

# UNIVERSIDAD POLITÉCNICA ESTATAL DEL CARCHI



## FACULTAD DE INDUSTRIAS AGROPECUARIAS Y CIENCIAS AMBIENTALES

### CARRERA DE INGENIERÍA EN TURISMO Y ECOTURISMO

Tema: “La valoración del patrimonio inmaterial gastronómico y el desarrollo del turismo cultural de la ciudad de Mira”

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

AUTORA: Palacios Tuquerres Erika Fernanda

TUTORA: Ing. Herrera Jiménez Marilyn Gabriela, MSc.

Tulcán, 2021



## **CERTIFICADO JURADO EXAMINADOR**

Certificamos que la estudiante Palacios Tuquerres Erika Fernanda con el número de cédula 1004490171 ha elaborado el trabajo de titulación: “La valoración de patrimonio inmaterial gastronómico y el desarrollo del turismo cultural de la ciudad de Mira”

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.....

Herrera Jiménez Marilyn Gabriela, MSc

**TUTOR**

f.....

Guevara Guevara Elizabeth Josefina, MSc

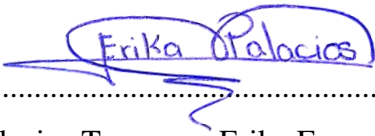
**LECTOR**

Tulcán, febrero de 2021

## AUTORÍA DE TRABAJO

El presente trabajo de titulación constituye requisito previo para la obtención del título de Ingeniera en la Carrera de ingeniería en turismo y ecoturismo de la Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales

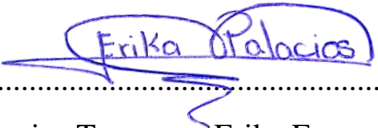
Yo, Palacios Tuquerres Erika Fernanda con cédula de identidad número 1004490171 declaro: que la investigación es absolutamente original, auténtica, personal y los resultados y conclusiones a los que he llegado son de mi absoluta responsabilidad.

  
f.....  
Palacios Tuquerres Erika Fernanda  
AUTORA

Tulcán, febrero de 2021

## ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Yo, Palacios Tuquerres Erika Fernanda declaro ser autor/a de los criterios emitidos en el trabajo de investigación: “La valoración del patrimonio inmaterial gastronómico y el desarrollo del turismo cultural de la ciudad de Mira” y eximo expresamente a la Universidad Politécnica Estatal del Carchi y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

f.   
.....  
Palacios Tuquerres Erika Fernanda  
AUTORA

Tulcán, febrero de 2021

## **AGRADECIMIENTO**

*Agradezco enormemente a la MSc. Marilyn Herrera, tutora del trabajo investigativo, y a la MSc. Elizabeth Guevara, lectora de tesis, por ser las personas que con paciencia y profesionalismo han sabido direccionar este trabajo de titulación.*

*Al Gobierno Autónomo Descentralizado de Mira, por permitirme realizar la investigación en la ciudad. De manera especial al Ing. Joaquín Cadena, encargado del área de cultura, por facilitarme la información necesaria para el desarrollo del estudio.*

*A todos los docentes de la Escuela de Turismo y Ecoturismo, por compartir conocimientos que son de gran importancia para la vida profesional del estudiante.*

*A todas las personas de la ciudad de Mira, quienes contribuyeron con el conocimiento histórico de su identidad cultural. Mismo que fue de vital importancia para la ejecución de este estudio.*

## DEDICATORIA

*Dedico la presente investigación a Dios por la fuerza, fortaleza y compañía que me ha brindado en los buenos y malos momentos de mi etapa profesional. Por ser mi guía al momento de tomar decisiones.*

*A la Universidad Politécnica Estatal el Carchi, por brindarme la oportunidad de pertenecer a esta comunidad donde se forman profesionales con ética y valores. Por convertirme en una profesional con un alto nivel de desempeño.*

*A mis hermanos y hermanas, por brindarme su apoyo moral y su compromiso que permitieron culminar mi formación académica universitaria.*

*A mi madre; María Tuquerres, y mi padre; Segundo Palacios, por ser el pilar fundamental en mi vida. Por haberme educado como la persona que soy en la actualidad. Gracias a ustedes he logrado cumplir una meta más en mi vida profesional. Por el amor que me brindan día a día el cual me ha permitido luchar por mis sueños y nunca dejarme decaer por aquellas dificultades que se me han presentado durante mi carrera.*

*A mis amigos y amigas, en especial a Patricio Salazar, por apoyarme durante este proceso, por su paciencia y conocimientos que me ha brindado. Por todo esto le dedico el éxito de este estudio.*

*Erika Fernanda Palacios Tuquerres*

## ÍNDICE

I. PROBLEMA .....	17
1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA .....	17
1.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA .....	18
1.3. JUSTIFICACIÓN .....	19
1.4. OBJETIVOS Y PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN .....	20
1.4.1. Objetivo General.....	20
1.4.2. Objetivos Específicos .....	20
II. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA .....	22
2.1. ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS .....	22
2.2. MARCO TEÓRICO .....	26
2.2.1. Patrimonio .....	26
2.2.2. Turismo.....	35
III. METODOLOGÍA.....	40
3.1. ENFOQUE METODOLÓGICO .....	40
3.1.1. Enfoque Mixto.....	40
3.1.2. Modalidad de investigación.....	40
3.1.3. Tipo de Investigación .....	41
3.2. HIPÓTESIS DE TRABAJO.....	42
3.3. DEFINICIÓN Y OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES .....	43
3.4. MÉTODOS UTILIZADOS .....	45
3.4.1. Método científico.....	45
3.4.2. Diseño no experimental .....	45
3.4.3. Población y tipo de muestreo .....	46
3.4.4. Técnicas e instrumentos utilizados en la investigación .....	47
3.4.5. Análisis Estadístico .....	48
IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	56
4.1. RESULTADOS .....	56
4.1.1. Resultados de la encuesta aplicada a la población .....	56
4.1.2. Resultado de la entrevista a profesionales.....	68
4.1.3. Resultado de entrevistas aplicadas a la población mediante fichas técnicas.....	71



4.1.4. Criterios de jerarquización .....	75
4.2. DISCUSIÓN.....	82
V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	95
5.1. CONCLUSIONES.....	95
5.2. RECOMENDACIONES .....	96
VI. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....	97
VII. ANEXOS.....	105

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Campana de Gauss de $\chi^2$ .....	49
Figura 2. Campana de Gauss de $\chi^2$ – Fase II.....	53
Figura 3. Nivel de conocimiento sobre la identidad cultural.....	57
Figura 4. Nivel de valoración que la localidad otorga a la gastronomía tradicional .....	58
Figura 5. Nivel de importancia de los conocimientos gastronómicos tradicionales .....	59
Figura 7. Conocimiento específico sobre el patrimonio gastronómico .....	62
Figura 8. Nivel de importancia de los elementos gastronómicos .....	63
Figura 9. Nivel de conservación de la cultura según directrices .....	64
Figura 10. Porcentaje de participación en actividades culturales.....	65
Figura 11. Indica el porcentaje de demanda potencial presente para cada actividad .....	66
Figura 12. Nivel de conformidad.....	67
Figura 13. Nivel de empleo .....	68
Figura 14. Nivel de conocimiento sobre la identidad cultural.....	83
Figura 15. Nivel de valoración del patrimonio inmaterial gastronómico.....	84
Figura 16. Nivel de importancia hacia la gastronomía según grupos de edades.....	85
Figura 17. Grupos de edades y su nivel de aculturización .....	88
Figura 18. Nivel de participación de la población en actividades culturales .....	88
Figura 19. Resultado del proceso de jerarquización de elementos gastronómicos .....	91
Figura 20. Porcentaje de empleo según grupos de edades .....	92
Figura 21. Demanda potencial según grupos de edades.....	93

