea frecuentemente como un elemento de una cultura o pueblo (Torres L. , 2016)

Los platos tradicionales o aspectos alimentarios tradicionales que fueron estudiados en Europa con el único objetivo de diferenciar dos conceptos que fueron lo tradicional y la innovación y de allí se establece que un plato tradicional en un contexto alimentario se compone de diez

dimensiones principales: sensorial, salud, elaboración, patrimonio, variedad, hábito, origen, simplicidad, ocasiones especiales y comercialización. (García M. , 2018)

Un plato tradicional es una preparación con rasgos locales y técnicas de cocción que representa su historia, cultura y tradición de un lugar determinado que han venido trascendiendo de generación en generación durante muchos años, además de poseer características diferentes En el caso de estudio previsto son platillos elaborados con particularidades únicas del cantón.

2.2.3. Identidad Gastronómica.

La identidad alimentaria local, está conectada de forma intrínseca con los saberes de naturaleza predominantemente empírica que la sustentan y que, como se ha señalado en los puntos anteriores, está siendo valorada de múltiples formas. Esta importancia de los saberes alimentarios y culinarios de naturaleza predominantemente empírica, todavía no puede ser disociada de otras formas de estructuración del conocimiento.

Dada la multiplicidad de medios de socialización actualmente existentes, el abordaje de las formas de transmisión de los saberes alimentarios y culinarios empíricos tendrá que abarcar otras formas de transmisión de saberes, articulando “pensamiento oral” y “pensamiento escrito” y tendrá que abarcar igualmente los sistemas de aprendizaje que se asientan en el pensamiento racional, es decir, la escuela como institución de enseñanza formal. (Moreira, 2016)

La identidad gastronómica está constituida por tres ejes fundamentales los cuales son: conocimientos, tradiciones y prácticas, mismas que son las técnicas y las practicas que se realizan dentro de una sociedad lo cual constituyen el patrimonio alimentario heredado y valorizado o desvalorizado por cada generación.

Es así que la gastronomía viene a ser un arte en donde los pueblos transmiten su cultura y sus tradiciones a la vez los productos que muchas de las veces son cultivadas por las propias personas que se dedican a preparar los platos tradicionales.

La valorización de los recursos y los saberes ancestrales promueven al crecimiento cultural y tradicional de un pueblo a través de los diferentes platillos que se pueden preparar dentro de la localidad.

2.2.4. Turismo Gastronómico.

Es una actividad del turista o visitante que planea sus viajes parciales o totalmente para degustar la gastronomía del lugar o realizar actividades relacionadas con la gastronomía. Por ejemplo, se está poniendo en marcha numerosas e importantes acciones de recuperación, conservación y

valorización del patrimonio. Estas acciones pasan por la puesta en común y transmisión de las recetas ancestrales, la creación de escuelas talleres, la conservación de las formas de agricultura tradicional o el establecimiento de figuras de protección de los alimentos. (Flavián y Fandos, 2011)

Este tipo de turismo, junto a la variedad de los destinos existentes en el país, hacen de un lugar atractivo la mejor experiencia para, logrando de esta manera convertir a un sector lleno de oportunidades de crear y desarrollarse, resaltando siempre el patrimonio cultural y natural; considerando la cultura como un elemento clave que se diferencia de un producto determinado, también se considera importante en la industria turística este destaca el consumo de platos típicos de las regiones donde el turista decide trasladarse, cada región posee un plato característico que lo hace único, sea este por los ingredientes, formas de preparación o simplemente su sabor característico.

2.2.5. Gastronomía como producto turístico.

2.2.5.1. *Producto Turístico.*

Es la combinación de prestación y elementos tangibles e intangibles que ofrecen unos beneficios al cliente como respuesta a determinadas expectativas y motivaciones. El producto es, por tanto, el conjunto de bienes y servicios que conforman la experiencia turística del visitante y que satisfacen sus necesidades. (OMT, 2013)

La gastronomía se ha convertido en una de las prioridades de muchas personas a la hora de emprender un viaje, gente que cuando se va de vacaciones, quiere probar platos nuevos, texturas y sabores diferentes. En definitiva, conocer a través del paladar parte de la identidad de determinada sociedad o destino. Por eso mismo, la gastronomía forma parte inseparable de cualquier destino turístico.

Por lo tanto, la gastronomía se puede considerar como un producto turístico ya que es un elemento tangible para satisfacer las expectativas de los turistas y otorgar beneficios y satisfacción.

Las experiencias gastronómicas son un plus en cualquier lugar, un entorno que ha convertido al turismo gastronómico en uno de los segmentos más dinámicos y con mayor proyección de futuro. Además de considerar a la gastronomía como elemento diferenciador, además de que el turismo gastronómico es una herramienta útil para dinamizar un lugar.

2.2.5. Patrimonio Cultural.

Es incorporado al llamado producto turístico, que, al ser consolidado, es dado a conocer a las personas que potencialmente se convertirán en turistas una vez valorizado el patrimonio por parte de los residentes, es necesaria la intervención de organismos institucionales que sirvan de enlace entre el destino y sus posibles visitantes, pues no es suficiente el valorar el patrimonio, se necesita también promocionar con el fin de despertar el interés en aquellas personas que buscan tener experiencias diferentes a las cotidianas. (Ministerio de Turismo, 2012)

El patrimonio cultural viene siendo un factor primordial dentro del turismo, en cuanto a la gastronomía si bien es cierto también debe ser considerada como un patrimonio es aquí donde instituciones deben de intervenir para que eso suceda para así poder revalorizar el patrimonio gastronómico que posee un lugar y que las costumbres y tradiciones se sigan manteniendo.

2.2.6. Patrimonio Alimentario.

“La cocina supone un extenso y complejo tramado de actividades sucesivas que evocan no solo sabores, colores, texturas sino también saberes, conocimientos y memorias de los pueblos de todas las cuatro regiones del Ecuador” (Unigarro, 2012)

Nuestro país es mega diverso en todos los aspectos, es porque en él se conjugan diferentes características alimentarias como productos que tienen texturas que solo se producen en nuestro territorio, esto se ve reflejado en la infinidad de productos que se producen en las cuatro regiones del Ecuador, es así que se ve reflejado la importancia que tiene el patrimonio alimentario en cualquier lugar y es necesario que los conocimientos, tradiciones y costumbres no se pierdan y se sigan prevaleciendo.

2.2.6.1. Patrimonio Gastronómico.

Es un valor cultural inherente y añadido por el hombre a los alimentos, lo que identifica a un pueblo es su patrimonio histórico, y dentro de él, encontramos también el gastronómico. La conformación de la gastronomía de una cultura estará influida por numerosos factores: geográficos, históricos. Precisamente, para conocer la cultura de un pueblo, es necesario comprender su memoria. De ahí la importancia de conocer el patrimonio gastronómico de nuestro país. (Vivas, 2016)

La gastronomía tradicional se está afirmando cada vez más como un patrimonio fundamental para el desarrollo turístico. Conocer y degustar la cocina local se considera una experiencia cultural y sensorial. En la gastronomía se identifica un factor de identidad y la autenticidad de

un territorio. Extremadura puede contar con una gastronomía variada, con productos de calidad elaborados con técnicas tradicionales. (Sanchez y Fernandez, 2011)

2.2.7. Rescate del Patrimonio Gastronómico.

A pesar de que su reconocimiento por el mundo científico y académico ha sido muy reciente, el patrimonio gastronómico de los pueblos siempre ha existido y generado desplazamientos sociales por diversas causas. Esto debe propiciar que la gastronomía “sea conceptualizada de manera urgente como motivo prioritario de estudio multidisciplinar e intersectorial” para lograr mayores reconocimientos en las diversas expresiones del patrimonio mundial UNESCO entre otros sectores prioritarios para la humanidad. (Centro Empresarial Gastronomico Hotelero, 2014)

El rescate del patrimonio gastronómico de los pueblos siempre ha existido pero que en muchas ocasiones las personas han venido actualizándose y dejando a un lado las tradiciones gastronómicas de los antepasados. Como parte del patrimonio se toma en cuenta los artefactos, recetas y su forma de preparación que forman parte de una memoria y legado que han dejado nuestros antepasados. Para que poder rescatar el patrimonio gastronómico debería promoverse las ferias gastronómicas, en fechas importantes u ocasiones especiales además establecer rutas que permitan conocer la gastronomía tradicional que existen en el lugar ya si el patrimonio gastronómico pueda prevalecer y que las tradiciones gastronómicas no se pierdan.

2.2.8. Cantón Montúfar.

El cantón Montúfar conocida como la ciudad de la Eterna Primavera, localizada al sur este de la Provincia del Carchi, a 40 kilómetros, de Tulcán, creada 27 de septiembre de 1905. En épocas pasadas el territorio del cantón fue habitado por culturas como la Capulí, Piartal y Tusa. El nombre de Montufar se debe al coronel Carlos Montúfar, prócer de la independencia el nombre fue aplicado en el año de su fundación, se convirtió en el segundo cantón de la provincia del Carchi.

Posee una altitud media de 2980 m.s.n.m., cuenta con 383.3 kilómetros cuadrados, con una temperatura promedio de 12,5^a C, con un clima templado frio. Está dividido en dos parroquias urbanas Gonzales Suarez y San José, que conforman la cabecera cantonal San Gabriel y cinco parroquias rurales Chitan de Navarretes, Fernández Salvador, Cristóbal Colón, La Paz y Piartal, parroquias con las que se trabajó en la investigación.

2.2.8.1. Patrimonio gastronómico del cantón Montúfar.

El turismo gastronómico fortalece nuestra identidad, ya que forma un vínculo entre el turista y las costumbres del lugar. Además, amplía y profundiza el conocimiento de la actividad cultural, turística y gastronómica del cantón.

Dentro del patrimonio gastronómico que tiene el cantón Montúfar podemos encontrar:

- ✓ Hornado
- ✓ Papa asada con tripa misque
- ✓ Caldo de gallina criolla
- ✓ Cuy asado
- ✓ Fritada
- ✓ Caldo de patas
- ✓ Quesillo con miel
- ✓ Choclos con queso amasado
- ✓ Envueltos de vicundo
- ✓ Morcilla
- ✓ Champús
- ✓ Morocho
- ✓ Tortillas de tiesto

A pesar de que el cantón Montúfar es pequeño el departamento de turismo de dicho lugar a promovido el turismo mediante las ferias gastronómicas en fechas importantes y poder revalorizar las tradiciones gastronómicas que tiene el cantón.

III. METODOLOGÍA

3.1. Enfoque Metodológico

3.1.1. Enfoque.

La presente investigación tiene un enfoque cualitativo y cuantitativo.

3.1.1.1. Cualitativo.

La presente investigación se desarrolló bajo un enfoque cualitativo. El enfoque cualitativo por lo general no se prueba hipótesis, sino que se genera hipótesis durante el estudio y se apoya en métodos, técnicas e instrumentos de recolección de información no estandarizados, los cuales consisten en obtener las perspectivas y puntos de vista de los participantes (sus emociones, prioridades, experiencias, significados y otros aspectos subjetivos). (Acevedo, 2013)

Para llevar a cabo este enfoque en la recolección de información se utilizan técnicas como la, entrevistas, encuesta, discusión en grupo, evaluación de experiencias personales, registros de historias de vida, e interacción con grupos o comunidades. (Sampieri, 2006)

Es por ello, que se trabajó con este enfoque, por la necesidad de utilizar técnicas cualitativas que permite obtener resultados, mismo que se evidencia en valores porcentuales. Dichos resultados son de la percepción de los habitantes del cantón frente a la problemática en estudio, además de la entrevista a las autoridades, el análisis de criterios de los encuestados y la ficha de recolección de información de la gastronomía.

3.1.1.2. Cuantitativo.

El enfoque cuantitativo usa la recolección de datos para probar hipótesis, con base en la medición numérica y el análisis estadístico, para establecer patrones de comportamiento y probar teorías” (Sampieri, 2006).

Se desarrolla de manera directa en la tarea de verificar y comprobar teorías por medio de estudios muestrales representativos. Se aplica pruebas, entrevistas, cuestionarios, escalas para medir actitudes y medidas objetivas, utilizando instrumentos de validación y confiabilidad. En este proceso utiliza las técnicas estadísticas en el análisis de datos y generaliza los resultados. (Posso Yépez, 2009).

El enfoque de la presente investigación es de carácter cuantitativo debido a que permite recolectar información en este caso con medición numérica debido a que utiliza el análisis estadístico mismo que se apoya en la prueba de chi cuadrado para comprobar la relación existente entre variables investigativas.

3.1.2. Modalidad.

La modalidad que se utilizó en la investigación fue de campo y documental.

3.1.2.1. Investigación de Campo.

Según (Arias G. , 2012) define: La investigación de campo es aquella que consiste en la recolección de datos directamente de los sujetos investigados, o de la realidad donde ocurren los hechos (datos primarios), sin manipular o controlar variable alguna, es decir, el investigador obtiene la información, pero no altera las condiciones existentes. De allí su carácter de investigación no experimental.

Se ha tomado este tipo de investigación ya que se la realizara en el lugar donde se estableció el problema como son en los restaurantes y mercados del cantón donde se expenden comida tradicional además en ferias gastronómicas y así poder obtener una información verídica, lo que a su vez permite tener relación con las personas que son el objeto de estudio para el desarrollo del proyecto de investigación.

3.1.2.2. Investigación Documental.

“La modalidad documental es un proceso basado en la búsqueda, de datos secundarios, es decir, de los datos obtenidos y registrados por otros investigadores en fuentes documentales: impresas, audiovisuales o electrónicas” (Fidias G. Arias, 2006). La modalidad documental permite recopilar información con la finalidad de obtener una información más clara sobre un tema en particular, además se emplean para localizar, identificar y acceder a aquellos documentos que contienen la información pertinente para la investigación. (Rodriguez, 2013)

Se tomó en cuenta esta modalidad porque permitió elaborar un marco teórico con respecto a las dos variables de estudio. La información se la obtuvo en base al internet, libros, revistas, artículos científicos, los cuales permitieron respaldar el trabajo investigativo.

3.1.3. Tipo de Investigación.

3.1.3.1. Investigación Descriptiva.

Es un método científico que implica observar y describir el comportamiento de un sujeto, (Shuttleworth, 2008). Este tipo de investigación permitió describir las características tanto gustos como preferencias de los platos tradicionales los cuales que se encuentran en un punto crítico de desaparecer de modo que se pretende describir, analizar e interpretar los datos obtenidos, en términos claros y precisos.

3.1.3.3. Investigación Exploratoria.

El objetivo de la investigación exploratoria es trabajar con temas poco conocidos o desconocidos que tomando en cuenta las palabras de (Baptista , Hernández y Fernández, 2014) esto con el fin de abordar puntos que no fueron tocados anteriormente, podemos obtener resultados tanto positivos como negativos, pero siempre importantes para la investigación.

La aplicación de la investigación exploratoria en el presente trabajo investigativo buscó familiarizarse con un problema que ha sido poco investigado en el área de estudio. Con la investigación exploratoria se realizó un sondeo de la realidad y naturaleza de dicho problema.

3.1.3.4. Investigación Correlacional.

Es un tipo de investigación no experimental en la que los investigadores miden dos variables y establecen una relación estadística entre las mismas (correlación), sin necesidad de incluir variables externas para llegar a conclusiones relevantes. (Mejía, 2014)

Este tipo de investigación permitió determinar que si existe relación entre las dos variables la gastronomía tradicional y el patrimonio gastronómico lo cual permitió obtener resultados validos en la investigación.

3.2. Hipótesis

HO: la gastronomía tradicional no influye en el rescate del patrimonio gastronómico del cantón Montúfar.

H1: la gastronomía tradicional si influye en el rescate del patrimonio gastronómico del cantón Montúfar.