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Jerarquías de la metodología para categorizar atractivos turísticos.....	34
Tabla 2. Jerarquías para la categorización de recursos turísticos gastronómicos .....	34
Tabla 3. Operación de variables: Valoración del patrimonio inmaterial gastronómico .....	43
Tabla 4. Operación de variables: Valoración del patrimonio inmaterial gastronómico .....	44
Tabla 5. Tabla cruzada $\chi^2$ .....	50
Tabla 6. Prueba de $\chi^2$ .....	50
Tabla 7. Prueba Rho de Spearman .....	51
Tabla 8. Parámetros de correlación de Rho de Spearman.....	52
Tabla 9. Resumen de procesamiento de casos $\chi^2$ .....	53
Tabla 10. Tabla cruzada $\chi^2$ – Fase II.....	54
Tabla 11. Prueba de $\chi^2$ – Fase II .....	54
Tabla 12. Prueba de Rho de Spearman – Fase II .....	55
Tabla 13. Nivel de conocimiento de la población sobre identidad cultural de Mira .....	57
Tabla 14. Nivel de valoración de la identidad cultural: Gastronomía .....	58
Tabla 15. Nivel de importancia de los conocimientos tradicionales.....	59
Tabla 16. Nivel de conocimiento sobre los elementos gastronómicos Mira .....	60
Tabla 17. Nivel de conocimiento específico sobre los elementos gastronómicos .....	62
Tabla 18. Nivel de valoración de la población hacia los elementos gastronómicos.....	62
Tabla 19. Nivel de conservación de la cultura .....	64
Tabla 20. Nivel de participación de las personas en actividades culturales .....	65
Tabla 21. Porcentaje de demanda potencial.....	66
Tabla 22. Nivel de tolerancia de otras culturas .....	67
Tabla 23. Nivel de empleo .....	68
Tabla 24. Tabla de codificación de elementos gastronómicos.....	72
Tabla 25. Descripción de los elementos gastronómicos .....	73
Tabla 26. Tipo de manifestación gastronómica .....	75
Tabla 27. Nivel de valor cultural de los elementos gastronómicos .....	76
Tabla 28. Nivel de antigüedad de cada elemento gastronómico.....	76
Tabla 29. Valor Intrínseco de cada elemento gastronómico .....	77
Tabla 30. Valor extrínseco de cada elemento gastronómico .....	78

Tabla 31. Nivel de apoyo externo hacia los elementos gastronómicos .....	78
Tabla 32. Nivel de significado: Alcance geográfico de cada elemento gastronómico.....	79
Tabla 33. Matriz general de resultados.....	80
Tabla 34. Matriz general de jerarquías asignadas a cada elemento gastronómico .....	81
Tabla 35. Matriz de selección de elementos gastronómicos con potencial turístico.....	81

## ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1: Certificado o Acta del Perfil de Investigación .....	105
Anexo 2: Certificado del abstract por parte de idiomas.....	106
Anexo 3: Encuesta aplicada a la población.....	108
Anexo 4: Encuesta aplicada a visitantes .....	111
Anexo 5: Entrevista a autoridades .....	112
Anexo 6: Ficha de inventario - Tardón Mireño .....	113
Anexo 7: Ficha de inventario - Empanadas de difuntos .....	118
Anexo 8: Ficha de inventario - Buñuelos de finados .....	123
Anexo 9: Ficha de inventario - Paspas.....	128
Anexo 10: Ficha de inventario - Mestizos .....	133
Anexo 11: Ficha de inventario - Café de Aroma .....	138
Anexo 12: Ficha de inventario - Buñuelos de navidad .....	143
Anexo 13: Ficha de inventario - Arepas de camote.....	148
Anexo 14: Ficha de inventario - Zambo de dulce con leche.....	153
Anexo 15: Ficha de inventario - Repe .....	158
Anexo 16: Ficha de inventario - Chuchuca.....	163
Anexo 17: Ficha de inventario - Pringa .....	168
Anexo 18: Ficha de inventario - Delicados.....	173
Anexo 19: Ficha de inventario - Sopa de morocho.....	178
Anexo 20: Ficha de inventario - Sopa de harina de arveja .....	183
Anexo 21: Ficha de inventario - Sopa de harina de haba.....	188

## RESUMEN

El presente estudio se desarrolla para afrontar la problemática de la escasez en la valoración del patrimonio inmaterial gastronómico, que limita su aprovechamiento en el ámbito turístico de la ciudad de Mira. El objetivo de la investigación es diagnosticar la valoración del patrimonio inmaterial gastronómico como aporte al desarrollo turístico. Además, se presenta una recopilación de información sobre los diferentes productos tradicionales. Y se determina cuáles pueden ser aprovechados para impulsar el turismo cultural en la ciudad.

Para cumplir con el objetivo planteado, se adoptó una metodología con enfoque mixto, que permitió la búsqueda de información desde fuentes primarias. Además, se aplicó una encuesta a la población local con el fin de identificar el nivel de valoración de los habitantes hacia sus elementos gastronómicos, y cómo esto incide en el desarrollo del turismo cultural. El estudio también presenta un diagnóstico de la situación actual del turismo en el área, con el fin de analizar los factores que han potenciado la actividad turística y de igual manera aquellos que están restringiendo el desarrollo.

Con respecto al patrimonio inmaterial gastronómico, se identificaron cuatro elementos tradicionales con características relevantes para la actividad turística. Su selección se obtuvo mediante una entrevista, documentada y procesada mediante la ficha técnica de inventario del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC). Esto se realizó bajo un muestreo no probabilístico por redes. Con el mismo método, se aplicó una encuesta a visitantes, conjuntamente con una persona nativa. Lo que permitió identificar si las respuestas de la persona nativa inciden en la intención de compra del turista. Todos estos datos se levantaron mediante investigación de campo.

El estudio concluye al identificar que la valoración de la gastronomía tradicional por parte de la población incide directamente en el desarrollo de la actividad turística. Esto sucede porque un producto gastronómico genera un valor agregado y persuasivo para un determinado lugar. Sin embargo, todo depende del grado de identidad cultural que se ha fomentado en la población. Entonces es posible inferir que, a mayor grado de valoración hacia la gastronomía tradicional, se genera una mayor demanda turística.

Palabras Claves: Turismo y gastronomía, Turismo cultural, Identidad cultural, Turismo en Mira.

## **ABSTRACT**

The present study was developed to address the problem of shortage in the appreciation about gastronomic intangible heritage. This limits exploitation of gastronomy in tourist activity in Mira city. Investigation's objective is to determine appreciation of the intangible gastronomic heritage, it's a contribution to tourism development. Also presents an information gathering about the gastronomic products existing in the area. The study identifies the gastronomic elements that could be used to develop tourism in the city.

A methodology with a mixed approach was adopted to meet the proposed objective. This allowed the search for information from primary sources. Also, a survey was applied to the local population to identify the level of appreciation of the inhabitants on the gastronomic elements, and how this affects the tourist development. The study also presents a diagnosis of the current tourism situation in the area. This was done to analyze the factors that have promoted tourism activity, and to identify the factors which are restricting development.

About the intangible gastronomic heritage, four elements were identified with relevant characteristics for tourist activity. Their selection was obtained through an interview; the information obtained was documented and processed through the inventory technical sheet of the National Institute of Cultural Heritage (INPC). This was done through non-probability network sampling. With the same method, visitors were interviewed together with a native person. This made it possible to identify if the level of appreciation of the native about traditional gastronomy person affects the tourist's purchase intention. All of these data were collected through field investigation.

The study concludes at verify that the appreciation of population about traditional gastronomy directly affects at development of tourist activity. This happens because a gastronomic product generates added and persuasive appreciation for a certain place. However, it all depends in the degree of cultural identity that has been fostered in the population. Then it is inferred that the higher the appreciation of gastronomy, the tourist demand should increase.

Keywords: Tourism and gastronomy, Cultural tourism, Cultural identity, Tourism in Mira.

## INTRODUCCIÓN

La cultura tiene un papel trascendental dentro de la actividad turística. Un pueblo con una identidad cultural y un sentido de pertenencia fortalecidos despierta el interés en el turista. Esto permite un desarrollo sostenible, por lo que la conservación de las costumbres y tradiciones se vuelve indispensable para generar flujos de turistas hacia un determinado destino. Por esta razón este trabajo investigativo procura conocer el nivel de valoración de uno de los elementos más importantes de la cultura, que es la gastronomía.

La gastronomía abarca una serie de innumerables rasgos característicos de un pueblo que lo diferencia de los demás. En este elemento cultural se han acumulado conocimientos y técnicas que han estado en continua modificación a través de la historia. Sin embargo, actualmente existen limitados proyectos enfocados en la valoración de este tipo de patrimonio gastronómico en la localidad de Mira. La escasez de investigaciones sobre el patrimonio gastronómico no permite tener una visión clara del valor cultural que posee la ciudad, incluso limita la posibilidad de que la gastronomía pueda acoplarse a los atractivos turísticos para generar un mayor impacto al visitante.

Disponer de estudios que aborden esta situación es importante para el empoderamiento de la identidad cultural, porque la gastronomía se puede convertir en un factor clave para el desarrollo local. Sin embargo, no es posible afirmar que la gastronomía tradicional mireña tenga el suficiente potencial para atraer una demanda turística. Se realiza la presente investigación para identificar la relación entre la valoración de la gastronomía tradicional y la actividad turística. Si esta existiera, se identifican aquellos elementos gastronómicos con características relevantes que les permitan acoplarse en actividades o atractivos turísticos.

Estudios similares ya se han ejecutado con el propósito de impulsar la actividad turística tomando a la gastronomía tradicional como el eje principal. En Mealhada, Portugal y Sierra del Nayar, en México; se han ejecutado algunos de los innumerables estudios enfocados a la gastronomía como recurso turístico. Sin embargo, en muchos de los casos no es posible la incorporación de la gastronomía tradicional como un atractivo por sí mismo, sino que generalmente es considerada como un elemento complementario para los destinos turísticos (Oliveira, 2011, p. 12). En vista de ello el presente estudio busca un argumento que permita otorgarle a la gastronomía el valor que realmente representa.

Para cumplir los objetivos propuestos, con resultados óptimos, la investigación ha adoptado un enfoque mixto. Esto permite la recolección de datos históricos directamente desde la memoria



colectiva de la población, aplicando estadística descriptiva la para la interpretación de los datos cualitativos, además se mide la incidencia entre las variables de manera cuantitativa. El estudio se orienta bajo la idea de que la valoración de la gastronomía tradicional podría impulsar el desarrollo de la actividad turística. Para confirmar la veracidad de la hipótesis de trabajo fue necesario aplicar una encuesta a una persona nativa simultáneamente con un visitante. Si luego de contestar la encuesta, el visitante tiene tendencia para regresar a Mira, entonces la hipótesis sería correcta.

Una vez verificada la relación existente entre las dos variables, se procede a recopilar toda la información disponible en fuentes primarias sobre los productos gastronómicos tradicionales de Mira. Esta información debe ser documentada mediante la ficha de inventario del INPC. Una vez realizado esto se aplica una serie de indicadores de tipo cultural y turístico. La aplicación de estos parámetros permite asignar una jerarquía a cada uno de estos elementos gastronómicos. El proceso de jerarquización selecciona aquellos productos que por sus características relevantes se convierten en potenciales recursos para la actividad turística.

Al finalizar el estudio se debe obtener un sondeo de la situación actual del turismo en Mira y un análisis de la incidencia de la valoración de la población hacia su gastronomía en el desarrollo del turismo cultural. Además, se debe consolidar un inventario de los productos gastronómicos tradicionales, especialmente de aquellos con características relevantes para la actividad turística. Esta investigación debería servir como base para la ejecución de proyectos investigativos de mayor alcance.

## **I. PROBLEMA**

### **1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

La gastronomía se ha vinculado a la humanidad desde el inicio de su existencia, es por ello que se convierte en un factor importante de la cultura de un grupo poblacional. Actualmente la gastronomía se ha convertido en uno de los pilares fundamentales del turismo. Ha permitido diversificar la oferta en los destinos turísticos y despertar un interés en el viajero por conocer pueblos y su patrimonio cultural.

Además, es uno de los factores clave para definir la competitividad de los destinos turísticos. Es importante al momento de satisfacer una demanda que busca elementos culturales autóctonos de un determinado sitio. Sin embargo, en países como Argentina, la escasa valoración del patrimonio inmaterial gastronómico parte desde la deficiente gestión de las autoridades locales. Al no existir un plan de recuperación de costumbres y tradiciones la identidad cultural se ve afectada. Esto ha restringido notablemente el desarrollo de actividades culturales que puedan generar una demanda turística (Navarro y Schlüter, 2010, p. 921).

Otra razón por la cual existe la escasa valoración del patrimonio inmaterial gastronómico, es la insuficiente información bibliográfica publicada o documentada. Según el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo de Perú (2012) no existen suficientes proyectos que motiven a la integración de los elementos gastronómicos dentro de la actividad turística. A esto se suma las inadecuadas estrategias de información y promoción turística (Gómez y García, 2015). Esto parece ser un tema redundante porque al parecer no está clara la verdadera causa de la carencia de información. Es decir; no se investiga porque no existe valoración, o la valoración no existe por la falta de información.

En países como Portugal esta situación es similar, ya que, para promocionar un lugar a través de la gastronomía autóctona, el destino debe tener una clasificación y diferenciación precisa de cada uno de los recursos gastronómicos. Sin embargo, esto aún no ha sucedido de manera adecuada. La gastronomía debe contener un elemento diferenciador para poder destacar entre la oferta, y lo más importante, contar con una infraestructura que permita al turista disfrutar de la misma (López et al., 2011). Para ello es primordial la investigación, pero los estudios referentes a la gastronomía y turismo son escasos.

En Ecuador la realidad no es muy distinta. A pesar de que fue nominado a “Mejor Destino Gastronómico en los World Travel Awards en 2016” (Miller, 2016, p. 5), aún existen

expresiones gastronómicas que pueden impulsar la actividad turística pero que no han sido aprovechadas. Los lugares que las poseen podrían convertirse en destinos de alta demanda turística. Lamentablemente a la mayoría de estos productos gastronómicos no se les ha otorgado el valor que les corresponde desde el punto de vista cultural. Su difusión y promoción para turistas potenciales es inadecuada y en muchos casos no existe. Esto se convierte en una situación que limita el desarrollo del turismo gastronómico (Guerra, 2013).

El problema se suscita de manera similar o incluso más acentuada en el área geográfica de esta investigación: la ciudad de Mira provincia del Carchi. Esta ciudad se identifica por sus costumbres y tradiciones, entre ellas la gastronomía variada y autóctona. Esto gracias a la variedad de pisos climáticos que permiten el cultivo de una variada gama de alimentos. Con estos productos se elaboran diferentes platos que han llamado la atención de las personas que han visitado este lugar. Sin embargo, la población no le ha otorgado el valor suficiente como para que se consolide un proyecto de turismo gastronómico.

Un ejemplo claro de ello es el tardón, que es una bebida tradicional elaborada a base de jugo de naranja y aguardiente puro. Actualmente su alto consumo responde a la demanda de bebidas alcohólicas. Sin embargo, quienes lo consumen en muchos de los casos no conocen la historia detrás de este producto. De la misma manera existen varios elementos gastronómicos que son consumidos ignorando las verdaderas razones de su elaboración. Al escaso valor cultural que la población le otorga a su gastronomía se suma la limitada gestión de las autoridades, esto conlleva a un aletargado uso de los recursos gastronómicos con fines turísticos.