3.3. Definición y Operacionalización de Variables

Tabla 1

Operacionalización de variables. Gastronomía tradicional

| Hipótesis | Variable | Definición conceptual de la variable | Dimensión | Indicadores | Técnica | Instrumento | |
|---|-------------------------|---|-------------------------|--------------------------------------|--|--------------|------------|
| La gastronomía tradicional aporta al rescate del patrimonio gastronómico en el cantón Montúfar. | Gastronomía Tradicional | Se caracteriza por una gran variedad de sabores y aromas los cuales se funden en un elemento esencial llamado calidad. Esta cocina es una mezcla entre la tradición de sus antiguos pobladores y las culturas que, con el paso de los tiempos, han ido haciéndose un hueco en el territorio de este país. | Gastronomía Tradicional | Información | Bibliográfica | | |
| | | | | Platos tradicionales | Cuestionario | Encuesta | |
| | | | | Características tradicionales | Fichaje | Fichaje | |
| | | | Producto | Conocimiento de platos tradicionales | Cuestionario | Entrevista | |
| | | | | Valoración de la gastronómica | Nivel de importancia de la gastronomía tradicional | Cuestionario | Encuesta |
| | | | | | Tradicición | Cuestionario | Encuesta |
| | | | | | Identidad gastronómica | Cuestionario | Entrevista |
| Formas de transmisión | Fichaje | Fichaje | | | | | |

Tabla 2*Operacionalización de variables. Patrimonio gastronómico*

| Hipótesis | Variable | Definición conceptual de la variable | Dimensión | Indicadores | Técnica | Instrumento |
|---|-------------------------|--|------------------------|-------------------------------------|----------------|--------------------|
| La gastronomía tradicional aporta al rescate del patrimonio gastronómico en el cantón Montúfar. | Patrimonio gastronómico | Es un valor cultural inherente y añadido por el hombre a los alimentos, lo que identifica a un pueblo es su patrimonio histórico, y dentro de él, encontramos también el gastronómico. | Patrimonio | Tradiciones Gastronómicas | Cuestionario | Encuesta |
| | | | | Reconocimiento cultural | Fichaje | Fichaje |
| | | | | Platos tradicionales existentes | Cuestionario | Encuesta |
| | | | Aporte gastronómico | Rescate del patrimonio gastronómico | Cuestionario | Entrevista |
| | | | Patrimonio alimentario | Sabor, Olor, Textura, Conocimiento | Fichaje | Fichaje |
| | | | | | | |

3.4. Métodos utilizados

Los métodos son de dos tipos experimentales que son comparativos se maneja estadísticos y no experimentales que son descriptivos y de diagnóstico. Entonces para la investigación se utilizará el método no experimental.

Según Hernández, Fernández, y Baptista (2010) mencionan que el método no experimental son estudios que se realizan sin manipulación deliberada de variables y en los que solo se observan los fenómenos en su ambiente natural para después analizarlos (p. 149). Se ha tomado este método, porque lleva menor control y las variables están más cercanas a la realidad y no son manipuladas, además con este método se puede analizar y observar la situación actual del problema a investigarse.

3.4.1. Análisis estadístico.

Para el análisis estadístico se utilizará la prueba del Chi – 2 esto permitirá reconocer la relación que existe entre las dos variables la gastronomía tradicional y el rescate del patrimonio gastronómico.

a) Modelo lógico

HO: la gastronomía tradicional no influye en el rescate del patrimonio gastronómico del cantón Montúfar.

H1: la gastronomía tradicional si influye en el rescate del patrimonio gastronómico del cantón Montúfar.

b) Modelo matemático

HO: $X_1 = X_2$

H1: $X_1 \neq X_2$

c) Modelo estadístico

$$\chi^2 = \sum \frac{(f_o - Z)^2}{E}$$

d) Nivel de significación

$\alpha = 0,05$ 95% confianza

e) Zona de rechazo de la hipótesis nula

$c = 2$

$f = 2$

38

$$gl= 1$$

$$x_c^2 = 3,8415$$

$$x_c^2 = 799,39$$

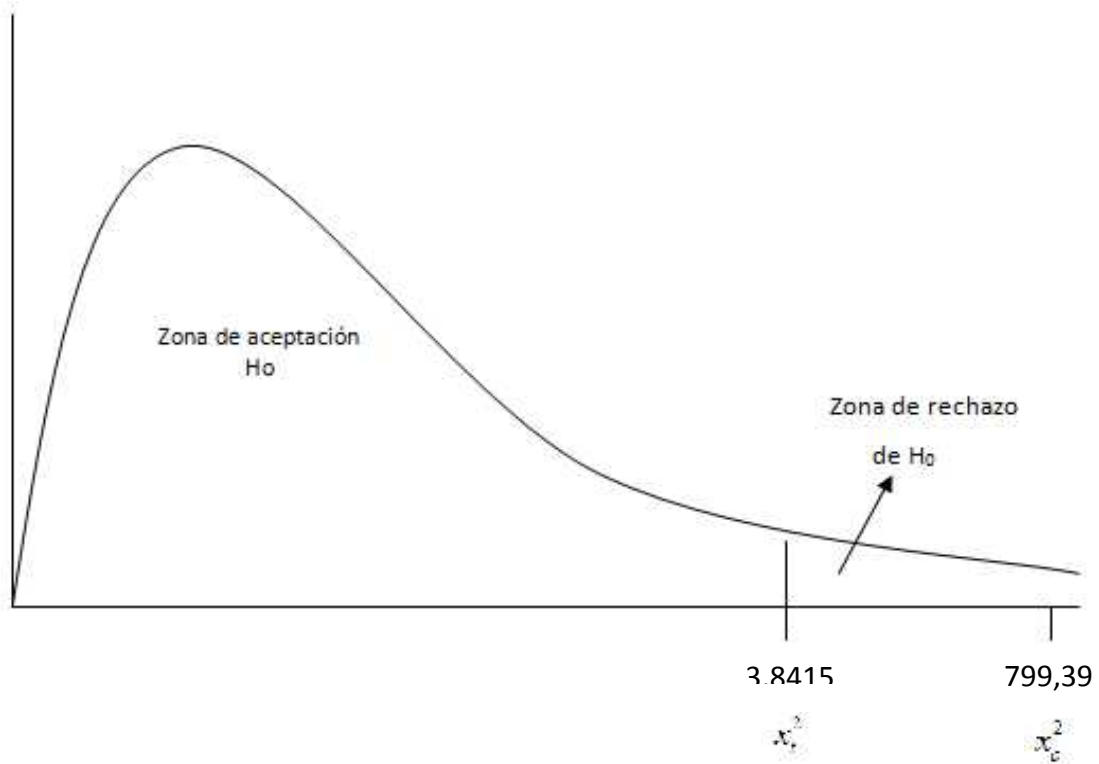


Figura 1. Campana de Gaus de Chi 2

Cálculo del Chi Cuadrado

Tabla 3

Frecuencias Observadas

| Variables | Alternativas | | TOTAL |
|--------------------------------|--------------|-----|-------|
| | SI | NO | |
| Gastronomía tradicional | 1094 | 801 | 1895 |
| Patrimonio gastronómico | 1826 | 69 | 1895 |
| TOTAL | 2920 | 870 | 3790 |

Tabla 4*Frecuencias Esperadas*

| Variables \ Alternativas | | | |
|--------------------------------|---------|--------|---------|
| | S | AV | TOTAL |
| Gastronomía tradicional | 1460,00 | 435,00 | 1895,00 |
| Patrimonio gastronómico | 1460,00 | 435,00 | 1895,00 |
| TOTAL | 2920,00 | 870,00 | 3790,00 |

Aplicación de la fórmula

| O | E | $\frac{(O-E)^2}{E}$ |
|------|---------|---------------------|
| 1094 | 1460,00 | 91,75 |
| 1826 | 1460,00 | 91,75 |
| 801 | 435,00 | 307,94 |
| 69 | 435,00 | 307,94 |
| | | 799,39 |

3.4.2 Regla de decisión

Se rechaza la HO: Si $\chi^2_c > 3,8415$

En base al cálculo del Chi 2 se puede concluir que existe una relación entre las dos variables de estudio. Este proceso determinó que el Chi 2 calculado es mayor que el Chi 2 de la tabla lo que significa que se rechaza la hipótesis nula (H0) y se acepta la alternativa (H1). Es decir, la gastronomía tradicional si contribuye al rescate del patrimonio gastronómico.

3.4.3. Población.

Según el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC, 2010) el cantón Montúfar posee 30511 de habitantes y para la presente investigación se trabajó con las parroquias tanto urbanas San José, Gonzales Suárez las cuales pertenecen a la ciudad de San Gabriel y rurales Cristóbal Colon, Chitan de Navarretes, Fernández Salvador, La Paz y Piartal.

Tabla 5

Parroquias del cantón Montúfar

| Parroquias Urbanas | Número de habitantes |
|---------------------------|-----------------------------|
| San José, Gonzales Suárez | 21096 |
| Parroquias Rurales | |
| Cristóbal Colon | 2943 |
| Chitan de Navarretes | 618 |
| Fernández Salvador | 1282 |
| Piartal | 1140 |
| La Paz | 3432 |

3.4.4 Tipo de muestra

Se dividió la muestra en base a un muestreo probabilístico por estratos, para ello se eligió un rango de edad comprendida entre los 15 y 64 años. Se incluyen a los menores de edad de (15 hasta 17 años) porque tiene un juicio de razón más claro, tal como lo menciona (Torres V. , 2014) en este rango de edad se “consolida la capacidad de pensar de una manera más clara y precisa” (p.22). Debido a que buscan su propia identidad a la que quieren pertenecer, y se fortalecen sus capacidades psicológicas y biológicas.

Tabla 6

Población del cantón Montúfar

| Población por edades | | | |
|-----------------------------|----------------|--------------|--------------|
| Grupo de Edad | Hombres | Mujer | Total |
| De 15 a 19 años | 1,451 | 1,487 | 2,938 |
| De 20 a 24 años | 1,085 | 1,184 | 2,269 |

Población por edades

| | | | |
|-----------------|-------|-------|--------|
| De 25 a 29 años | 950 | 1,046 | 1,996 |
| De 30 a 34 años | 887 | 1,005 | 1,892 |
| De 35 a 39 años | 727 | 873 | 1,600 |
| De 40 a 44 años | 707 | 757 | 1,464 |
| De 45 a 49 años | 551 | 614 | 1,165 |
| De 50 a 54 años | 526 | 605 | 1,131 |
| De 55 a 59 años | 485 | 483 | 968 |
| De 60 a 64 años | 465 | 464 | 929 |
| De 65 a 69 años | 385 | 416 | 801 |
| De 70 a 74 años | 345 | 347 | 692 |
| Total | 7,113 | 7,794 | 17,845 |

3.4.2.4. Muestra.

Para la presente investigación se tomó en cuenta la población en general del cantón dado que la muestra es finita ya que se conoce el número exacto de habitantes de dicho lugar.

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

n = Tamaño de la muestra =?

Z = Nivel de confiabilidad: 95% = **1,96**

P = Probabilidad de ocurrencia= **0,50**

Q = Probabilidad de no ocurrencia= **0,50**

N = Población = **30511**

e = Error de muestreo: 5% = **0,05**

$$n = \frac{3,8 * 0,5 * 0,5 * 30511}{3,8 * 0,5 * 0,5 + 30511 * 0,05^2}$$

$$n = \frac{29.302,76}{77,2}$$

$$n = 379,38$$

379

Obtenida ya la muestra se manejará un muestreo probabilístico estratificado proporcional como lo menciona (Herrera , Medina, y Naranjo, 2008) se utiliza un probabilístico estratificado proporcional que ayude a la división del universo en subgrupos o estratos homogéneos, selección aleatoria de los individuos dentro del estrato y los tamaños de la muestra son proporcionales. Entonces para obtener los estratos se realiza el cálculo del coeficiente muestral (Cm).

$$N = 30511$$

$$n = 379$$

$$Cm = \frac{n}{N}$$

$$Cm = \frac{379}{30511}$$

$$Cm = 0,0124$$

De tal forma que el coeficiente muestral es de 0,0124 y este resultado se utilizara para calcular los estratos para cada parroquia del cantón Montúfar y así indicar el número de muestra que le corresponde a cada una.

Tabla 7

Muestra estratificada proporcional

| Parroquias Urbanas | Calculo | Muestra |
|---------------------------|----------------|----------------|
| San José, Gonzáles Suárez | 21096 * 0,0124 | 262 |
| Parroquias Rurales | | |
| Cristóbal Colon | 2943 * 0,0124 | 37 |
| Chitan de Navarretes | 618 * 0,0124 | 8 |
| Fernández Salvador | 1282 * 0,0124 | 15 |

| | | |
|--------------|---------------|------------|
| Piartal | 1140 * 0,0124 | 14 |
| La Paz | 3432 * 0,0124 | 43 |
| TOTAL | | 379 |

3.4.3. Instrumentos.

3.4.3.1. Encuesta.

La muestra con la que se trabajo es de 30511 habitantes que contiene el cantón en la cual se aplicó encuestas con la finalidad de conocer la opinión de las personas, acerca de la gastronomía tradicional el cantón Montúfar y así poder rescatar el patrimonio que posee, e igualmente el cuestionario permitió investigar si la gastronomía tradicional aporta al rescate del patrimonio gastronómico.

3.4.3.2. Entrevista.

Se efectuó un cuestionario de 7 preguntas y se las aplico a las 20 asociaciones que participan en las ferias gastronómicas con el objetivo de identificar cual es la gastronomía tradicional que aún sigue prevaleciendo en el cantón y finalmente se pudo identificar si realmente la gastronomía tradicional aporta a rescatar el patrimonio gastronómico del cantón.

3.4.3.3. Ficha de inventario.

Para la elaboración de la ficha de registro se tomó como referente la ficha de registro para platos tradicionales conocimientos y usos relacionado con la naturaleza del (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural , 2011) se realizaron 8 fichas de registro de los platos tradicionales mismo que fueron seleccionado mediante la encuesta que se realizó a la población del cantón los cuales 8 fueron los que más importantes de los 12 platos tradicionales que mediante una conversación con el director del departamento de turismo del cantón fue los que menciono.

La ficha de inventario permitió la recolección de datos importantes de cada uno y además recopilar el valor del patrimonio gastronómico que tiene cada uno de los platos tradicionales, el cual se pretende rescatar. La ficha de registro de platos tradicionales fue estructurada de la siguiente manera:

Encabezado: se encuentra el nombre de la ficha de registro, nombre del encuestador, fecha y lugar de donde se realizó la investigación.

Descripción: en esta parte se considera los factores culturales y sociales como la categoría a la que pertenece, reconocimiento cultural del plato, procedencia, tipo y procedencia de los ingredientes y la temporalidad.

Datos de identificación: se detallará el nombre del plato la reseña histórica y los ingredientes que se utilizan además se agregó la fotografía correspondiente.

Difusión: se colocará el medio por el cual el plato se lo puede conseguir

Comercialización: la manera por la cual es comercializado el plato ya sea en mercado en festivales o en restaurantes.

IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1. Resultados

Con el propósito de cumplir con el objetivo planteado en el proyecto, se realizó la investigación de campo mediante de la técnica de la observación, y como instrumento la ficha de inventario.

De igual forma, mediante la entrevista dirigida a las asociaciones participantes en las ferias gastronómicas, además de los restaurantes en lo que también se puede encontrar dicha gastronomía y la encuesta dirigida a la población del cantón Montúfar, para su análisis e interpretación se obtuvo los siguientes resultados.

4.1.1. Resultados de la Encuesta.

Tabla 8

Gastronomía tradicional del cantón Montúfar

| | Cantidad | Porcentaje |
|-------|-----------------|-------------------|
| SI | 330 | 87% |
| NO | 49 | 12% |
| Total | 379 | 100 |

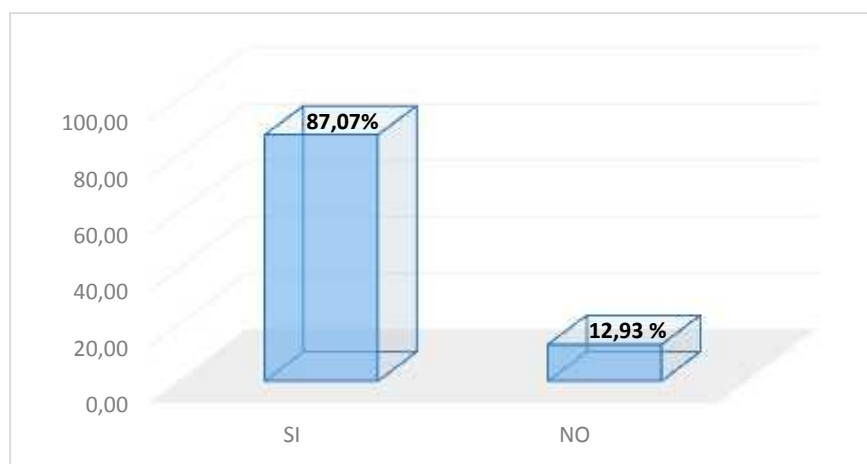


Figura 2. Gastronomía tradicional del cantón Montúfar

Con las encuestas aplicadas a la población del cantón Montúfar arrojan un resultado favorable el 87, 07% mencionaron que si conocen la gastronomía tradicional, sin embargo existen platos que ya no se los mantienen en la actualidad ya que todo se va actualizando y ya no se los realiza con frecuencia pero sería muy factible mantener esas tradiciones tanto sus ingredientes como su forma de preparación, ya que solamente se los puede encontrar en las ferias gastronómicas

que el GAD organiza y solo en fechas importantes dado que es importante revalorizar el patrimonio gastronómico para que así los turistas puedan conocer más lo que el cantón les puede ofrecer en cuanto a su gastronomía. El 12,93% mencionaron que esos platos ya no se los realiza como antes ya que ahora se los puede realizar con más facilidad o adquirirlos en restaurantes.

Tabla 9

Aún se mantienen las costumbres y tradiciones gastronómicas

| | Cantidad | Porcentaje |
|-------|-----------------|-------------------|
| SI | 24 | 6% |
| NO | 355 | 93% |
| Total | 379 | 100% |

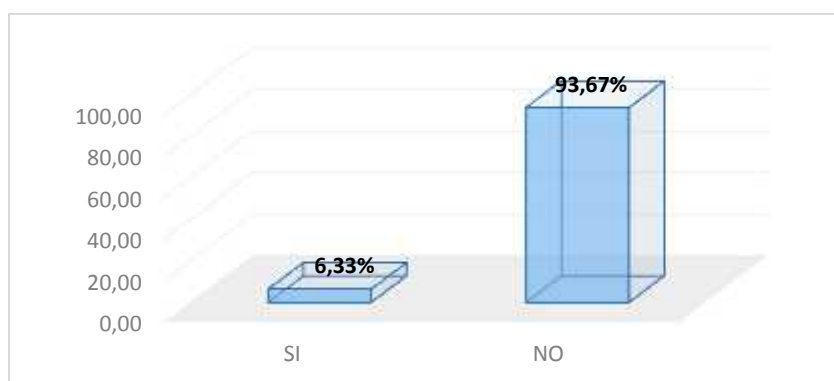


Figura 3. Aún se mantienen las costumbres y tradiciones gastronómicas

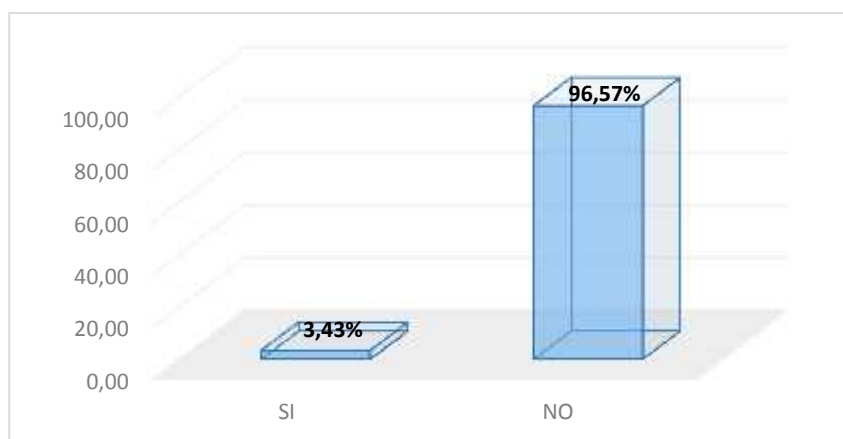
El 93,67% señalaron que las costumbres y tradiciones gastronómicas ya no se siguen manteniendo puesto que ahora todo se compra con gran facilidad sin pensar que en los platos existen químicos, y lo que se pretende es que platos tradicionales tales como morocho, champús entre otros puedan ser revalorizados y además vendidos en restaurantes de alta clase no solamente en ferias gastronómicas así los turistas conocerán y sabrán su preparación que productos se utiliza y si son o no orgánicos.

Muchas de las personas en sus hogares mantienen sus chacras y es de ahí de donde recogen sus productos y realizan un plato sin perder sus costumbres ni forma de preparación que pueden haber heredado de generaciones pasadas.

Mientras que el 6,33% no está de acuerdo en rescatar las costumbres ni tampoco tradiciones gastronómicas ya que mencionan que eso no traería nada favorable para el cantón.

Tabla 10*Las nuevas generaciones conocen sobre la gastronomía tradicional*

| | Cantidad | Porcentaje |
|-------|-----------------|-------------------|
| SI | 13 | 3% |
| NO | 366 | 96% |
| Total | 379 | 100 |

**Figura 4.** Las nuevas generaciones conocen sobre la gastronomía tradicional

En los resultados obtenidos se puede evidenciar que el 96,57% mencionaron que en la actualidad no conocen sobre la gastronomía tradicional que tiene el cantón, ya no muestran interés por conocer y mantener las tradiciones o las costumbres del cantón ya que en muchos de los casos las personas no conocen la historia, ni la preparación que en la antigüedad se lo realizaba. El 3,43% pudieron manifestar que, si conocen la gastronomía, pero con el pasar del tiempo todo eso se ha venido perdiendo y ya los platos no se los realiza de la misma manera como se los preparaba antes, pero sería muy satisfactorio poder rescatar las tradiciones gastronómicas que el cantón posee.

Tabla 11*La gastronomía tradicional contribuye a rescatar el patrimonio gastronómico*

| | Cantidad | Porcentaje |
|-------|-----------------|-------------------|
| SI | 369 | 97% |
| NO | 10 | 3% |
| Total | 379 | 100% |

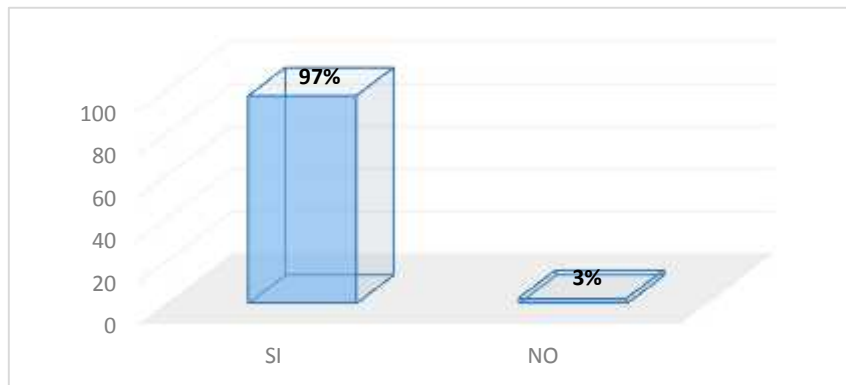


Figura 5. La gastronomía tradicional contribuye a rescatar el patrimonio gastronómico.

Para la población del cantón menciono que si es muy importante que la gastronomía que posee dicho lugar sea rescatada y considerada como un patrimonio ya que son muchos platos tradicionales que ya no se mantienen en la actualidad y que se han ido perdiendo con el paso de los años, además manifestaron que sería muy factible hacer conocer platos tradicionales que en la antigüedad se los realizaba hasta su modo de preparación y sería como darle un plus para que el turismo en el cantón crezca y pueda existir más fuentes de ingresos económicos para las familias.

Tabla 12

El rescate del patrimonio gastronómico aportaría al crecimiento del turismo

| | Cantidad | Porcentaje |
|-------|----------|------------|
| SI | 358 | 94% |
| NO | 21 | 6% |
| Total | 379 | 100 |

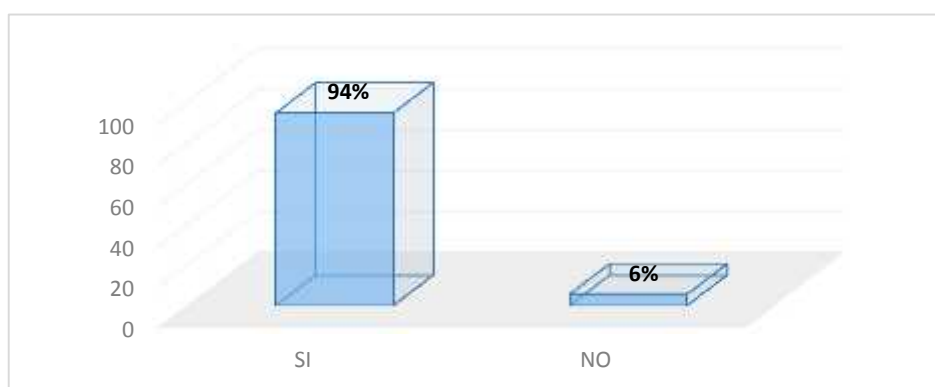


Figura 6. El rescate del patrimonio gastronómico aportaría al crecimiento del turismo

Según los resultados obtenidos en las encuestas aplicadas a la población del cantón Montufar el 94% manifestaron que rescatar el patrimonio gastronómico si brindaría un aporte significativo para el crecimiento del turismo, ya que mediante el turismo gastronómico se incrementaría la llegada de turistas y en si tendríamos más que ofrecerle no lo típico que es el hornado, sino más bien se daría a conocer platos tradicionales que no se los ha promocionado. Mientras que el 6% mencionaron que no es tan necesario rescatar el patrimonio gastronómico ya que existen otras fuentes de ingresos para el cantón.

Tabla 13

Importancia de rescatar el patrimonio gastronómico

| | Cantidad | Porcentaje |
|-------|-----------------|-------------------|
| SI | 371 | 98% |
| NO | 8 | 2% |
| Total | 379 | 100% |

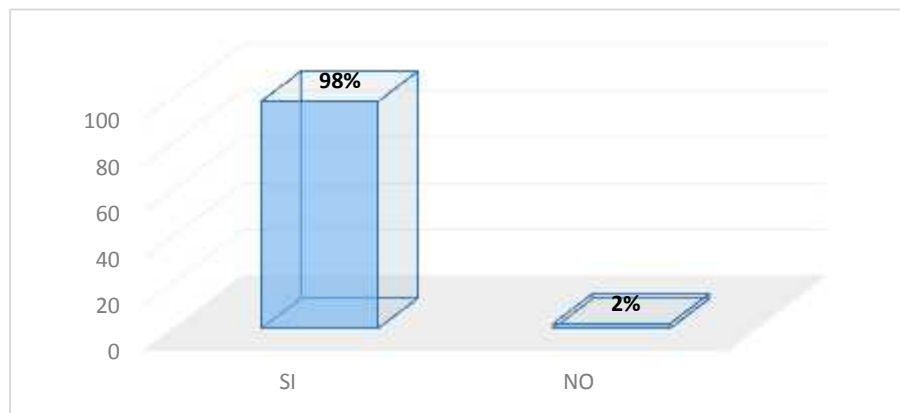
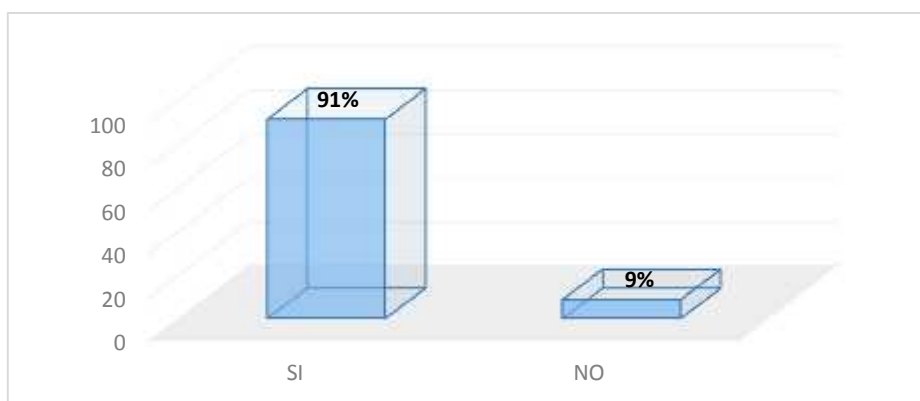


Figura 7. Importancia de rescatar el patrimonio gastronómico

El resultado obtenido es favorable ya que el 98% de las personas encuestas del cantón manifestaron que si es importante que el patrimonio gastronómico que posee dicho lugar se lo rescate ya que así se puede llegar a obtener mayor afluencia de turistas y que el turismo gastronómico sea otra fuente de ingresos económicos para las familias. En tanto que el 2% pudieron mencionar que eso no sería tan recomendable ya que los atractivos turísticos son los que generan más ingresos para el cantón.

Tabla 14*La gastronomía tradicional impulsaría el rescate del patrimonio gastronómico*

| | Cantidad | Porcentaje |
|-------|-----------------|-------------------|
| SI | 346 | 91% |
| NO | 33 | 9% |
| Total | 379 | 100% |

**Figura 8.** Difundir la gastronomía tradicional impulsaría el rescate del patrimonio gastronómico

Si bien es cierto el turismo gastronómico atrae a los turistas, es así que se podría decir que la comida entra por los ojos y mediante ese factor se podría rescatar un patrimonio gastronómico que está olvidado pero que mediante las autoridades y con la ayuda de la ciudadanía se puede llegar a revalorizarlo y que no quede en el olvido. Es así que el 91% mencionaron que al difundir la gastronomía tradicional este promovería a rescatar el patrimonio gastronómico y así el cantón pueda desarrollarse turísticamente mediante su gastronomía.

Tabla 15*La promoción de la gastronomía tradicional incentivaría a rescatar el patrimonio gastronómico*

| | Cantidad | Porcentaje |
|-------|-----------------|-------------------|
| SI | 363 | 96 |
| NO | 16 | 4 |
| Total | 379 | 100 |

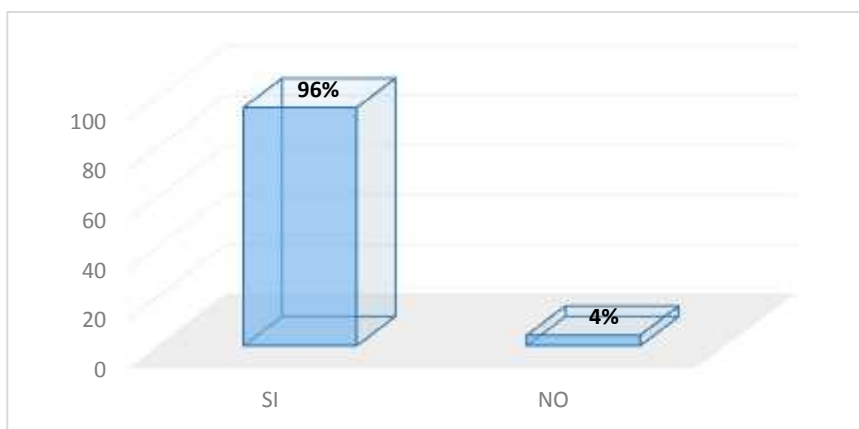


Figura 9. La promoción de la gastronomía tradicional incentivaría a rescatar el patrimonio gastronómico

En el cantón no existe un adecuado manejo en cuanto a la promoción ya sea de su gastronomía o de los atractivos turísticos que posee. Es así que de las personas encuestadas el 96% mencionaron que si existe promoción en lo que respecta a la gastronomía si se lograría rescatar el patrimonio gastronómico ya que así los turistas pueden conocer lo que el cantón les puede ofrecer, en tanto que el 4% dijeron que exista o no promoción igual la gente no va a consumir porque no existe bastante afluencia de turistas.