En la ciudad de Mira se está perdiendo el valor histórico del patrimonio inmaterial relacionado con la gastronomía. Además, las tradiciones están siendo reemplazadas por otros tipos de comidas. Esto se genera por la influencia de otros grupos socioculturales. De esta manera se vuelve importante valorar la gastronomía tradicional para rescatar la identidad cultural (Leyva y Pérez, 2015). Como ya se ha mencionado antes, el turista busca un destino con una cultura fortalecida. De nada sirve tener una gastronomía e historia tan valiosa si la población local no esta consiente de ello. Con estos antecedentes se puede inferir que el desarrollo del turismo cultural se ve influenciado en gran parte por el nivel de valoración del patrimonio inmaterial gastronómico.

## **1.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA**

La escasa valoración del patrimonio inmaterial gastronómico restringe su aprovechamiento turístico, lo que limita el desarrollo del turismo cultural en la ciudad de Mira en el año 2019.

### **1.3. JUSTIFICACIÓN**

El motivo del presente trabajo investigativo es aportar información que permita el conocimiento la valoración del patrimonio inmaterial gastronómico de la ciudad de Mira, puesto que es un factor que puede tener incidencia en el desarrollo del turismo cultural de la misma. Además, este estudio permitirá fomentar la valoración de este patrimonio y evitar que quede relegado en el pasado. También aportará a importantes transformaciones futuras en el escenario turístico. Esto porque las tradiciones gastronómicas son un recurso con gran potencial dentro del ámbito del turismo, lo que generaría una oportunidad de desarrollo para la localidad.

La importancia de realizar este estudio, desde el punto de vista técnico, radica en verificar la existencia de productos gastronómicos de gran importancia para la identidad cultural del pueblo mireño. De esta manera se busca generar una base para el impulso del turismo a través de la valoración del patrimonio gastronómico. La Constitución de la República del Ecuador (2008) en su artículo 13, promueve la soberanía alimentaria, haciendo referencia al acceso prioritario de alimentos de producción local y acordes a las tradiciones culturales de cada pueblo. En base a este mandato, la actividad turística debe promover la conservación de los productos típicos de la zona donde se desarrolla.

En este sentido se pretende mostrar la riqueza cultural del pueblo Mireño a través del aprovechamiento de su patrimonio inmaterial gastronómico. La investigación busca documentar la historia de la gastronomía local para identificar aquellos elementos que puedan convertirse en recursos para la actividad turística. Esto representa una base teórica sobre la cual se pueden ejecutar proyectos con un alcance mayor, lo que representa la oportunidad de generar un desarrollo sostenible para la población. A través de este estudio también se intenta recuperar y motivar el interés de las nuevas generaciones por sus raíces culturales referentes a la gastronomía.

El principal reto de este estudio, es encontrar la forma de conectar los conocimientos tradicionales gastronómicos con la actividad turística. Actualmente existe una tendencia en los viajeros por tener experiencias que los acerque más a la forma de vida de los lugares que visitan; por lo que encontrar una incidencia significativa entre las dos variables depende en gran parte del valor cultural que los productos gastronómicos representen para su población. Esto porque se despertaría el interés en los turistas, quienes pueden involucrarse en el proceso de elaboración de productos típicos y tener una experiencia vivencial de las prácticas culturales de Mira.

La presencia de turistas en la zona debería generar una serie de impactos positivos como la dinamización de la economía, pero sobre todo el fortalecimiento cultural. Es decir, al poner en valor y potenciar la cultura gastronómica de la localidad, el interés de la población por su conservación aumentaría. Esto se traduce como un fortalecimiento de la identidad cultural. Cada uno de los individuos se sentirá cada vez más identificado con su historia, creando así un sentido de pertenencia por sus raíces.

A pesar de la importancia de levantar un estudio base, esta investigación es viable económicamente dado que los costos para su ejecución no son elevados y pueden ser cubiertos por la investigadora. En la parte técnica se hace uso de los conocimientos obtenidos durante el transcurso de la carrera, mismos que permiten la recopilación óptima de datos y su respectivo procesamiento de manera eficaz. Es preciso destacar que existen escasos estudios previos en el sector de Mira respecto al tema. Sin embargo, se puede tomar guías y modelos de otros estudios realizados en destinos turísticos más desarrollados a nivel nacional e internacional.

#### **1.4. OBJETIVOS Y PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN**

##### 1.4.1. Objetivo General

Diagnosticar la valoración del patrimonio inmaterial gastronómico como aporte al desarrollo del turismo cultural local de la ciudad de Mira.

##### 1.4.2. Objetivos Específicos

- Fundamentar bibliográficamente la valoración del patrimonio inmaterial gastronómico y el desarrollo del turismo cultural para el establecimiento de las bases teóricas del estudio.
- Conocer el estado actual de los factores de desarrollo turístico presentes en el área de estudio para la contextualización del turismo cultural en la ciudad de Mira.
- Jerarquizar los elementos del patrimonio inmaterial gastronómico para la identificación de aquellos que cuentan con potencial turístico en la ciudad de Mira.
- Identificar la valoración de los elementos del patrimonio inmaterial gastronómico por parte de la población de la ciudad de Mira, mediante la verificación de indicadores culturales.
- Deducir la incidencia de la valoración de los elementos gastronómicos en el desarrollo del turismo cultural de la ciudad de Mira.

#### 1.4.3. Preguntas de Investigación

- ¿Qué tipo de factores de desarrollo turístico están presentes y pueden impulsar el desarrollo del turismo cultural en la ciudad de Mira?
- ¿Cuáles son los elementos del patrimonio inmaterial gastronómico de la ciudad de Mira con potencial turístico?
- ¿Existe valoración hacia el patrimonio inmaterial gastronómico por parte de la población de la ciudad Mira?
- ¿Se puede impulsar el desarrollo del turismo cultural a partir de la valoración del patrimonio inmaterial gastronómico?

## II. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

### 2.1. ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS

La gastronomía ha estado estrechamente vinculada a la actividad turística. Destinos de todo el mundo se encuentran en constante investigación para la elaboración de estrategias que permitan a los productos gastronómicos incidir en la toma de decisiones del turista. La investigación se enfoca en los mercados que buscan profundizar en las culturas locales (López, 2020). Esto permite innovación y creatividad al momento de implementar nuevas actividades turísticas.

Es posible que el factor gastronómico sea una de las variables motivacionales más fuertes al momento de visitar un determinado destino. La gastronomía es una motivación secundaria en muchos de los casos, pero otorga un alto grado de valor agregado a la imagen de destino. Sin embargo, también responde a la necesidad fisiológica de alimentarse: en ese caso, cuando solamente satisface la necesidad básica no se trata de turismo gastronómico.

En el año 2011 el Instituto Politécnico de Leira realizó un estudio para determinar cuál era “el fenómeno que involucra el desplazamiento de visitantes por motivos gastronómicos, para el desarrollo del turismo gastronómico en Mealhada, Portugal” (Oliveira, 2011, p. 12). El estudio utilizó una metodología de carácter exploratorio y descriptivo. Para cumplir con el objetivo planteado se realizaron encuestas y entrevistas en un determinado lapso de tiempo a los visitantes.

El estudio se manejó bajo la premisa de convertir a la gastronomía como el elemento principal de un destino turístico. El abordaje mixto mostró una fuerte relación entre la gastronomía y el turismo. Los resultados de las encuestas demostraron que alrededor del 70% de los visitantes estaban motivados por la gastronomía. Los investigadores descubrieron que el otro 30% tenía otras motivaciones principales, y esto casualmente está relacionado con su nivel de formación académica. Es decir, a menor formación menor interés por la gastronomía local. Entonces la conclusión final fue que la formación académica de la persona es directamente proporcional al interés por la cultura gastronómica.

Años más tarde, en 2016 se realizó una investigación en México bajo el tema: “La gastronomía como atractivo turístico en Sierra del Nayar, México” (Ibarra et al., 2016, p. 5). Esta investigación buscaba productos gastronómicos con potencial turístico, de manera que pudieran ser ofertados con el fin de generar interés en los viajeros. Este estudio cuali-cuantitativo identificó un proceso de pérdida del valor hacia el patrimonio gastronómico. Sin embargo,

basándose en estudios previos los investigadores encontraron elementos con posibilidades de ser empleados para persuadir al turista.

El estudio identificó una tendencia hacia la pérdida de la identidad en las diferentes culturas, y la posible causa es el contacto de sus individuos con otros de costumbres diferentes. Los resultados determinaron que la solución más eficiente parte de un trabajo conjunto entre la población, autoridades, empresa privada y gestores turísticos para promover el empleo de la cultura como un recurso turístico.

Dos años después se realizó una investigación denominada “Patrimonio gastronómico y desarrollo local en Pueblos Mágicos de México” (Castillo, 2018, p. 25). El objetivo de la investigación buscaba analizar la potencialidad de los Pueblos: Tepoztlán y Tlayacapan. Esto para el aprovechamiento de la gastronomía e impulso del turismo. De esa manera se debería promover el desarrollo local. La investigación tuvo un enfoque documental y de campo, esto permitió la aplicación de los instrumentos adecuados para la recolección de información.

El estudio llegó a la conclusión de que el patrimonio gastronómico no figura dentro de las estrategias turísticas como un atractivo por sí mismo. Al parecer no es visto como un recurso potencial por parte de los actores turísticos, sino más bien como un servicio acoplado y necesario para complementar a un destino. Sin embargo, la gastronomía representa una posibilidad para desarrollar la actividad turística. El valor agregado que la gastronomía puede generar despierta el interés de quienes viajan por experimentar sabores únicos y tradicionales. Pero no se encontraron estrategias para promover la ejecución de modelos de negocios basados en el turismo gastronómico.

En Ecuador, la Universidad Técnica de Ambato realizó un estudio en 2013 denominado “La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón Ambato, provincia de Tungurahua” (Coque, 2013, p. 1). La investigación tenía como propósito indagar la incidencia de la gastronomía tradicional en la actividad turística cultural de Ambato. Para estructurar de manera eficiente el proceso de levantamiento de datos se utilizó un enfoque mixto y mediante la aplicación de entrevistas estructuradas en fichas técnicas. Se recopiló los procesos de preparación de productos tradicionales y de gran valor para la identidad cultural.

El estudio también tuvo una parte analítica de datos estadísticos obtenidos con encuestas aplicadas a la población local. El análisis permitió evidenciar que el impacto que la gastronomía ha generado en la actividad turística de Ambato es positivo, esto ha incentivado a fomentar en la ciudadanía el valor cultural del patrimonio gastronómico. La valoración es necesaria porque



a pesar del importante papel de la gastronomía la población local en su mayoría no conoce la historia y significado de los productos locales.

En la provincia del Carchi también se han realizado diferentes estudios sobre el tema gastronómico y el turismo. En el 2013 se ejecutó una investigación sobre la escasez de manuales de comida típica y la incidencia que esto representa en el desarrollo del turismo gastronómico ancestral. El objetivo principal de la investigación fue la elaboración de un manual de comida típica para la documentar de manera escrita de recetas tradicionales, esto serviría como un aporte al desarrollo turístico (Bolaños, 2013).

El proceso se llevó a cabo bajo la modalidad exploratoria, descriptiva, explicativa y de campo. Esto permitió el acceso a información desde fuentes primarias mediante encuestas y entrevistas. Los resultados de la investigación fueron contundentes; el conocimiento sobre el patrimonio gastronómico se estaba perdiendo, tanto así que, existen productos que no son de conocimiento público, sino que se guardan como recetas familiares. Incluso se identificó grupos de personas que no están de acuerdo con la trasmisión de estos conocimientos a las nuevas generaciones. Esto indica que la permanencia de la gastronomía tradicional podría estar en riesgo.

Una investigación similar se llevó a cabo en la ciudad de Tulcán en el año 2019. El trabajo investigativo se desarrolló en torno a la elaboración de dulces tradicionales y cómo estos procesos inciden en el valor gastronómico de la ciudad. El escaso conocimiento de los procesos de elaboración fue el principal problema identificado, puesto que de cierta forma restringe el desarrollo de la actividad turística. Esta investigación mixta recopiló información desde fuentes primarias para analizar los procesos de preparación. Además buscó identificar la causa de la deficiente difusión de los mismos (Ger, 2019).

Uno de los principales retos del estudio fue encontrar una relación entre los dulces comúnmente elaborados en la ciudad y su historia, además de una incidencia en el turismo gastronómico. El proceso de recopilación de datos en campo permitió la identificación de alrededor de 16 elementos gastronómicos con posible relevancia turística.

Los resultados del trabajo indicaron que existía un alto nivel de desconocimiento sobre los procesos de elaboración de estos productos tradicionales. Este valor se aproximó al 60%, a pesar de que más del 85% de la población había consumido al menos por una vez cada uno de los dulces tradicionales. La causa más probable para este fenómeno fue la escasez de documentación escrita sobre el tema. Esto podría repercutir en la pérdida de identidad cultural de la población local, lo que también es perjudicial para la actividad turística.

La investigación reveló que aún es posible recuperar esta tradición y aprovecharla para el fomento del turismo gastronómico en Tulcán. Existe la posibilidad de ejecutar proyectos gastronómicos enfocados al turismo de manera viable; el estudio demostró que existe un 62% de preferencia por parte del turista hacia este tipo de actividades. Dentro de las preferencias de los visitantes se identificó que los dulces tradicionales, en muchos de los casos, toman el lugar de un *souvenir*.

## **2.2. MARCO TEÓRICO**

La gastronomía tiene elementos particulares en cada uno de los territorios y culturas a las que pertenece. Además, es un elemento que refleja la identidad cultural y en la mayoría de los casos se encuentra asociada a componentes esenciales de las costumbres y tradiciones. Es decir, detrás de cada producto puede existir una historia o acontecimiento importante para la identidad cultural de un pueblo. Los elementos gastronómicos tradicionales son un compendio de saberes transmitidos de generación en generación, lo que genera un interés en las personas ajenas a esa cultura.

Esto guarda una estrecha relación con la actividad turística. Primero porque quien viaja tiene la necesidad de alimentarse, en ese momento se crea una relación de dependencia entre el turista y la gastronomía. Y segundo porque este proceso puede conllevar a la necesidad e interés por conocer a profundidad la historia de los platos o comidas que solo se preparan en un lugar específico.

Es por ello que, la presente investigación busca determinar el nivel de valoración hacia los productos gastronómicos tradicionales en el área de estudio. Esto permitirá obtener un diagnóstico de la actual incidencia de la valoración de la gastronomía tradicional para la actividad turística. La base teórica obtenida, puede ser un punto de partida para la implementación de futuros proyectos que impulsen el desarrollo turístico en el sector y además, promuevan la conservación del patrimonio gastronómico. A continuación, se exponen brevemente, una serie de términos relacionados con el tema de estudio.

### **2.2.1. Patrimonio**

Según Criado y Barreiro (2013), el patrimonio puede definirse como la herencia de un grupo humano, que con el pasar del tiempo se van conservando y transmitiendo de generación en generación. De igual manera, es considerado como el conjunto de tradiciones de diferentes comunidades o grupos sociales que reflejan una identidad propia. Por esta razón, es importante que cada individuo valore sus herencias patrimoniales.

El patrimonio está constituido por el patrimonio cultural material o inmaterial; engloba todos los elementos creados o modificados por la actividad humana, dentro de esta clasificación se enmarca la presente investigación. Y el patrimonio natural; que abarca todo aquello que está exento de la intervención del hombre.