Tabla 16

La gastronomía tradicional contribuye a conservar la identidad gastronómica

| | Cantidad | Porcentaje |
|-------|----------|------------|
| SI | 374 | 99 |
| NO | 5 | 1 |
| Total | 379 | 100 |

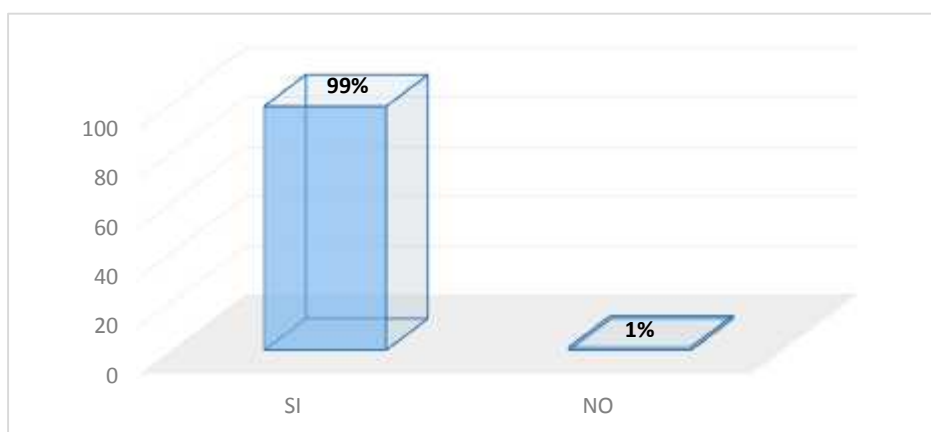


Figura 10. La gastronomía tradicional contribuye a conservar la identidad gastronómica

De igual manera se investigó si la gastronomía tradicional contribuye o no a conservar la identidad gastronómica del cantón. Los resultados de la encuesta indican que casi la totalidad de la población (99%) asumen que, si es importante conservar la identidad gastronómica, ya que así se promueve el crecimiento cultural y tradicional mediante la elaboración de platos tradicionales sin dejar a un lado las técnicas de preparación y sus ingredientes que son la base para la conservación de costumbres. Sin embargo el porcentaje restante (1%) aseguro que no es importante porque las personas ya están más actualizadas y han dejado atrás todas esas costumbres y formas de preparación de los alimentos.

Importancia de los platos tradicionales con relación a la contribución del rescate del patrimonio gastronómico.

A continuación, se detallará que tan importante son los platos tradicionales con relación a la contribución del rescate del patrimonio gastronómico, para ello se tomó en consideración la escala de Likert la cual se considera el 5 como muy importante y 1 menos importante.

Hornado

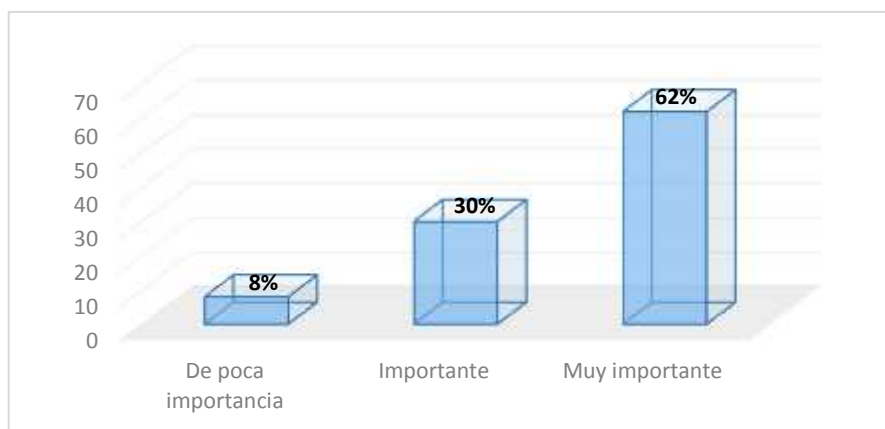


Figura 11. Importancia de los platos tradicionales con relación a la contribución del rescate del patrimonio gastronómico “Hornado”

Según los resultados obtenidos en las encuestas aplicadas a los pobladores del cantón Montúfar el 62% afirma que el hornado es un plato tradicional e importante para el rescate del patrimonio gastronómico en cuestión de que su elaboración tiene su historia y viene llevándose de generación en generación, sin embargo ahora se ha perdido algunas costumbres entre ellas asarlo en horno de leña por consecuencia lo que se pretende es rescatar esas tradiciones y en si el patrimonio gastronómico mientras que el 8% manifiesta lo contrario.

Papa asada con tripa misque

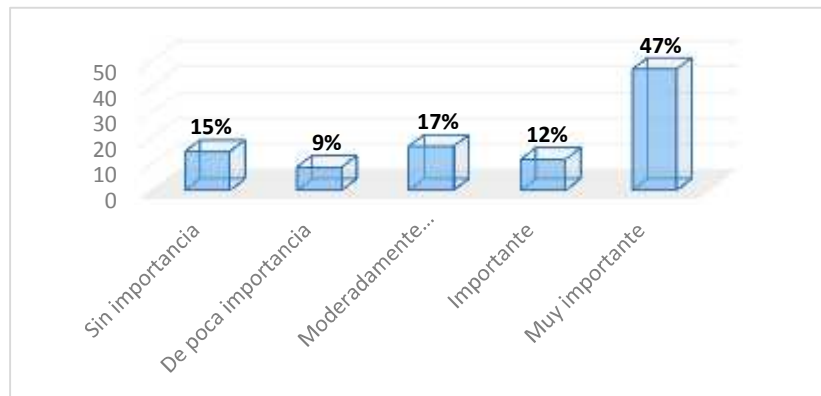


Figura 12. Importancia de los platos tradicionales con relación a la contribución del rescate del patrimonio gastronómico “Papa asada con tripa misque”

Para la población del cantón la papa asada es muy importante rescatarlo ya que tiene sus tradiciones y además es un plato tradicional de la provincia del Carchi y al ser la papa el principal producto de este plato es fundamental revalorizarlo y darle un plus así para la gastronomía del cantón y así rescatar su patrimonio y sus tradiciones.

Caldo de gallina criolla

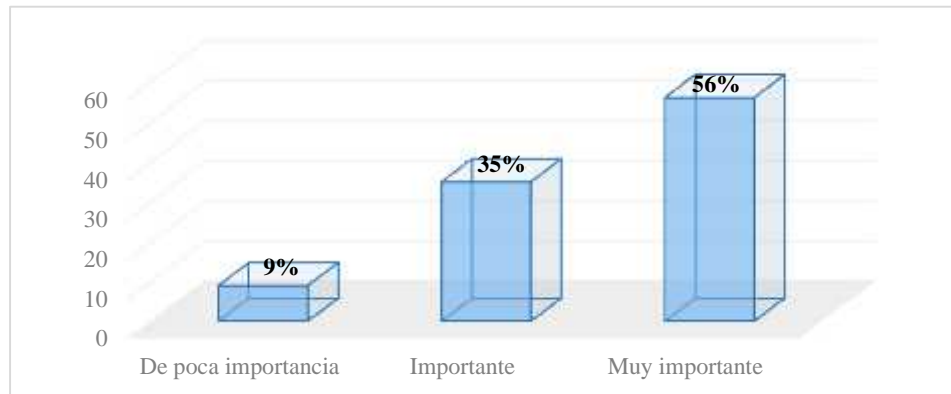


Figura 13. Importancia de los platos tradicionales con relación a la contribución del rescate del patrimonio gastronómico “Caldo de gallina criolla”

Para la población del cantón Montúfar el 56% mencionaron que el caldo de gallina es muy importante, porque se lo considera mucho en las fiestas cantonales que organiza el GAD. Tomando en cuenta las ideas obtenidas de los encuestados dijeron que este es un plato que a todos los turistas le encanta debido a la sazón que aún siguen manteniéndose en cuanto a la elaboración, además, esto genera un incremento económico para algunos pobladores y así se conservara el tradicional caldo de gallina.

Cuy asado

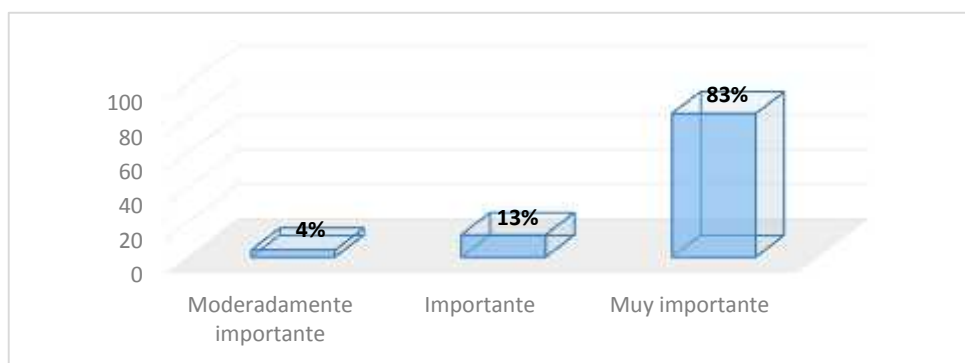


Figura 14. Importancia de los platos tradicionales con relación a la contribución del rescate del patrimonio gastronómico “Cuy asado”

En el cantón el cuy asado es fundamental para promover el rescate del patrimonio gastronómico asimismo, para los pobladores es un plato que no debe perder ya que es considerado muy importante para deleitarlo en momentos especiales e inclusive en ferias gastronómicas como organiza el cantón ya que en cada lugar tiene una preparación diferente pero aquí en el cantón tiene un sabor inigualable lo que en otros lugares no podemos encontrar además posee historia y esto fomentaría y ayudaría a que se rescate del patrimonio que el cantón tiene y así mejorar el turismo en dicho lugar.

Fritada

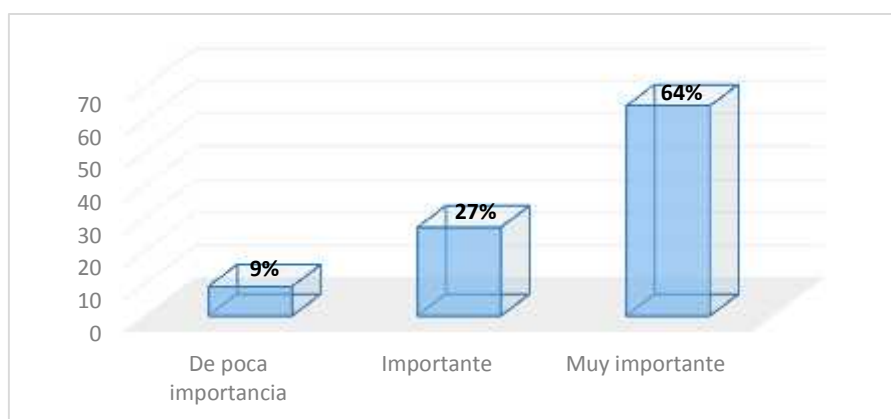


Figura 15. Importancia de los platos tradicionales con relación a la contribución del rescate del patrimonio gastronómico “Fritada”

La población encuestada menciona que la fritada, es un plato muy importante debido a que lleva productos autóctonos de la zona, su preparación en cada lugar es muy diferente y no cabe duda que en el cantón preparan la mejor fritada ya que algunas personas la realizan en una paila de bronce con su respectiva cuchara de palo son pequeñas cosas que hace que a la comida le dé un sabor exquisito que a los turistas les llama mucho la atención.

Caldo de patas

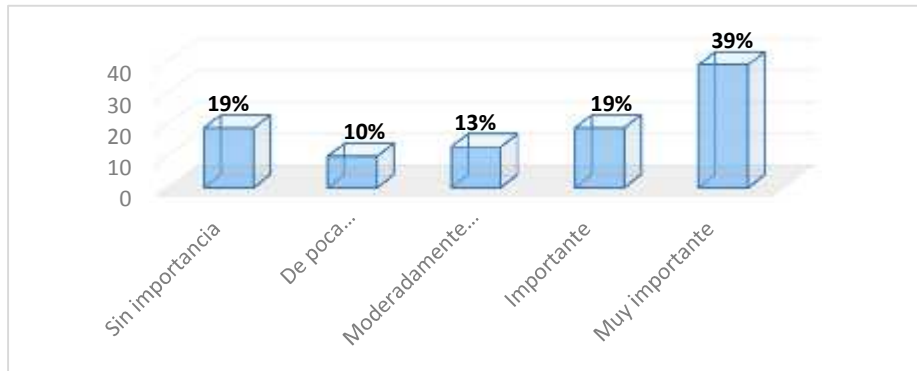


Figura 16. Importancia de los platos tradicionales con relación a la contribución del rescate del patrimonio gastronómico “Caldo de patas”

El caldo de pata de res es muy importante para el rescate del patrimonio gastronómico del cantón se puede recalcar que un 39 % de los pobladores consideran que es un plato que ayudaría a fomentar la gastronomía tradicional de tal manera, que se rescataría y se conservaría para las futuras generaciones.

Morocho

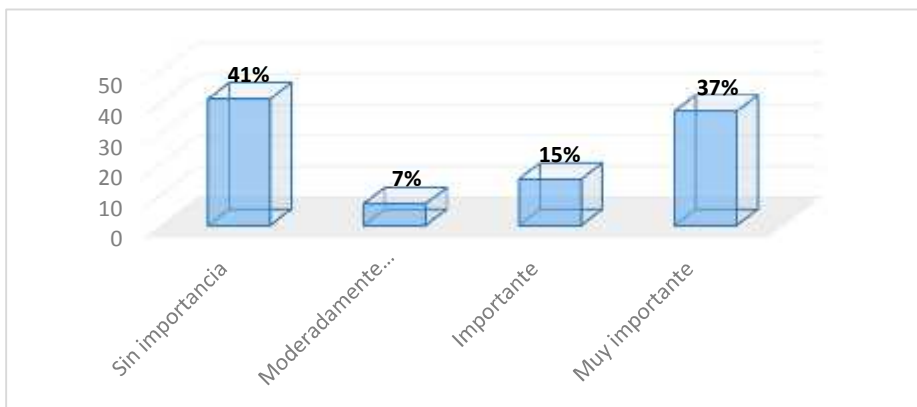


Figura 17. Importancia de los platos tradicionales con relación a la contribución del rescate del patrimonio gastronómico “Morocho”

En relación a que si esta bebida debería ser rescatada no obtuvo mayor acogida como importante por lo que mencionan que las personas en la actualidad no conocen su preparación y lo compran ya preparado, sin embargo, para algunos de los ciudadanos es imprescindible esta bebida ya que tiene su historia y es una de las cuentas que se han venido perdiendo con el paso de los años.

Algunos encuestados mencionan que sería importante proteger esta bebida tradicional ya que para algunos antepasados era una bebida que nunca debía faltar. De tal modo, que sea reconocida en el cantón como un patrimonio gastronómico puesto que a los turistas si le encantaría deleitarse con algo tradicional

Quesillo con miel

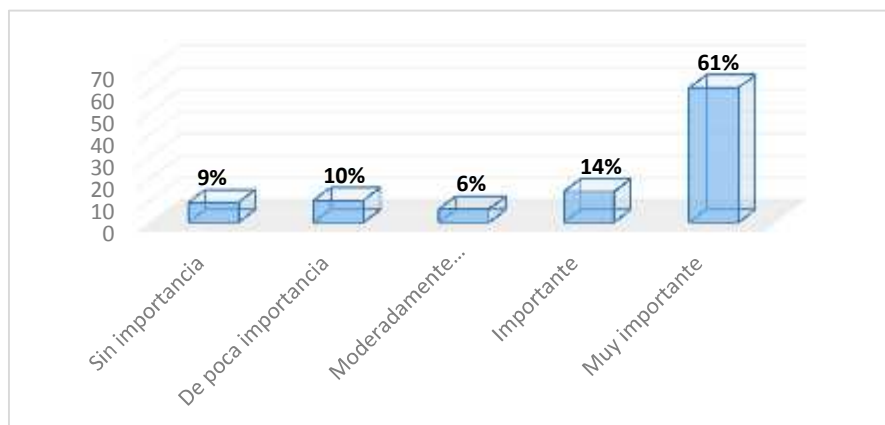


Figura 18. Importancia de los platos tradicionales con relación a la contribución del rescate del patrimonio gastronómico “Quesillo con miel”

En lo que respecta a este postre las personas consideran que es muy importante rescatarlo ya que su preparación no se compara con la que en la actualidad la hacen, ya que así pues los turistas pueden conocer su preparación y el deleite del producto aunque es común observar en las ferias gastronómicas o en festividades organizadas por el GAD ya que en restaurantes, en cualquier lugar del cantón no se observa mucho este postre, y es por este motivo que se está perdiendo y con esta investigación se pretende revalorizarlo como patrimonio gastronómico del cantón

Choclos con queso amasado

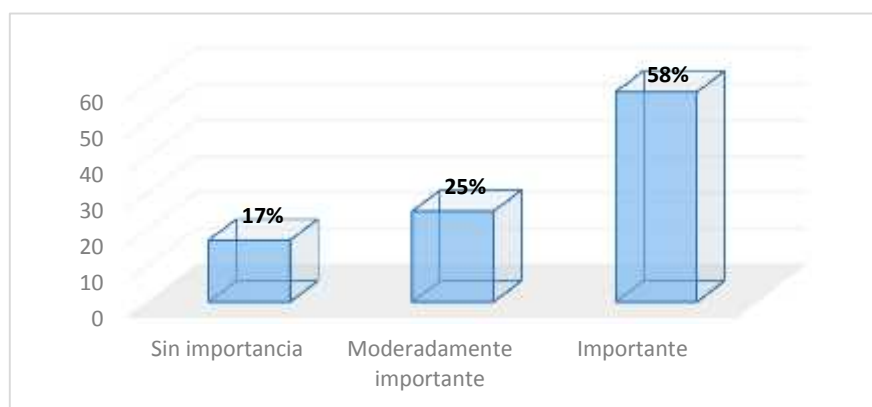


Figura 19. Importancia de los platos tradicionales con relación a la contribución del rescate del patrimonio gastronómico “Choclos con queso amasado”

El choclo con queso amasado en relación a que si contribuye o no al rescate del patrimonio gastronómico es muy importante así lo mencionan los pobladores. De la misma manera, indicaron que son productos autóctonos de la zona pero ahora en la actualidad se los cultiva con productos nocivos para la salud, y lo que se pretende es rescatar la tradición de su cultivo en cuanto al choclo sin tener la necesidad de que el producto contenga químicos sino más bien cultivarlo de manera tradicional como en nuestros antepasados, así mismo el queso se debería

mantener la tradición en cuanto a su elaboración, porque ahora es un producto que se lo encuentra en cualquier lugar.