### 2.2.1.1. Patrimonio cultural

El patrimonio cultural es el conjunto de bienes tangibles e intangibles que se encuentran en una región determinada y que representan una importancia histórica, científica, simbólica, estética y natural. Constituye la herencia de un grupo humano que se expresa a través de testimonios, formas de vida, costumbres y creencias que encontramos día a día en el ámbito sociocultural. Poseen un valor relevante y son significativas culturalmente para quienes las usan y las han creado. Es el legado actual que será objeto de herencia transmitido de una generación a otra (Reynosa, 2015).

### 2.2.1.2. Bienes Culturales

Se define como bienes culturales al “conjunto de todos los elementos materiales o tangibles e inmateriales o intangibles, que por su valor propio deben ser considerados de interés relevante para la permanencia de la identidad de un pueblo” (INPC, 2017, p. 10). El concepto de bien cultural abarca todos los testimonios y manifestaciones que son significativos de la historia humana. “Todos estos elementos se han agrupado y conservado con el objetivo de ser transmitidos a las nuevas generaciones. Esto genera un aporte importante a la identidad cultural” (Keizer, 2019, p. 1). Generalmente lo tangible e intangible está relacionado entre sí. Es decir los bienes culturales materiales llevan consigo una historia en la memoria colectiva, y esta se convierte en un bien cultural inmaterial.

### 2.2.1.3. Bienes inmateriales

Se denomina bienes intangibles o patrimonio cultural inmaterial a las formas diversas y complejas de manifestaciones vivas. Expresiones que están en constante evolución, transmitidas a través de tradiciones orales, las artes del espectáculo, músicas, actos festivos, ritos, prácticas sociales o conocimientos y usos relacionados con la naturaleza (González y Querol, 2014).

Este tipo de bienes culturales tienen un elevado grado de fragilidad y cambio, sin embargo, son de vital importancia para la conservación de la diversidad cultural. La variación de las características de estos elementos entre diferentes culturas crea una identidad propia, lo que promueve la valoración y el respeto entre los diferentes territorios. Su importancia radica principalmente en los conocimientos y técnicas transmitidas a las nuevas generaciones (UNESCO, 2018).

#### 2.2.1.4. Características Del Patrimonio Inmaterial

Según la Soto (2013) el patrimonio inmaterial es:

**Tradicional y viviente:** El patrimonio cultural inmaterial comprende, además, de las tradiciones transmitidas de generación en generación, usos urbanos y rurales de tipo contemporáneo que caracterizan a cada pueblo en particular.

**Integrador:** Es posible que existan expresiones patrimoniales inmateriales con rasgos parecidos a las de otros pueblos. Puede suceder que los pueblos sean aledaños, o que dichas expresiones hayan migrado junto con personas que se mudaron a un sitio en específico. Todas estas manifestaciones han sido el resultado de la influencia del entorno y crean el sentido de pertenencia e identidad cultural. De esta forma se crea un nexo entre el pasado y el presente.

**Representativo:** El patrimonio es valorado porque depende de aquellas personas cuyos conocimientos tradicionales, técnicas y costumbres han sido transmitidos a las nuevas generaciones, incluso a otros pueblos.

**Basado en la comunidad:** “El patrimonio cultural inmaterial sólo puede serlo si es reconocido como tal por las comunidades, grupos o individuos que lo crean, mantienen y transmiten” (p.123).

El patrimonio cultural adquiere valor solamente cuando la población local le otorga un determinado grado de importancia de tipo identitario. Esto es vital para la permanencia en el tiempo de los diferentes conocimientos sobre las tradiciones. Ningún factor o agente externo a la comunidad puede imponer conocimientos o técnicas en una comunidad local para que sean considerados como parte de su patrimonio (UNESCO, 2018).

**Conocimientos tradicionales:** Son el conjunto de saberes pertenecientes a un grupo específico, generalmente delimitado por un área geográfica común. Este grupo de sapiencias son comunes y compartidas a todos los integrantes del grupo social. En la mayoría de casos están relacionadas con la aplicación o utilización de los recursos naturales para la satisfacción de necesidades. Estas pueden ser alimenticias, medicinales, recreativas u otras (IPIBA, 2019).

A diferencia de los conocimientos ancestrales, que se limitan a ser propiedad de los pueblos indígenas, los conocimientos tradicionales abarcan experiencias, sabiduría y prácticas desarrolladas y transmitidas de generación en generación, en el marco de una comunidad o área geográfica determinada (OMPI, 2010). De cierta forma durante la historia de cada pueblo los conocimientos tradicionales han permitido la preservación de la diversidad biológica y cultural.

Por esta razón actualmente son importantes como una fuente de información con décadas de consolidación, esto puede representar un importante factor para el desarrollo de investigaciones (Goldenberg, 2011).

#### 2.2.1.5. Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza

Se define como la acumulación de técnicas competencias, conocimientos y expresiones conservadas por las comunidades. Todos estos elementos son moldeados por el entorno y que se transmiten a las nuevas generaciones. Dentro de este cúmulo de conocimientos se hace referencia a preparación de alimentos típicos, sitios sagrados, entre otros (INPC, 2017).

#### 2.2.1.6. Gastronomía

La gastronomía es un símbolo territorial, muestra la cultura de los pueblos a los que pertenece. Representa la conexión del ser humano con su modo de alimentación. Es un rasgo de identidad que se manifiesta a través de los productos locales, costumbres y estilos de vida (Fusté-Forné, 2016).

La gastronomía tiene características únicas como abundancia, calidad y variedad de alimentos típicos que generan un importante interés para un consumidor interesado en la cultura gastronómica de la localidad (Hernández, 2013). Además, es uno de los elementos centrales de esta investigación, porque abarca un sinnúmero de elementos vinculados a la identidad de un pueblo. Todos aquellos conocimientos, herramientas y productos que se adquieren de manera hereditaria, pasan a ser parte del patrimonio gastronómico de un pueblo (Palacios, 2016).

#### 2.2.1.7. Patrimonio Gastronómico

El término *patrimonio* puede tener varios significados según el contexto. Sin embargo, para efectos de la presente investigación este término hace referencia al “grupo de elementos que de manera hereditaria o que se han acumulado durante la historia y que son propiedad de un sujeto” (Sánchez, 2018, p. 10). Tomando como base este concepto, se entiende al patrimonio gastronómico como todos aquellos conocimientos, técnicas y herramientas relacionadas a la gastronomía, y que se han acumulado de generación en generación durante la historia de un pueblo.

Todo este grupo de elementos son una manifestación acumulada por décadas, y constituye gran parte o están vinculados a las costumbres y tradiciones de un pueblo. “Este es un arte dinámico que se halla determinado por factores geográficos [...]. Para conocer un pueblo es preciso conocer su memoria y su cultura” (Divasto, et al., 2008, p. 32). Es posible que los factores

geográficos sean lo más influyente al momento de forjar una historia entorno a la gastronomía. Ejemplo de ello son los productos agrícolas que varían de una región a otra, por ende, al ser la materia prima de la gastronomía, esta va a variar en sus productos terminados y sobre todo en el sentido de pertenencia y valoración que la población cree entorno a la gastronomía.

#### 2.2.1.8. Valoración del patrimonio gastronómico

El término *valorar*, empleado en el tema de patrimonio cultural, hace referencia a la significancia o al grado de relevancia que un bien tangible o intangible pueda representar para un determinado grupo social. Esto se puede verificar mediante opiniones que puedan ser comprobadas, no solamente mediante inferencias, sino también de manera objetiva. La valoración de un recurso cultural es la parte esencial para la gestión del patrimonio. Si se busca la sostenibilidad de la cultura a través del tiempo, es de vital importancia hacer una evaluación que permita identificar el grado de valoración de la población local (Durán, 2019).