Además, los pobladores mencionaron que para que no se pierda esas tradiciones se debería adicionar como una actividad turística más a fondo desde la siembra del choclo y la recolección del fruto, asimismo el ordeño del ganado hasta el proceso de la elaboración del queso así sería una actividad que atraería más a los turistas.

Envueltos de vicundo

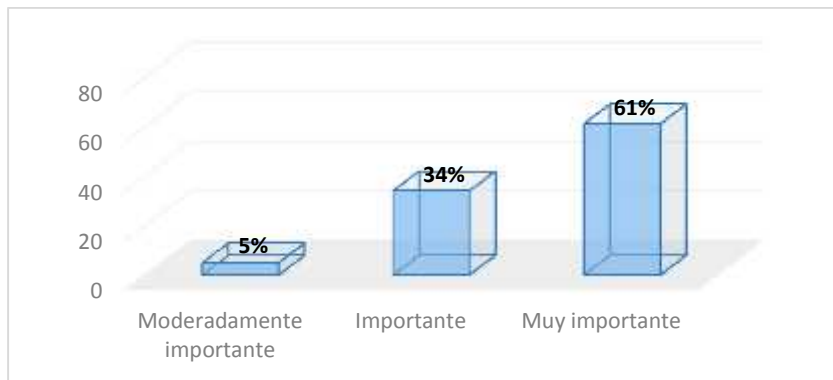


Figura 20. Importancia de los platos tradicionales con relación a la contribución del rescate del patrimonio gastronómico “Envueltos de vicundo”

El 61% de las personas encuestadas indicaron que este postre es tradicional, posee una característica especial con su elaboración, puesto que se lo prepara en una hoja de vicundo esta tradición viene de generación en generación y es por ese motivo que esta preparación es representativa, algunas de las personas mencionaron que en años atrás se lo preparaba con más frecuencia, ahora en la actualidad se ha ido perdiendo dichas costumbres ya que las generaciones actuales no conocen de los platos tradicionales si no han ido adoptado nuevas costumbres de alimentación. Por ello manifestaron que se debe proteger y rescatar de este alimento como un patrimonio gastronómico para el cantón.

Morcilla

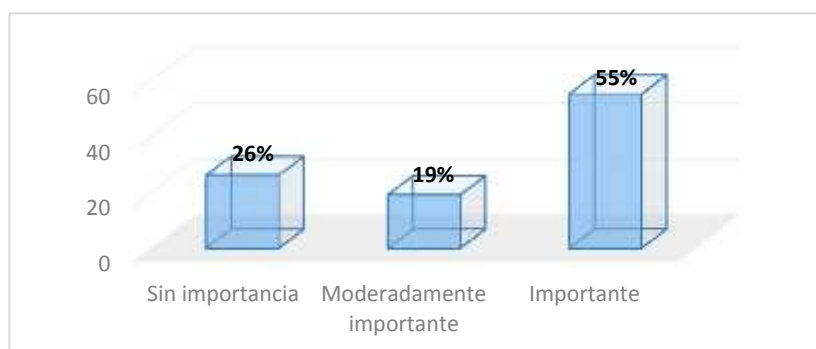


Figura 21. Importancia de los platos tradicionales con relación a la contribución del rescate del patrimonio gastronómico “Morcilla”

En lo que respecta a este plato el 55% de las personas mencionaron que, si es importante que se pueda rescatar la costumbre de realizar dicho plato, puesto que antes lo realizaban con productos de la zona, ahora en la actualidad ya se lo puede adquirir con más facilidad en los supermercados y ya no se lo prepara en los hogares y es un plato que muchos turistas no conocen y es necesario rescatarlo y preservarlo. Mientras que el 29% de las personas mencionan lo contrario.

Champús

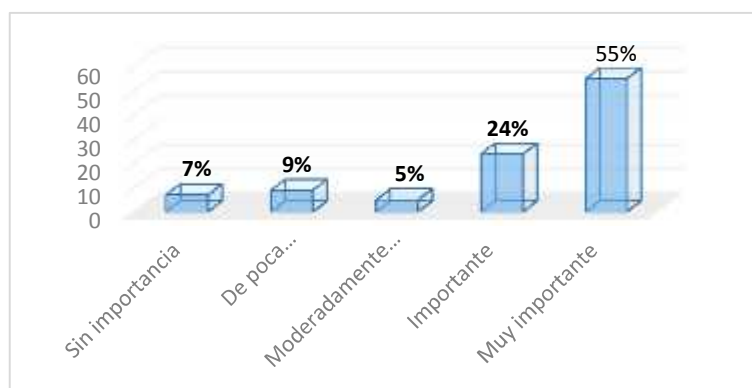


Figura 22. Importancia de los platos tradicionales con relación a la contribución del rescate del patrimonio gastronómico “Champús”

El 88% afirmó que esta bebida es tradicional del cantón y se la prepara en diferentes eventos gastronómicos que organiza el cantón, las personas mencionaron que su forma de preparación es única y tradicional ya que toma su tiempo, pero es muy satisfactorio realizarlo para que las costumbres y tradiciones de esta bebida no se pierdan y se sigan manteniendo en la actualidad, además, debería ser rescatada y conservada para futuras generaciones.

Tortillas de tiesto

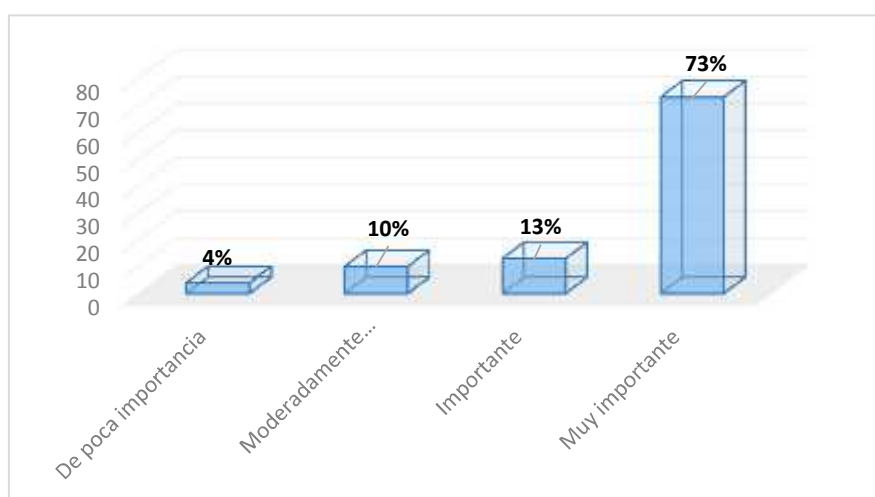


Figura 23. Importancia de los platos tradicionales con relación a la contribución del rescate del patrimonio gastronómico “Tortillas de tiesto”

Las personas encuestadas mencionaron que, si es muy importante rescatarlo ya que es considerado un plato tradicional de gran importancia del lugar desde hace mucho tiempo atrás, preparado casi en todo momento, porque su forma de preparación es muy distinta a la que la realizan en la actualidad.

Ahora se ha venido perdiendo esa costumbre de preparar en tiesto de barro que es lo más tradicional de antepasados y es eso lo que se pretende rescatar ya que sería muy gratificante ofrecerle al turista y darle a conocer su preparación y ofertarle un mejor producto, es así que estas tradiciones deben de seguir conservándose para las futuras generaciones.

4.1.2 Resultado de las Fichas de Inventario de platos tradicionales

El cantón Montúfar cuenta con una variedad de platos tradicionales de los cuales se ha realizado una encuesta para la determinación de los mismos. De esta manera, se procede a la recolección de datos para la ficha, a continuación, se detalla los platos tradicionales existentes en el cantón, aspectos que permiten conocer los ingredientes, difusión su reconocimiento cultural de los mismo, los cuales ayudan de una u otra manera al rescate del patrimonio gastronómico del Cantón. A continuación, se encuentra el resumen de las fichas respectivas.

Tabla 17

Hornado

| Factores Sociales y Culturales (Valorización social y cultural) | | | |
|--|---------------------|---|------------------------|
| Denominación | Hornado | Procedencia del plato | Familiar (antepasados) |
| Categoría | Alimento | Tipo y procedencia de los ingredientes | Originales del lugar |
| Reconocimiento Cultural | Plenamente aceptado | Numero de porciones | 100 a 150 personas |
| Lugar donde se puede adquirir el plato tradicional | | Restaurantes, ferias gastronómicas | Precio: 2,50\$ |
| Ingredientes | | | |
| Cerdo 300 libras | Sal en grano 100 g | Acompañada de un vaso de chicha | |
| Cebolla 120 g | Pimienta dulce 20g | Lechuga 300g | |

Hierbas aromáticas 100g

Papas 90kg

Aliños 10g

Preparación:

Licuar las cebollas, ajos, diferentes hierbas, con un poco de agua, además se coloca sal en grano, pimienta dulce, nuez moscada. Colocar en una lata para hornear todo el aliño ya preparado. Llevarlo al horno de leña lo típico para su cocción. Acompañar con papa cocinada, mote pelado, lechuga y un vaso de chicha.

Difusión

Comercialización

Vías de difusión Boca a boca (vía cultural) **Alcance** Mercado local y regional

Formas de trasmisión Familiar **Vías de comercialización** Festival o festividades

Fotografía



Nota: Resumen de la ficha sobre los platos tradicionales obtenida de la ESPOL.

Tabla 18

Fritada

| Factores Sociales y Culturales (Valorización social y cultural) | | | |
|--|---------------------|---|------------------------|
| Denominación | Fritada | Procedencia del plato | Familiar (antepasados) |
| Categoría | Alimento | Tipo y procedencia de los ingredientes | Originales del lugar |
| Reconocimiento Cultural | Plenamente aceptado | Numero de porciones | 1 a varias personas |
| Lugar donde se puede adquirir el plato tradicional | | Restaurantes, ferias gastronómicas | Precio: 2\$ |

Ingredientes

| | | | |
|-------------------------------|-------------------------------|---------------|------------|
| Carne de cerdo 20lb | Tostado 3lb | Pimienta 10gr | Orégano 5g |
| Ajo 5g | Mote 5lb | Comino 5g | |
| Cebolla larga y paiteña 120 g | Ensaladas de tomate y lechuga | 350g | |

Preparación

Cortar la carne en pequeños trozos, sazonarla con las diferentes especias entre comino cebolla, pimienta dulce, y colocar un poco de cerveza. Posteriormente cocinarla y colocarla en una paila de bronce para que el sabor sea exquisito, y que se dore la carne.

Servir con tostado mote, papas cocinadas o tortillas de papa, acompañada de un vaso de chicha.

Difusión

Comercialización

Vías de difusión Boca a boca (vía cultural) **Alcance** Mercado local y regional

Formas de transmisión Familiar **Vías de comercialización** Festival o festividades

Fotografía



Nota: Resumen de la ficha sobre los platos tradicionales obtenida de la ESPOL.

Tabla 19

Morcilla

Factores Sociales y Culturales (Valorización social y cultural)

| | | | |
|---------------------|----------|------------------------------|------------------------|
| Denominación | Morcilla | Procedencia del plato | Familiar (antepasados) |
|---------------------|----------|------------------------------|------------------------|

| | | | |
|---|--|---|--------------------------|
| Categoría | Alimento | Tipo y procedencia de los ingredientes | Originales del lugar |
| Reconocimiento Cultural | Plenamente aceptado | Numero de porciones | 1 a varias personas |
| Lugar donde se puede adquirir el plato tradicional | | Ferias gastronómicas | Precio: 1\$ |
| Ingredientes | | | |
| Para el intestino: | | Para el relleno: | |
| Intestinos de chanco 100g | Arroz 3lb | Sangre del animal | Berros 6g |
| Hierbabuena 5g | Menta | Zanahoria 100g | Orégano 8g |
| Ajo 5g | Sal 20g | | |
| Preparación: | | | |
| Lavar muy bien las tripas, una vez realizado ese paso se procede a realizar la mezcla con las hierbas para el respectivo relleno con la sangre del cerdo y así obtener una buena textura. | | | |
| Acompañar con papas o ensalada. | | | |
| Difusión | | Comercialización | |
| Vías de difusión | Festival o festividades | Alcance | Mercado local y regional |
| Formas de trasmisión | Familiar | Vías de comercialización | Festival o festividades |
| Fotografía |  | | |

Nota: Resumen de la ficha sobre los platos tradicionales obtenida de la ESPOL.

Tabla 20*Champús*

| Factores Sociales y Culturales (Valorización social y cultural) | | | |
|--|--------------------------------------|---|-----------------------------|
| Denominación | Champús | Procedencia del plato | Familiar (antepasados) |
| Categoría | Bebida | Tipo y procedencia de los ingredientes | Originales del lugar |
| Reconocimiento Cultural | En peligro de desaparición | Numero de porciones | 4 a más personas |
| Lugar donde se puede adquirir el plato tradicional | | Ferias gastronómicas | Precio: 1\$ |
| Ingredientes | | | |
| Mote pelado 20lb | Menta 5g | Hierba luisa 8g | Chilguacán 10g |
| Clavo de olor 20g | Naranja 100g | Cedrón 10 | Hierbas aromáticas 5g |
| Preparación: | | | |
| <p>Primeramente, se muele el maíz en un molino de mano, una vez terminado eso se retira la pluma. Luego de los 8 días, se desecha la nata restante se cierne lo restante obteniéndose el chuya, el grano de maíz ya cernido se vuelve a moler en el molino de mano y se mezcla con agua fría. En una olla se lo mezcla con naranja, y las otras especies para que quede una buena mezcla y se lo pueda servir.</p> | | | |
| | Difusión | | Comercialización |
| Vías de difusión | Festival o festividades, boca a boca | Alcance | Mercado local |
| Formas de trasmisión | Familiar | Vías de comercialización | Festividades, mercado local |

Fotografía



Nota: Resumen de la ficha sobre los platos tradicionales obtenida de la ESPOL.