Al momento de evaluar la valoración se pueden encontrar dos tipos: La primera hace referencia al valor que un producto gastronómico representa para su propia comunidad. El segundo tipo, engloba a las apreciaciones de las personas que demandan dichos productos. Entonces es importante tener en cuenta estos dos puntos de vista al momento de analizar la valoración de un bien patrimonial (Ranaboldo y Schejtman, 2009).

La variación en la gastronomía de cada pueblo es lo que define uno del otro. Entonces, al ser tan diversos, cada locación tiende a identificarse con sus saberes vinculados a este tipo de patrimonio. Su valoración se entiende como una acción mediante la cual se aprecia la importancia de los conocimientos tradicionales vinculados a la producción, tratamiento, preparación y consumo de elementos gastronómicos que reflejan las costumbres y tradiciones de una región y forman parte del núcleo central de su identidad cultural.

La importancia de estos conocimientos tradicionales vinculados al patrimonio gastronómico radica en que son adquiridos en edades tempranas por las nuevas generaciones. En efecto son prácticas culturales de los antepasados. Por esta razón representan cierto valor para las generaciones actuales (Campoverde, 2017). Estos conocimientos diversos en cada localidad constituyen saberes específicos acumulados en base a la experiencia, de manera que se convierten en parte importante de su identidad.

El concepto de identidad cultural abarca el sentido de pertenencia de un determinado grupo social. El nivel de importancia y conocimiento que los individuos posean en relación a su

patrimonio afecta directamente a este sentido de pertenencia. Según Molano (2007) la identidad cultural no es un concepto sólido y estable, sino que a medida que pasa el tiempo la cultura se modifica por diversos factores internos o externos a la localidad que impulsan cambios en las costumbres y tradiciones. La identidad gastronómica, desde la perspectiva del turismo cultural se considera como un atractivo más para el mercado: los platillos regionales son en ocasiones el motivo principal de la visita de los turistas (Guemes y Ramírez, 2011).

A nivel global, son estas costumbres y tradiciones las que despiertan el interés en los viajeros motivando así desplazamientos de personas de un lugar a otro. Entre estas, las manifestaciones culturales relacionadas con la gastronomía destacan en algunos sectores por sus peculiares procesos de elaboración y tratamiento. Este conjunto de operaciones para la obtención de un plato típico son conocimientos tradicionales. Por lo general se usa herramientas artesanales e ingredientes autóctonos de manera que se consiguen productos de alta calidad. Estos son denominados como elementos gastronómicos para efectos de la presente investigación (Palacios, 2016).

#### 2.2.1.9. Elementos o productos gastronómicos

Un elemento de la gastronomía está constituido por cada uno de los ingredientes o utensilios usados para la creación de un producto gastronómico terminado. Sin embargo, un elemento por sí solo no puede tener relevancia dentro del ámbito turístico, sino que es necesario que siga un proceso de preparación junto con otros ingredientes para que se constituya como un plato típico (Goldsbury, 2019). Es durante este proceso donde se acumulan los conocimientos tradicionales que le otorgan valor a estos productos o elementos gastronómicos, que son objeto de estudio de la presente investigación.

#### 2.2.1.10. Indicadores para la jerarquización de productos gastronómicos

Como se menciona en el anterior párrafo ningún elemento gastronómico puede tener relevancia en el ámbito turístico antes de convertirse en un producto. Sin embargo, incluso estos productos deben cumplir una serie de indicadores que permita identificar aquellos que pueden ser aprovechados dentro de la actividad turística, los principales indicadores se detallan a continuación:

- Tipo de manifestación: manifestaciones culturales pueden ser *vigentes*; aquellas manifestaciones con un nivel bajo de riesgo de cambiar o perderse. Manifestaciones *vigentes vulnerables*; aquellas que tienen un nivel medio o alto de vulnerabilidad debido



a que existen riesgos para la ejecución de procesos de transmisión de las técnicas y conocimientos inherentes. Y finalmente las manifestaciones *vigentes en la memoria colectiva*; se agrupan aquellas manifestaciones que actualmente ya no se practican pero sus saberes se siguen transmitiendo a las nuevas generaciones (Arízaga, 2013).

- Nivel de valoración: Este indicador se puede clasificar en tres tipos: *valor simbólico*; califica si el bien cultural representa un vínculo entre el pasado y el presente, o está relacionado con un evento o personaje del pasado que representa un alto valor histórico para la población. *Valor histórico*; indica si el bien cultural resalta la importancia de un objeto, hecho o personaje entorno a la construcción de la historia. *Valor formal*: evalúa la percepción sensorial que genera el bien cultural, es decir, emociones que pueda generar en los sentidos de un individuo (INPC, 2017).

Estos indicadores de valoración se emplearon en el presente estudio con el fin de identificar el grado de valor cultural que poseen los elementos gastronómicos identificados.

- Nivel de antigüedad: *absoluta*; indica la antigüedad del bien cultural desde su creación o registro. *Relativa*; fija la menor o mayor antigüedad de un bien cultural con relación a otro (SFI, 2018).
- Valor intrínseco: *singularidad*; características inherentes e innatas de un bien cultural cuya mezcla difícilmente se repite en otro. *relevancia turística*; indica que el bien cultural es fundamental, trascendente o substancial para el turista. *Valor cultural*: características de un bien cultural que lo vuelven importante (González, 2016).
- Valor extrínseco: califica el valor que un bien cultural representa en un período de tiempo, es decir: *impacto turístico* que pueda generar en función de gustos y preferencias y la *aceptabilidad turística*, que pueda tener el bien cultural en un determinado nicho de mercado (ALEGSA, 2018)
- Nivel de apoyo recibido: indica si el bien o grupo de bienes culturales ha recibido incentivos *gubernamentales* para su aprovechamiento y desarrollo, o si existe la *asociación con otros atractivos* turísticos que en conjunto puedan potenciar su desarrollo.
- Significado: grado de importancia que recibe el bien cultural a nivel *local, provincial, zonal, nacional, internacional*

Una vez aplicados los indicadores es posible la asignación y agrupación de los recursos por jerarquías de manera que se selecciona sistemáticamente los productos gastronómicos disponibles.

#### 2.2.1.11. Metodología para la asignación de niveles jerárquicos

Según el Manual para la realización del inventario de atractivos y generación de espacios turísticos del Ecuador (2017), la gastronomía se encuentra dentro del grupo de manifestaciones culturales, y corresponde al tipo *folclore*. De manera que es importante tener en cuenta que se refiere a los alimentos autóctonos de una determinada región. Alimentos que están preparados con fórmulas, recetas e ingredientes propios de la localidad. Estos productos pueden formar parte del inventario independientemente de la existencia de un evento cultural para su presentación.

La demanda de los objetivos del presente estudio exige un modelo de jerarquización de recursos gastronómicos sistematizado y basado en procesos ya verificados. Por esta razón se ha tomado como base la metodología del Ministerio de Turismo del Ecuador (MINTUR) para la jerarquización y categorización de espacios turísticos. El procedimiento consiste en dos etapas y cuatro fases:

Etapas I: Inventario de atractivos: Fase I; Levantamiento y registro, Fase II; Ponderación y jerarquización.

Etapas II: Generación de espacios turísticos: Fase I; Identificación de atractivos, Fase II; Tipificación de espacios turísticos

Estas cuatro fases son aplicadas para la identificación de atractivos turísticos, es decir espacios en los cuales existe la mayoría de servicios requeridos por los turistas y su respectiva infraestructura. Sin embargo, el alcance del presente estudio llega hasta la FASE II de ponderación y jerarquización, ya que las dos fases restantes requieren de intervención en el destino. Es importante recalcar que el proceso se lleva a cabo con elementos de la gastronomía que podrían convertirse en recursos para la actividad turística (MINTUR, 2017).