Tabla 21

Morocho

| Factores Sociales y Culturales (Valorización social y cultural) | | | |
|---|---|---|------------------------|
| Denominación | Morocho | Procedencia del plato | Familiar (antepasados) |
| Categoría | Bebida | Tipo y procedencia de los ingredientes | Originales del lugar |
| Reconocimiento Cultural | En peligro de desaparición | Numero de porciones | 4 a 15 personas |
| Lugar donde se puede adquirir el plato tradicional | Ferias gastronómicas | Precio: | 0,50\$, 0,75\$ |
| Ingredientes | | | |
| Morocho 15 lb | Dulce 250 g | Clavo de olor | 40 g |
| Canela 20 g | Clavo de olor | 20 g | |
| Preparación: | | | |
| Primeramente, se procede a pelar el mote de forma tradicional, colocando el mote en una olla con ceniza y proceder a pelarlo. Una vez realizado eso se lo deja en remojo por un día. Se procede a molerlo y cocinarlo colocar la canela, la pimienta dulce y las demás especies, y una vez listo servir caliente. | | | |
| Difusión | | Comercialización | |
| Vías de difusión | Festival o festividades, boca a boca | Alcance | Mercado local |

| | | | |
|------------------------------|---|---------------------------------|-----------------------------|
| Formas de transmisión | Familiar | Vías de comercialización | Festividades, mercado local |
| Fotografía |  | | |

Nota: Resumen de la ficha sobre los platos tradicionales obtenida de la ESPOL.

Tabla 22

Cuy Asado

| Factores Sociales y Culturales (Valorización social y cultural) | | | |
|---|--------------------------------------|---|------------------------|
| Denominación | Cuy Asado | Procedencia del plato | Familiar (antepasados) |
| Categoría | Alimento | Tipo y procedencia de los ingredientes | Originales del lugar |
| Reconocimiento Cultural | Plenamente aceptado | Numero de porciones | 4 personas |
| Lugar donde se puede adquirir el plato tradicional | | Ferias gastronómicas | Precio: 15\$ |
| Ingredientes | | | |
| Cuy 1,2 kg | Papas 2 lb | Maní ½ lb | |
| Comino 20 g | Manteca de chanco 1 lb | Cebolla larga 250 g | |
| Preparación: | | | |
| El cuy debe ser pelado y lavado y luego será colocado en el asador, después de una media hora se procede a colocar la manteca para esperar que este llegue al punto adecuado. | | | |
| | Difusión | Comercialización | |
| Vías de difusión | Festival o festividades, boca a boca | Alcance | Mercado internacional |

Formas de transmisión Familiar **Vías de comercialización** Festival o festividades

Fotografía



Nota: Resumen de la ficha sobre los platos tradicionales obtenida de la ESPOL.

Tabla 23

Caldo de Gallina

| Factores Sociales y Culturales (Valorización social y cultural) | | | |
|--|---------------------|---|------------------------|
| Denominación | Caldo de Gallina | Procedencia del plato | Familiar (antepasados) |
| Categoría | Alimento | Tipo y procedencia de los ingredientes | Originales del lugar |
| Reconocimiento Cultural | Plenamente aceptado | Numero de porciones | 4 personas |
| Lugar donde se puede adquirir el plato tradicional | | Ferias gastronómicas, restaurantes | Precio: 2\$ |
| Ingredientes | | | |
| Gallina de campo 3.9 kg | Papas 2 lb | Arvejas 1 lb | |
| Cebolla 150 g | Arroz 1 lb | Cilantro 150 g | |
| Preparación: | | | |
| Primero se procede a pelar la gallina y se la pone en diferentes presas en una olla con el arroz, las arvejas y las demás especies para su respectiva cocción. Una vez listo el caldo pues servirlo. | | | |
| | Difusión | Comercialización | |

| | | | |
|------------------------------|---|---------------------------------|-------------------------|
| Vías de difusión | Festival o festividades, boca a boca | Alcance | Mercado internacional |
| Formas de transmisión | Familiar | Vías de comercialización | Festival o festividades |
| Fotografía |  | | |

Nota: Resumen de la ficha sobre los platos tradicionales obtenida de la ESPOL.

Tabla 24

Papa asada con tripa misque

| Factores Sociales y Culturales (Valorización social y cultural) | | | |
|--|-----------------------------|---|------------------------|
| Denominación | Papa asada con tripa misque | Procedencia del plato | Familiar (antepasados) |
| Categoría | Alimento | Tipo y procedencia de los ingredientes | Originales del lugar |
| Reconocimiento Cultural | Reconocido por la comunidad | Numero de porciones | 1 a varias personas |
| Lugar donde se puede adquirir el plato tradicional | | Rincones de la ciudad | Precio: 1\$ |
| Ingredientes | | | Para acompañar |
| Tripas de res 5 lb | Sal 200 g | | Papa asada 2 lb |
| Hojas verdes: perejil, culantro, menta 250 g | Comino 60 g | | Ají de maní 40 g |
| Cebolla blanca, paiteña 200 g | Ajo 20 g | | |
| Preparación: | | | |

Sazonar las tripas con sal, comino ajo machacado y deje reposar durante 2 horas. Asar las tripas en la parrilla y luego cortar en pedazos pequeños. Asar las papas y acompañar con las tripas y si desea con tostado y mapahuir.

| | Difusión | Comercialización | |
|------------------------------|---|---------------------------------|-------------------|
| Vías de difusión | Festival o festividades, boca a boca | Alcance | Mercado local |
| Formas de transmisión | Familiar | Vías de comercialización | Puesto de comidas |

Fotografía



Nota: Resumen de la ficha sobre los platos tradicionales obtenida de la ESPOL.

Tabla 25

Caldo de Patas

| Factores Sociales y Culturales (Valorización social y cultural) | | | |
|--|-----------------------------|---|------------------------|
| Denominación | Caldo de Patas | Procedencia del plato | Familiar (antepasados) |
| Categoría | Alimento | Tipo y procedencia de los ingredientes | Originales del lugar |
| Reconocimiento Cultural | Reconocido por la comunidad | Numero de porciones | 8 porciones |
| Lugar donde se puede adquirir el plato tradicional | | Mercado de la ciudad | Precio: 2\$ |

Ingredientes

Patatas de res 4 lb Cebolla 250 g Papa 4 lb
Mote pelado 3lb Culantro 200 g Zanahoria 250 g

Preparación:

Se cocinan las patas en olla de presión por lo menos 30 minutos o hasta que estén suaves. Luego de ese tiempo, se retiran del caldo y se cortan las patas en pedacitos. Aparte se hace un refrito con cebolla blanca, y diferentes hierbas y se le pone en el caldo de patas. A este caldo se le añade un poco de maní tostado licuado con leche, el mote y se deja cocinar un rato.

| | Difusión | | Comercialización |
|------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------|-------------------------|
| Vías de difusión | Festival o festividades, boca a boca | Alcance | Mercado local |
| Formas de transmisión | Familiar | Vías de comercialización | Festival o festividades |

Fotografía

Nota: Resumen de la ficha sobre los platos tradicionales obtenida de la ESPOL.

Tabla 26*Quesillo con miel*

| Factores Sociales y Culturales (Valorización social y cultural) | | | |
|--|-------------------|---|------------------------|
| Denominación | Quesillo con miel | Procedencia del plato | Familiar (antepasados) |
| Categoría | Postre | Tipo y procedencia de los ingredientes | Originales del lugar |

| | | | |
|--------------------------------|-----------------------------|----------------------------|------------|
| Reconocimiento Cultural | Reconocido por la comunidad | Numero de porciones | 8 personas |
|--------------------------------|-----------------------------|----------------------------|------------|

Lugar donde se puede adquirir el plato tradicional

| | |
|----------------------|-------------------------------|
| Ferias gastronómicas | Precio: 0.30\$, 0.50\$ |
|----------------------|-------------------------------|

Ingredientes

| | | |
|--------------------|--------|------------------------------------|
| Leche | 9 lt | Para acompañar |
| Pastillas de cuajo | 536 mg | Miel de abeja pura o panela 1,5 lt |

Preparación:

Colocar la leche en una olla y cocinar mediante 45 o 60 minutos posteriormente colocar la pastilla de cuajo y dejar reposar por unas horas para que tenga consistencia. Para finalizar servir con miel.

| | | | |
|------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------|
| | Difusión | | Comercialización |
| Vías de difusión | Festival o festividades, boca a boca | Alcance | Mercado local |
| Formas de transmisión | Familiar | Vías de comercialización | Festividades, mercado local |

Fotografía



Nota: Resumen de la ficha sobre los platos tradicionales obtenida de la ESPOL.

Tabla 27

Envueltos de vicundo

| Factores Sociales y Culturales (Valorización social y cultural) | | | |
|---|--------------------------------------|---|-------------------------|
| Denominación | Envueltos de vicundo | Procedencia del plato | Familiar (antepasados) |
| Categoría | Postre | Tipo y procedencia de los ingredientes | Originales del lugar |
| Reconocimiento Cultural | En peligro de desaparición | Numero de porciones | 5 a 10 personas |
| Lugar donde se puede adquirir el plato tradicional | | Ferias gastronómicas y mercado de la ciudad | Precio: 1\$ |
| Ingredientes | | | |
| Harina de maíz 3lb | Huevos 5 | Dulce 250 g | |
| Mantequilla 1lb | Royal 50 g | Hojas de vicundo 3 lb | |
| Preparación: | | | |
| <p>Disolver la levadura en un poquito de leche. Aplastar el queso, agregar los huevos y batir bien, incluir la mantequilla derretida, la levadura y la miel mezclando con el mote molido, revolver y dejar leudar por 2 horas. Luego tomar la hoja de vicundo que debe estar perfectamente limpia y colocar 2 cucharadas de la preparación y se envolver de forma triangular y colocar en la tamalera para cocinarlos por una hora y por último servirlo con café o</p> | | | |
| Difusión | | Comercialización | |
| Vías de difusión | Festival o festividades, boca a boca | Alcance | Mercado local |
| Formas de trasmisión | Familiar | Vías de comercialización | Festival o festividades |

Fotografía

Nota: Resumen de la ficha sobre los platos tradicionales obtenida de la ESPOL.

Tabla 28*Choclos con queso*

| Factores Sociales y Culturales (Valorización social y cultural) | | | |
|--|--------------------------------------|---|-------------------------|
| Denominación | Choclos con queso | Procedencia del plato | Familiar (antepasados) |
| Categoría | Alimento | Tipo y procedencia de los ingredientes | Originales del lugar |
| Reconocimiento Cultural | Plenamente aceptado | Numero de porciones | 1 a 15 personas |
| Lugar donde se puede adquirir el plato tradicional | | Ferias gastronómicas, mercado de la ciudad | Precio: 1:25\$ |
| Ingredientes | | | |
| Choclos frescos | 4 lb | Leche | 5 lt |
| | | Pastilla de cuajo | 536 mg |
| Preparación: | | | |
| Cocinar los choclos preferiblemente que sean frescos, y para la realización del queso pues se coloca la leche y la pastilla de cuajo y dejar reposar durante una hora para que tenga una mejor consistencia. | | | |
| | Difusión | | Comercialización |
| Vías de difusión | Festival o festividades, boca a boca | Alcance | Mercado internacional |

**Formas de
trasmisión**

Familiar

Vías de comercialización

Festival o festividades

Fotografía




Nota: Resumen de la ficha sobre los platos tradicionales obtenida de la ESPOL.

Tabla 29

Tortillas de Tiesto

| Factores Sociales y Culturales (Valorización social y cultural) | | | |
|--|---|---|------------------------|
| Denominación | Tortillas de tiesto | Procedencia del plato | Familiar (antepasados) |
| Categoría | Alimento | Tipo y procedencia de los ingredientes | Originales del lugar |
| Reconocimiento Cultural | Plenamente aceptado | Numero de porciones | 1 a varias personas |
| Lugar donde se puede adquirir el plato tradicional | | Mercado de la ciudad y ferias | Precio: 1\$ |
| Ingredientes | Harina de maíz 2 lb Mantequilla 1 lb Dulce 250 g Bicarbonato 20 g Harina Flor 4 lb Huevos 5 Leche 2 lt | | |
| Preparación: | Colocan todos los ingredientes en un recipiente con un poco de agua caliente se mezcla hasta dar punto de obtener una masa que se la pueda moldear y luego se coloca en un tiesto de barro durante 3 a 4 minutos hasta que esté totalmente dorada y servir acompañado con una tasa de café. | | |
| Difusión | | Comercialización | |

| | | | |
|------------------------------|--|---------------------------------|-------------------------|
| Vías de difusión | Festival o festividades, boca a boca | Alcance | Mercado internacional |
| Formas de transmisión | Familiar | Vías de comercialización | Festival o festividades |
| Fotografía |  | | |

Nota: Resumen de la ficha sobre los platos tradicionales obtenida de la ESPOL.

4.1.3 Resultado de las entrevistas

Para obtener la información necesaria, se realizó una serie de preguntas, las cuales se han tomado en cuenta para la realización de la entrevista. Con la finalidad de investigar de qué manera la gastronomía aportaría al rescate del patrimonio gastronómico en el cantón Montufar.

El instrumento fue aplicado a las asociaciones quienes participan y saben de la gastronomía tradicional existente se tomó en cuenta las siguientes: Asociación 17 de agosto, Ceja de Montaña Línea Roja, Corporación 8 de marzo (GAD MONTÚFAR, 2018). También se tomó en cuenta al Ing. Edison Jiménez encargado del departamento de turismo.

El resultado de las entrevistas que se mantuvo con las principales asociaciones anteriormente mencionadas y con el encargado del departamento de turismo del cantón lo más elemental que se pudo rescatar es lo siguiente:

1.- ¿Qué percepción tiene con respecto a la gastronomía tradicional en el cantón?

Rosa Tulcán presidenta de la asociación 17 de agosto menciona que la percepción que se tiene con respecto a la gastronomía tradicional es positiva ya que gracias a las ferias gastronómicas se puede dar a conocer la gastronomía que tiene el cantón y así poder rescatar los platos tradicionales que ya no se mantienen, pero es de gran importancia que se sigan revalorizando.

De la misma manera Santiago Chamorro encargado de la asociación Ceja de Montaña de la Línea Roja manifestó que la gastronomía tradicional es un gran factor para que el desarrollo del turismo siga creciendo y las tradiciones y costumbres se sigan prevaleciendo, más aún este

aspecto viene siendo positivo ya que debido al turismo gastronómico que posee el cantón se podrá atraer más turistas.

Por otro lado Germania Pozo presidenta de la Corporación 8 de Marzo menciona que la gastronomía tradicional se lo considera como positivo puesto que es un factor primordial para el desarrollo del turismo en el cantón es así que el GAD organiza ferias gastronómicas en festividades o fechas importantes, cabe mencionar que en ellas solamente se realizan los platos más comunes como es el hornado, fritada, caldo de gallina sin saber que existen otros que también se los puede incluir y así poder rescatar su patrimonio

Finalmente, el Ing. Edison Jiménez encargado del departamento de turismo comento que en el cantón si existe variada gastronomía pero no se la ha promocionado como es debido si uno se da cuenta en la página del GAD de Montufar no se da a conocer la gastronomía tradicional, pero en si es un factor positivo porque en cantón es un pueblo mágico que tiene mucho que ofrecer como es su gastronomía y debería promocionarse e incentivar a las autoridades a que se rescate platos que se han ido perdiendo con el paso de tiempo y sin olvidar su preparación, costumbres y tradiciones heredadas.

Análisis

En cuanto a la primera pregunta con respecto a la gastronomía tradicional las tres personas entrevistadas coinciden en que la gastronomía tradicional obtiene una buena percepción y que es parte fundamental para el rescate del patrimonio gastronómico en cuanto a platos tradicionales para que toda la riqueza gastronómica no se pierda y siga prevaleciendo. Además, es importante que las autoridades del cantón principalmente al Departamento de Turismo ayuden al rescate de la gastronomía, todo esto con la ayuda de asociaciones que participan en ferias gastronómicas y así poder promocionar lo que el cantón Montufar posee en gastronomía.

2.- ¿Qué platos tradicionales considera usted que son los más representativos en el cantón?

En lo que respecta a los platos tradicionales Rosa Tulcán manifestó que el hornado, fritada, cuyo asado son los que más sobresalen considerando que el champús, el morocho el locro de zambo, humitas caldo de gallina, tortillas de tiesto, envueltos de vicundo entre otros son platos que ya no se mantienen en la actualidad y lo que pretendería mediante las ferias es dar un rescate a toda la gastronomía tradicional que posee el cantón.

Por tanto, Santiago Chamorro menciona que a más de los platos que se mencionaron se debería considerar otros como son las bolas de acelga, bolas de berros, café con humitas, que también se los pueden encontrar en los mercados y haciendo una buena presentación las personas si los

comprarían todos esos platos deberían de ser considerados como patrimonio gastronómico y que las costumbres que viene de generación en generación se pierdan.

De la misma manera Germania Pozo manifiesta que los platos más representativos es el hornado, el cuy asado, pero sin embargo existen otros platos tales como el caldo de gallina, fritada, en cuanto a postres un quesillo con miel, tortillas de tiesto, morocho que también deberían de ser tomados en cuenta debido a que tienen su historia en cuanto a su preparación ya que en la actualidad se ha venido perdiendo las costumbres que nuestros abuelos nos a dejado como herencia y sería necesario rescatarlos.

Por otra parte el Ing. Edison Jiménez recalco que los platos que se ofertan en las ferias gastronómicas son el hornado, la fritada, el caldo de gallina, el cuy asado son los principales manifiesto esto porque los comensales son los que escogen su aperitivo y se van solo a esos platos es por eso que no pedimos que se elabore otro tipo de platos pero como encargado del departamento de turismo si sería conveniente aumentar con más platos tales como moroco, morcilla, champús, tortillas, de tiesto, envueltos de vicundo, el quesillo con miel un caldo de patas que en si a los turistas que llegan les apetecería probarlos pero sin antes darles una debida promoción.

Análisis

Una vez recolectada la información las personas a las que se encuesto coinciden con la misma respuesta de que solamente se preparan platos más comunes y conocidos que se los encuentra en cualquier parte que son el hornado, el caldo de gallina, la fritada, el cuy asado, y la investigación se basa en rescatar lo tradicional, tales como el champús, envueltos de vicundo, tortillas de tiesto, choclotandas, bolas de berros, dicha gastronomía deben ser considerada como un patrimonio gastronómico por su preparación, sus ingredientes, su valor nutricional, su reconocimiento cultural para que las generaciones actuales sigan mantenido sus costumbres y tradiciones.

3.- ¿Considera usted importante rescatar la gastronomía tradicional?

Rosa Tulcán manifestó que si es importante rescatarla y seguir mintiéndola ya que así el patrimonio gastronómico se podría revalorizarlo para que sus costumbres y tradiciones de los platos no se sigan perdiendo y el turismo gastronómico se sigan desarrollando en el cantón.

Incluso para Santiago Chamorro también considera importante que la gastronomía tradicional se rescate ya que así en las ferias gastronómicas que nos suelen invitar ya no se observaría la misma gastronomía de siempre sino más bien existiría una variedad de gastronomía que se podría rescatar y así el turista pueda conocer la gastronomía tradicional que tiene el cantón.

De tal manera como lo manifiesta Germania Pozo es imprescindible dejar a un lado la gastronomía por que mediante ella el turismo en el cantón se puede incrementar considero que es importante rescatar y darle un valor agregado a la gastronomía tradicional que posee el cantón.

El Ing. Edison Jiménez menciona que es importante rescatar la gastronomía tradicional que posee el cantón, ya que así el turista tendrá más opciones al momento de escoger que consumir y el lugar donde los despenda cabe mencionar que para darle un valor agregado se mencionaría el proceso de elaboración tiempos, de cocción y en si hacerle participar en la elaboración de producto y así la gastronomía tendría una mayor acogida para que las tradiciones gastronómicas no se sigan perdiendo.

Análisis

Las respuestas obtenidas de los entrevistados coinciden en que es importante rescatar la gastronomía tradicional, la cual es la parte fundamental para el desarrollo del turismo en el cantón, mediante ello los turistas puedan conocer su riqueza gastronómica, es así que se debería considerar realizar una página web donde se pueda obtener información de la gastronómica que el cantón posee, también se podría realizar ferias gastronómica, festivales donde se dé a conocer dichos platos su historia, y que los turistas puedan degustar de dicha gastronomía.

4.- ¿Cómo ve usted el desarrollo de la gastronomía tradicional en el cantón Montúfar y de qué manera usted aportaría para el rescate del patrimonio gastronómico?

Como lo menciona Rosa Tulcán en cuanto al desarrollo de la gastronomía tradicional pues no se ha venido desarrollando como se debe ya que no existe una promoción adecuada en cuanto a platos tradicionales, aportaría de gran manera incentivando a todas las asociaciones para que mediante el GAD de Montúfar ayude mediante talleres gastronómicos y así tener más conocimientos y más dedicación a la gastronomía tradicional y para que en las ferias ya no se haga los mismos platos de siempre sino más bien implementar con platos que ya no existan y se los intente rescatar.

Sin embargo, lo que menciona Santiago Chamorro la manera con la que aportaría para poder rescatar el patrimonio gastronómico sería seguir con las tradiciones y recetas de nuestros abuelitos ya que ellos tuvieron la manera de preparar platos de una manera muy diferente con la que ahora la realizan.

Germania Pozo manifiesta que la gastronomía no se ha venido desarrollando de buena manera ya que muchas de las personas no conocen cuales son los platos tradicionales que posee el cantón y mi aporte sería pidiendo que el GAD ayude mediante conferencias o talleres que

ayuden a muchas de las asociaciones a conocer y a fomentar la gastronomía tradicional del cantón para que así se pueda preservar el patrimonio gastronómico

Finalmente, el Ing. Edison Jiménez manifestó que si bien es cierto no se pudo desarrollar completamente la gastronomía tradicional en el cantón puesto que solamente se ha centrado en los atractivos turísticos, pero si se incrementaría un proyecto que de gastronomía sería mucho más factible y tendría mucha acogida por parte de los pobladores, yo aportaría con proyectos que vayan encaminados a rescatar la gastronomía tradicional y que platos que ya existen puedan ser revalorizados y considerados como un patrimonio gastronómico.

Análisis

En lo que respecta a la cuarta pregunta las respuestas de los entrevistados coinciden en que la gastronomía tradicional no se ha venido desarrollando debido a que las autoridades no le han prestado importancia para rescatar el patrimonio gastronómico debido a que las personas no conocen cuales son los platos tradicionales que posee el cantón, es más solamente se han centrado en los atractivos turísticos y la gastronomía no ha tenido mayor importancia. El aporte que ellos propondrían es la realización de ferias gastronómicas, festivales, rutas gastronómicas, talleres, proyectos gastronómicos para que con ese aporte se rescate el patrimonio gastronómico y pueda incrementar el turismo en el cantón.

5.- Piensa usted que las ferias gastronómicas ayudan a rescatar el patrimonio gastronómico.

Rosa Tulcán menciona que en el cantón Montúfar se vienen realizando año tras año diferentes ferias gastronómicas que incentivan al rescate de la gastronomía tradicional ya que las ferias gastronómicas sirven como un gran aporte económico no solo para el cantón sino más bien para las asociaciones quienes participan y entre una escala del 1 al 10 tendría un 8 ya que los organizadores solamente mantienen los mismos platos de siempre y no se dan cuenta que si existen otros más que se los pueden rescatar y darlos a conocer.

Santiago Chamorro manifestó que las ferias gastronómicas aportan de manera productiva para el rescate del patrimonio y en sí para que desarrollo del turismo gastronómico en el cantón porque solamente se han centrado en promocionar los atractivos naturales y culturales que posee el cantón y no saben que la gastronomía también es importante rescatarla.

Germania Pozo manifestó que las ferias gastronómicas serían un punto clave para ayudar a que el patrimonio gastronómico se rescate porque allí se puede ofrecer platos que ya se han perdido y tratar de que los turistas y comensales conozcan y degusten de lo que se les puede ofrecer.

El Ing. Edison Jiménez menciona que las ferias gastronómicas que se organiza son de gran ayuda y aportan de manera significativa para el rescate del patrimonio gastronómico más bien lo que se debería hacer es colocar platos tradicionales que ya no son consumidos y tratar de dar a conocer a los turistas.

Análisis

Tomando las respuestas mencionadas de los entrevistados concuerdan en que las ferias gastronómicas son un aporte para el rescate del patrimonio gastronómico y los turistas conozcan su gastronomía no solo lo común sino más bien platos tradicionales que ya casi nadie los realiza además obtendría gran aporte económico para las asociaciones que participan en dichas ferias, y poder ofrecer platos que ya se han venido perdiendo con el paso de los años.

6.- ¿Considera Ud. importante que se debería promocionar preferentemente la gastronomía tradicional y así rescatar el patrimonio gastronómico?

Para Rosa Tulcán promocionar la gastronomía tradicional es un factor primordial porque mediante el rescate del patrimonio gastronómico y la promocionarla se daría a conocer platos tradicionales que no se conocen y así las personas puedan degustar y llegar a saber lo que antes se realizaba.

Por otro lado, Santiago Chamorro menciona que es necesario que la gastronomía se promocióne no solamente a nivel cantonal sino más bien a nivel provincial para que así todos conozcan lo que el cantón Montufar les puede ofrecer en lo que respecta a la gastronomía.

Sin embargo, Germania Pozo manifiesto que dando una buena promoción a la gastronomía del cantón los turistas conocerían más lo que se puede ofrecer y no solamente ellos sino también a los pobladores y pues se rescataría el patrimonio gastronómico.

Finalmente, el Ing. Edison Jiménez menciona que el GAD tendría un arduo trabajo con lo que respecta a la gastronomía tradicional ya que promocionar toma su tiempo, pero se obtiene buenos resultados se incrementarían proyectos en caminados a rescatar el patrimonio gastronómico que es un factor primordial para que el turismo se desarrolle turísticamente.

Análisis

Con respecto a la sexta pregunta dichas respuestas concuerdan en que la gastronomía tradicional es un factor esencial para poder rescatar el patrimonio gastronómico que posee el cantón mediante la realización de platos tradicionales no conocidos y poder dar a conocer a los turistas los platos tradicionales que ahora en la actualidad ya no se los prepara, además brindar una

buena promoción, y la realización de proyectos que vayan encaminados a rescatar el patrimonio gastronómico.

7.- ¿De manera usted estaría dispuesto a colaborar para que la gastronomía tradicional siga prevaleciendo en el cantón?

Rosa Tulcán menciona que las costumbres y tradiciones deberían mantenerse y estaría dispuesta ayudar con ideas para que las tradiciones y la forma de preparación de los platos se sigan manteniendo además aportar con talleres y mis conocimientos para fomentar la gastronomía para que mediante esta técnica se siga manteniendo activa la gastronomía tradicional del cantón.

Sin embargo, Chamorro afirma que estaría dispuesto a colaborar mediante la transmisión de conocimientos en cuanto a la preparación de los platos y con la ayuda del GAD poder seguir manteniendo las tradiciones y costumbres gastronómicas que ahora en la actualidad se están perdiendo.

Por otro lado, Germania Pozo menciona que la manera en la cual colaboraría sería brindando ayuda en cuanto a preparaciones, y transmisión de conocimientos para que de esa manera pues la gastronomía y sus costumbres se sigan manteniendo.

Finalmente, el Ing. Edison Jiménez menciona que por parte del GAD del cantón Montufar estaríamos dispuestos a colaborar mediante talleres, conferencias, ayuda económica para así la gastronomía tradicional siga teniendo más acogida y así poder rescatar los saberes, costumbres y tradiciones que posee el cantón.

Análisis

Una vez recolectada la información las personas a las que se entrevistó coinciden en que ellos si estarían dispuesto a colaborar para que la gastronomía tradicional siga prevaleciendo en cuanto a sus costumbres y tradiciones. Un aporte esencial sería la realización de talleres gastronómicos, conferencias tanto a las asociaciones como a la población en general con la colaboración del GAD de Montúfar y así dar a conocer las costumbres y tradiciones gastronómicas que se han venido perdiendo con el paso del tiempo.

4.2. Discusión

La investigación realizada en el cantón Montúfar tiene el propósito de identificar si la gastronomía aporta al rescate del patrimonio gastronómico facilitando así la solución al problema planteado. Cabe recalcar que la gastronomía tradicional y el patrimonio gastronómico van de la mano y son parte fundamental para el mejoramiento en cuanto a gastronomía del cantón.

Por otro lado, (Aldaz, 2017) menciona la gastronomía tradicional está cobrando cada vez mayor importancia como un nuevo producto del turismo cultural, además es más reconocida como valioso componente del patrimonio gastronómico de los pueblos. Si bien el plato está a la vista, su forma de preparación y el significado para cada sociedad son aquellos aspectos que no se ven pero que le dan su carácter distintivo, además permite conocer y participar de la preparación de dichos alimentos y de esta manera se puede salvaguardar los platos tradicionales de cada zona.

Con lo anteriormente expuesto la gastronomía tradicional brinda un gran aporte para el rescate del patrimonio gastronómico debido a que es un producto que lo distingue de los demás es así que tanto la preparación, sus ingredientes, su textura, su olor son cualidades que hacen de que el plato sea único de esta manera las costumbres y tradiciones se mantenga y sigan prevaleciendo.

Para cumplir con los objetivos planteados se utilizó diferentes métodos como son: la encuesta, la entrevista y el fichaje. Una vez realizados los instrumentos se procedió a levantar información a la población, asociaciones, y el encargado del departamento de turismo del cantón Montufar.

La encuesta fue aplicada a la población del cantón, tomando como referencia las edades entre 15 a 74 años de edad, además, se indagó en tesis, revistas, artículos con relación al tema propuesto. Y de esta manera se obtuvo como resultado que, en el cantón, existen 13 platos tradicionales y son importantes para rescatar el patrimonio gastronómico del cantón.

A continuación, se indican cuáles fueron los platos identificados: el cuy asado, morocho, hornado, envuelto de vicundo, caldo de gallina, fritada, champús, choclos con queso amasado, quesillo con miel, caldo de pata, tortillas de tiesto, papa asada con tripa misque.

Además, en la encuesta que se aplicó se determinó que tan importante son estos platos con respecto a que si contribuyen al rescate del patrimonio gastronómico ya que los platos anteriormente mencionados son de gran importancia para el cantón Montúfar.

Dando como resultado de que la gastronomía tradicional si aporta de manera significativa a rescatar el patrimonio gastronómico del cantón Montúfar.

Así como también en el cantón Montúfar los platos tradicionales aportan al rescate del patrimonio gastronómico en Cotacachi se realiza una investigación similar en cuanto a la gastronomía tradicional donde (Arias L. , 2016) menciona que la gastronomía tradicional es un elemento indispensable para el desarrollo del turismo y rescatar de sus tradiciones y costumbres en cuanto a elaboración de un plato ya que consideran que este es parte complementaria del mismo y por ello si es de su interés que cuando visitan un lugar degustar los platos característicos del mismo.

Por lo tanto la gastronomía tradicional viene siendo un factor importante para el desarrollo del cantón Montúfar debido a que no se a promocionado de buena manera su gastronomía para que exista mayor afluencia de turistas y poder dar a conocer su riqueza gastronómica.

También, se puede evidenciar que el resultado del cantón Montúfar ha sido muy favorable y se encuentra en un promedio mayor al 70 %, en efecto los platos tradicionales si aportarán al rescate del patrimonio gastronómico del cantón. Concluido con la encuesta para determinar la importancia de los platos tradicionales y si la gastronomía tradicional aporta al rescate del patrimonio gastronómico, se procedió a la recolección de información de cada uno de los platos antes mencionados en una ficha de observación obtenida de la tesis de un grupo de estudiantes de la Escuela Superior Politécnica del Litoral (ESPOL). Al igual que ellos la ficha permitió conocer aspectos relevantes de cada plato tradicional

De la ficha se escogieron algunos aspectos de los cuales permitieron dar a conocer a pobladores factores sociales y culturales, la procedencia de los ingredientes del plato difusión, comercialización y fotografía del plato tradicional los cuales son características principales que ayudan a rescatar y salvaguardar dichas preparaciones.

Por otra parte, la relación que existe entra la gastronomía tradicional y el patrimonio gastronómico, según (López, 2011) menciona que la gastronomía es la parte fundamental para el desarrollo de actividades en el marco del sector turístico, considerando que es uno de los aspectos más importantes en los cuales el turista le apasiona conocer las culturas, tradiciones, la forma de preparación de alimentos. Es así que las dos variables vienen de la mano por que conocer la historia, su preparación el origen de sus ingredientes es la clave principal para dar a conocer al turista y así el turista pueda tener una buena perspectiva en cuanto a la gastronomía que le ofrece el cantón.

Así mismo (Torres L. , 2016) un plato tradicional contiene características tradicionales, pero la sociedad moderna ha conseguido modernizar su elaboración, apoyado por la fácil adquisición de materias, se emplea frecuentemente como un elemento de una cultura o pueblo.

En lo anteriormente expuesto para el rescate del patrimonio gastronómico se podría realizar ferias gastronómicas, rutas gastronómicas, festivales los cuales permitan que tanto la población del cantón Montúfar, turistas que lleguen al lugar puedan conocer sus platos, igualmente les genere ingresos económicos a su hogares.

Por lo tanto, ellos afirman que la gastronomía tradicional, el patrimonio gastronómico son una parte fundamental para todo ya que mantener las costumbres y tradiciones son factores que hacen de la gastronomía algo más agradable para así poder conocer la historia de cada plato de cada ingrediente. Mediante el rescate del patrimonio gastronómico los pobladores conocerían cual es la gastronomía tradicional existente en el cantón Montúfar, además mediante las ferias gastronómicas, rutas gastronómicas, festivales los turistas puedan deleitarse de platos tradicionales novedosos nuevos ya no los mismo de siempre si nomas bien que conozcan otro tipo de comida que el cantón les puede ofrecer y así poder generar ingresos económicos a las familias.

Finalmente, la información adquirida de la entrevista fue favorable ya que las asociaciones y el encargado del departamento de turismo afirmaron que en el cantón existen platos tradicionales que son muy representativos e importantes del lugar y que sería muy conveniente que el GAD realice una mejor promoción de la gastronomía tradicional que tiene dicho lugar, además que se siga mantenido las ferias gastronómicas que se dicten talleres gastronómicos y cursos donde las personas conozcan sus costumbres y tradiciones y de tal forma se pueda rescatar el patrimonio gastronómico y así siga prevaleciendo para las futuras generaciones y obtener un gran beneficio para el cantón.

V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1. Conclusiones

-) Durante esta investigación se llegó a la conclusión de que el cantón Montúfar no cuenta con información necesaria de la gastronomía tradicional que posee, es así que existe un desconocimiento por parte de los jóvenes y la ciudadanía en general generando una pérdida del patrimonio gastronómico el cual es importante para que el cantón se desarrolle turísticamente.
-) La investigación rescató un total de 13 platos tradicionales del cantón Montúfar, mismo que ayudará a que la población Montufareña se involucre en el rescate del patrimonio gastronómico de dicho lugar.
-) Con respecto al rescate del patrimonio gastronómico, la gastronomía tradicional en cuanto a platos tradicionales montufareña aportan al rescatar dicho patrimonio. A pesar de que esto no suceda de manera directa, los platos tradicionales son un elemento que da un valor agregado al turismo en el cantón.

5.2. Recomendaciones

-) Aprovechar la gastronomía tradicional para generar nuevos proyectos e implementar con información necesaria de la gastronomía, poder rescatar el patrimonio del cantón y así se pueda desarrollar el turismo gastronómico en dicho lugar.
-) Recomendar al departamento de turismo del cantón que realice un manual de la gastronomía tradicional que se pudo recolectar y el resultado difundir a la ciudadanía en general para evitar la pérdida del patrimonio gastronómico.
-) Se recomienda Que el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC), trabaje con el GAD del cantón Montufar para la conservación de este patrimonio y a su vez ejecuten proyectos enfocados al turismo gastronómico.

VI. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Acevedo, A. (2013). *Slideshare*. Obtenido de <https://es.slideshare.net/aacevedolipes/2-enfoque-cualitativo-y-cuantitativo-de-investigacion>
- Aldaz , M. (2017). *Repositorio digital UDET*. Obtenido de <https://udet.edu.ec/new/>
- Arias, G. (2012). *El proyecto de Investigación*. Caracas: Episteme.
- Arias, L. (2016). *Análisis de la gastronomía tradicional como atractivo turístico de la ciudad de Cotacachi*. Obtenido de <http://repositorio.espe.edu.ec>
- Ayora, A. (2013). *pdf*. Obtenido de <http://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/12507/1/T-ESPE-053516.pdf>
- Balladares, D., & Murrieta, M. (2016). *Creación de una guía virtual turística gastronómica típica ancestral*. Obtenido de Escuela Superior del Litoral: <http://www.dspace.espol.edu.ec>
- Baptista , Hernández y Fernández. (2014). *Metodología de la investigación*. Obtenido de http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lad/pinera_e_rd/capitulo3.pdf
- Cadena., X. M. (2013). *Rescate del Turismo Gastronómico Ancestral, mediante la elaboración de un manual de comida típica de la provincia del Carchi*. Obtenido de Universidad Politécnica Estatal del Carchi: <http://repositorio.upec.edu.ec>
- Carlos, & Camila. (2011). *Turismo Gastronómico*. UNE.
- Carrasco, E. (2016). *El valor turístico cultural de la gastronomía típica de la parroquia Atocha Ficoa y su contribución en la identidad gastronómica del cantón Ambato* . Obtenido de Universidad Técnica de Ambato: <http://repo.uta.edu.ec/bitstream/>
- Centro Empresarial Gastronómico Hotelero. (2014). *Turismo Gastronómico y Patrimonio Mundial*. Obtenido de <https://cegaho.wordpress.com/2014/08/01/turismo-gastronomico-y-patrimonio-mundial-unesco/>
- Constitucion del Ecuador. (2008). En *Constitucion del Ecuador* (pág. 23).
- Fidias G. Arias. (2006). *El Proyecto de investigación*. Obtenido de <https://ebevidencia.com/wp-content/uploads/2014/12/EL-PROYECTO-DE-INVESTIGACION-C3%93N-6ta-Ed.-FIDIAS-G.-ARIAS.pdf>
- Flavián , C., y Fandos , C. (2011). *Turismo Gástronomico*. España: UNE.
- GAD MONTUFAR. (2018). *Gobierno Autonomo Descentralizado del cantón Montufar*.

- García, D., y Pardo, A. (2015). La comida típica dentro de la internacionalización de la oferta gastronómica. *Revista turismo y sociedad*.
- García, M. (2018). *Repositorio UTN*. Obtenido de <http://repositorio.utn.edu.ec/>
- Guevara, J. M. (2012). “La Gastronomía Tradicional y su importancia como recurso cultural. *Sathiri*, 71.
- Herrera, L., Medina, A., y Naranjo, G. (2008). Tutoría de la investigación Científica. En *Tutoría de la investigación Científica*. Quito: Empredane Gráficas cia Ltda.
- INEC. (2010). *Instituto Nacional de Estadísticas y Censos*. Obtenido de <http://redatam.inec.gob.ec/cgi-bin/RpWebEngine.exe/PortalAction?&MODE=MAIN&BASE=CPV2010&MAIN=WebServerMain.inl>
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural . (2011). *Fichas de registro e inventario*. Obtenido de <http://patrimoniocultural.gob.ec/>
- López, I. (2011). *Repositorio digital ESPOCH*. Obtenido de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/1681>
- Ministerio de Turismo. (2012). *Issu*. Obtenido de Guía gastronómica : <http://issuu.com/direcdigital/docs/guiagastronomicag/17>
- Ministerio de Turismo. (2015). *La gastronomía ecuatoriana al alcance de todos*. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/>
- Moreira, R. (2016). *Core*. Obtenido de <https://core.ac.uk/download/pdf/62689144.pdf>
- OMT. (2013). *Trello*. Obtenido de <https://trello.com/c/2t1mg6iM/226-es-entender-el-turismo-glosario-b%C3%A1sico-organizaci%C3%B3n-mundial-del-turismo-omt>
- Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial . (2011 - 2031).
- Posso Yépez, M. A. (2009). *Metodología para el trabajo de grado*. Ibarra: Talleres Graficos de NINA.
- Rodríguez, M. (2013). *Guía de Tesis*. Obtenido de <https://guiadetesis.wordpress.com/2013/08/19/acerca-de-la-investigacion-bibliografica-y-documental/>
- Román, M. (2016). *DSPACE UDLA*. Obtenido de <http://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/5714/1/UDLA-EC-TLG-2016-17.pdf>

- Salgado, D. (2013). *La gastronomía tradicional y su incidencia en el desarrollo turístico*. Obtenido de Universidad Técnica de Ambato: <http://repo.uta.edu.ec/bitstream/123456789/6761/1/FCHE-TH-164.pdf>
- Sampieri, H. (2006). En *Metodología de la Investigación* (pág. 15). Ciudad de México.
- Sanchez, J. T. (2012). “La Gastronomía Tradicional y su importancia como recurso cultural. *Sathiri*, 71.
- Tapie, E. (2018). *Repositorio Upec*. Obtenido de La difusión del valor histórico del patrimonio cultural tangible inmueble del sector urbano de la ciudad de San Gabriel y el desarrollo del turismo cultural.
- Torre Melendez, J. M., & Cañez de la Fuente, G. M. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. *Centro de investigación en alimentación y desarrollo*.
- Torres, L. (2016). *Identificación, rescate y revitalización de la gastronomía azuaya*. Obtenido de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/30131/3/88-311-1-PB.pdf>
- Torres, V. (2014). *Psicología evolutiva y del desarrollo*. Obtenido de <https://psicologicamentee.net/desarrollo/etapas-vida>
- Vivas, E. (2016). *Repositorio digital UVA*. Obtenido de <https://uvadoc.uva.es/bitstream/10324/21402/1/TFG-L1435.pdf>

VII. ANEXOS

Anexo 1 Encuesta



Universidad Politécnica Estatal del Carchi
Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales
Escuela de Turismo y Ecoturismo



Encuesta dirigida a las personas comprendidas entre las edades de (15 a 74 años) del cantón Montufar.

Objetivo: Determinar la gastronomía tradicional en el cantón Montúfar, que permita el rescate del patrimonio gastronómico.

Género: M F

Edad:

1. ¿Conoce usted la gastronomía tradicional que existen en el cantón Montúfar?

SI ()

NO ()

2. ¿Piensa usted que las costumbres y tradiciones gastronómicas en el cantón Montúfar aún se siguen manteniendo?

SI ()

NO ()

Según Likert considera una escala para calificar tanto como:

3. Según su criterio califique el grado de importancia de los siguientes platos tradicionales con relación a la contribución del rescate del patrimonio gastronómico, con una escala del 1 al 5.

| 5.- Muy importante 4.- Importante 3.- Moderadamente importante 2.- De poca importancia 1.- Sin importancia | | | | | |
|---|-------------|---|---|---|---|
| Platos tradicionales | IMPORTANCIA | | | | |
| | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| Hornado | | | | | |
| Papa asada con tripa misque | | | | | |
| Caldo de gallina criolla | | | | | |
| Cuy asado | | | | | |
| Fritada | | | | | |
| Caldo de patas | | | | | |
| Morocho | | | | | |
| Quesillo con miel | | | | | |
| Choclos con queso amasado | | | | | |
| Papas con cuero | | | | | |
| Envueltos de vicundo con café | | | | | |
| Morcilla con papas | | | | | |
| Champús | | | | | |
| Tortillas de tiesto | | | | | |

4. **¿Cree Ud. que las nuevas generaciones conocen sobre la gastronomía tradicional del cantón?**

SI () NO ()

5. **¿Considera usted que la gastronomía tradicional contribuye a rescatar el patrimonio gastronómico del cantón?**

SI () NO ()

6. **¿Cree Ud. que la gastronomía tradicional aportaría al crecimiento del turismo mediante el rescate del patrimonio gastronómico?**

SI () NO ()

7. ¿Considera importante rescatar el patrimonio gastronómico que posee el cantón?

SI ()

NO ()

8. ¿Considera usted que aprovechar la gastronomía tradicional ayudaría a rescatar el patrimonio gastronómico?

SI ()

NO ()

9. ¿Considera usted que al existir una mayor promoción de la gastronomía tradicional del cantón incentivaría al recuperar el patrimonio gastronómico?

SI ()

NO ()

10. ¿Cree usted que la gastronomía tradicional forma parte de la cultura del cantón Montúfar?

SI ()

NO ()

11. ¿Considera usted que la gastronomía tradicional contribuye a conservar la identidad gastronómica del cantón?

SI ()

NO ()

Universidad Politécnica Estatal del Carchi

Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales



Escuela de Turismo y Ecoturismo



Nombre de la Asociación:

Fecha:

Objetivo: Determinar la gastronomía tradicional en el cantón Montúfar, que permita el rescate del patrimonio gastronómico.

Género: M F

¿Qué percepción tiene con respecto a la gastronomía tradicional en el cantón?

¿Qué platos tradicionales considera usted que son los más representativos en el cantón?

¿Considera usted importante rescatar la gastronomía tradicional?

¿Cómo ve usted el desarrollo de la gastronomía tradicional en el cantón Montufar y de qué manera usted aportaría para el rescate del patrimonio gastronómico?

¿Cree usted que, con el rescate del patrimonio gastronómico, aportaría al crecimiento del turismo en el cantón?

Piensa usted que las ferias gastronómicas ayudan a rescatar el patrimonio gastronómico

¿Qué piensa usted que le hace falta al cantón para que la gastronomía tradicional se siga manteniendo?

¿Considera Ud. importante que se debería promocionar preferentemente la gastronomía tradicional y así rescatar el patrimonio gastronómico?

¿De manera usted estaría dispuesto a colaborar para que la gastronomía tradicional siga prevaleciendo en el cantón?

Anexo 3 Ficha para platos tradicionales

| Factores Sociales y Culturales (Valorización social y cultural) | | | |
|--|--|---|--|
| Denominación | | Procedencia del plato | |
| Categoría | | Tipo y procedencia de los ingredientes | |
| Reconocimiento Cultural | | Temporalidad | |
| Lugar donde se puede adquirir el plato tradicional | | | |
| Ingredientes | | | |
| Difusión | | Comercialización | |
| Vías de difusión | | Alcance | |
| Formas de transmisión | | Vías de comercialización | |
| Fotografía | | | |
| | | | |

Anexo 4 Evidencias





UNIVERSIDAD POLITÉCNICA ESTATAL DEL CARCHI
FACULTAD DE INDUSTRIAS AGROPECUARIAS Y CIENCIAS AMBIENTALES
CARRERA DE INGENIERIA EN TURISMO Y ECOTURISMO

ACTA

DE LA SUSTENTACIÓN DE PREDEFENSA DEL INFORME DE INVESTIGACIÓN DE:

NOMBRE: CERÓN QUINTANCHALA ERIKA MARICELA
NIVEL/PARALELO: EGRESADA

CÉDULA DE IDENTIDAD: 0401874953
PERIODO ACADÉMICO: UBRE 2019 - FEBRERO

TEMA DE INVESTIGACIÓN: LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL Y EL RESCATE DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO EN LA PROVINCIA DEL CARCHI, CANTÓN MONTUFAR.

Tribunal designado por la dirección de esta Carrera, conformado por:

PRESIDENTE: MSC. IBARRA ROSERO CHRISTIAN ANDRÉS
LECTOR: MSC. YACELGA ROSERO CECILIA DEL CARMEN
ASESOR: MSC. SOLÓRZANO ROBINSON HADA ESTHER

De acuerdo al artículo 21: Una vez entregados los requisitos para la realización de la pre-defensa el Director de Carrera integrará el Tribunal de Pre-defensa del informe de investigación, fijando lugar, fecha y hora para la realización de este acto:

EDIFICIO DE AULAS: 4 **AULA:** 206
FECHA: miércoles, 22 de enero de 2020
HORA: 09H00

Obteniendo las siguientes notas:


| | |
|-----------------------------------|-------------|
| 1) Sustentación de la predefensa: | 5,65 |
| 2) Trabajo escrito | 2,80 |
| Nota final de PRE DEFENSA | 8,45 |

Por lo tanto: **APRUEBA CON OBSERVACIONES** ; debiendo acatar el siguiente artículo:

Art. 24.- De los estudiantes que aprueban el Plan de Investigación con observaciones. - El estudiante tendrá el plazo de 10 días laborables para proceder a corregir su informe de investigación de conformidad a las observaciones y recomendaciones realizadas por los miembros Tribunal de sustentación de la pre-defensa.

Para constancia del presente, firman en la ciudad de Tulcán el **miércoles, 22 de enero de 2020**


MSC. IBARRA ROSERO CHRISTIAN ANDRÉS
PRESIDENTE


MSC. SOLÓRZANO ROBINSON HADA ESTHER
TUTOR


MSC. YACELGA ROSERO CECILIA DEL CARMEN
LECTOR

Adj.: Observaciones y recomendaciones