Una vez completada la FASE I de levantamiento y registro se procede a la ponderación mediante indicadores y la asignación de la jerarquía según la metodología del MINTUR. La jerarquía corresponde a los siguientes rangos de la Tabla 1:

**Tabla 1.** Jerarquías de la metodología para categorizar atractivos turísticos

RANGOS	JERARQUÍA
76 – 100	IV
51 – 75	III
26 – 50	II
11 – 25	I
0 - 10	Recurso

**Fuente:** MINTUR (2017). Manual para la realización del inventario de atractivos y generación de espacios turísticos del Ecuador.

Como ya se mencionó antes, el presente estudio pretende identificar los elementos gastronómicos que alcancen la *jerarquía de recurso*, de manera que, se aplica el mismo estándar en una escala más pequeña como indica la Tabla 2:

**Tabla 2.** Jerarquías para la categorización de recursos turísticos gastronómicos

RANGOS	JERARQUÍA
53 – 68	IV
39 – 52	III
25 – 38	II
12 – 24	I
0 - 11	No apto

En la jerarquía IV, se encuentran aquellos productos gastronómicos con rasgos excepcionales y alto valor cultural que aún no se encuentran incorporados en la industria turística, pero pueden dar valor agregado a recursos o atractivos ya consolidados como turísticos.

En la jerarquía III, se encuentran los productos gastronómicos con alguna característica llamativa que puede despertar el interés por acoplarlos a recursos turísticos consolidados.

En la jerarquía II, se encuentran los productos gastronómicos sin rasgos relevantes en la actualidad pero que con el pasar del tiempo por su valor cultural puede ser considerado en las jerarquías superiores.

En la jerarquía I, se encuentran los elementos relacionados o de la misma naturaleza de los productos gastronómicos de las anteriores características, pero no reúnen los méritos para generar un interés por acoplarlos a recursos de mayor jerarquía.

En la jerarquía No Apto, se encuentran los elementos gastronómicos autóctonos pero que carecen de un valor histórico y rasgos relevantes para formar parte de proyectos turísticos.

El turismo es uno de los ámbitos que más han dinamizado a la gastronomía en diversos contextos. La producción culinaria es un activo de valor turístico fundamental por sus implicaciones de transversalidad económica, cultural y social. La gastronomía como elemento

único de los destinos, aporta experiencias distintivas y acercamientos memorables con los pobladores locales y sus historias (Reyes et al., 2017).

### 2.2.2. Turismo

La palabra turismo puede definirse como el “conjunto de acciones que una persona lleva a cabo mientras viaja y pernocta en un sitio diferente al de su residencia habitual, por un periodo consecutivo inferior a un año” (OMT, 2011, p. 45). Esta actividad genera impactos positivos y negativos en el lugar donde se practica, por lo que es importante conocer la manera adecuada para desarrollar el turismo.

La actividad turística es uno de los factores determinantes para el desarrollo y crecimiento económico de un destino. Esto porque es una de las principales generadoras de divisas y valor agregado para los atractivos turísticos, lo que incide directamente en la actividad empresarial. No se limita solamente a alojamiento y restauración sino que, indirectamente acopla a todos los productos y servicios que puedan ser requeridos por el turista (Lamboggia, 2014). Uno de los tipos de turismo que más destaca es el turismo cultural.

#### 2.2.2.1. Turismo cultural

Se puede definir al turismo cultural como un viaje motivado por el interés de conocer, disfrutar y comprender las expresiones distintivas, espirituales y materiales, que son características de un grupo social en una determinada área geográfica (SECTUR, 2015).

Esta actividad se enfoca en los recursos culturales presentes en un determinado destino. Una de las características principales de esta modalidad de turismo son las estancias cortas en un determinado lugar; normalmente no superan los cuatro días. La actividad es muy variada porque se puede fusionar con otras motivaciones presentes en la localidad. Esto supone la dinamización de la economía impulsando así el desarrollo turístico (Caicay, 2019).

#### 2.2.2.2. Desarrollo Turístico

Es un proceso que representa un incremento o mejora de sitios en los cuales tiene lugar la actividad turística. Se puede concebir como un cambio en las características personales de quienes practican el turismo, este cambio también se presenta en las preferencias que influyen en la decisión de visitar un determinado destino (Santana, 2013).

El desarrollo turístico se evidencia cuando existe una cooperación entre los diferentes elementos que conforman la planta turística. Para que exista desarrollo turístico el turista y las empresas turísticas deben adaptarse a las características físicas y urbanísticas de la localidad.

Dentro de la modalidad de turismo cultural que es el marco de investigación del presente estudio, se debe tomar en cuenta la conservación de los rasgos culturales de la comunidad. Esto es uno de las principales acciones para el impulso del desarrollo turístico.

#### 2.2.2.3. Desarrollo del turismo Cultural

El desarrollo del turismo cultural Consiste en ofertar en el mercado turístico los bienes culturales que posee un determinado destino. Y de esta manera dar a conocer la identidad cultural que caracterizan a los pueblos con el fin de contribuir al bienestar de los mismos. Mediante ello incentivar a las personas a generar sus propias fuentes de trabajo ofertando servicios turísticos que permitan el crecimiento de su economía.

Para ello existen dos elementos cuya interacción es clave para conseguir un desarrollo sostenible. Por una parte debe existir una demanda para un determinado producto, a lo que responde la oferta para satisfacer dicha necesidad. Estos dos factores determinan la intención de compra de los consumidores y la intención de venta del productor (Gómez, 2006).

La *oferta turística* comprende todos los servicios turísticos con los que cuenta un destino y los productos tangibles asociados al mismo. Estos elementos conforman la intención de venta de la cual un porcentaje es vendido realmente. Este porcentaje varía según el precio y otros factores como la calidad. La oferta constituye los términos en los que las empresas pueden elaborar y comercializar sus productos o servicios. Para consolidar el precio de venta de un producto o servicio los empresarios toman como referencia los costos de producción y administrativos, de manera que el precio del producto permita cubrir estos gastos y dejar un porcentaje de utilidad a la empresa.

La *demanda turística* comprende a las personas que están dispuestas a adquirir los servicios o productos de un destino (McGrawl, 2013). Generalmente la demanda se ve influenciada por el precio, es decir, a menor precio mayor demanda. Sin embargo, esto no siempre sucede así, es posible que la baja en el precio significa una calidad deficiente. Esto hace que muchas veces el mercado se cuestione el ejecutar la compra. La interacción óptima entre la oferta y la demanda turística es lo que conlleva al desarrollo turístico, porque estos dos factores son las fuerzas que permiten el funcionamiento de los mercados.

El desarrollo del turismo cultural está enmarcado en la primicia de impulsar la satisfacción de las necesidades actuales de un destino o atractivo turístico. “Pero esta actividad debe procurar la conservación de los recursos para que puedan ser utilizados en un futuro por las nuevas

generaciones” (Aceranza, 2006, p. 25). Para tener una idea clara del grado de desarrollo que tiene un determinado sitio lo más práctico es aplicar indicadores económicos, sociales, ambientales, culturales y políticos. De esta manera puede tener una visión clara de, si se está generando un desarrollo dentro de todas estas áreas.

#### 2.2.2.4. Factores de desarrollo del turismo cultural

Factor económico: Comprende a la interacción de la oferta y la demanda. Dentro de este factor se analiza los ingresos percibidos por la localidad y las fuentes de empleo creadas a partir de alojamiento, transporte, alimentación, sector inmobiliario y otros consumos, además, de servicios complementarios que pueden ser potencialmente utilizados por los turistas (Linares y Morales, 2014).

Dentro de este factor, lo más relevante está comprendido por la planta turística; está conformada por empresas o instalaciones que generan servicios para el turista. Dentro de este grupo se puede mencionar a empresas de intermediación: agencias y operadoras, empresas de transporte, establecimientos de alimentación, hospedaje, esparcimiento, entre otros (Flores, 2012).

Una de las características más relevante dentro de este factor es la estacionalidad de consumo. Los servicios de tipo turístico se ven afectados por este fenómeno. Existen variaciones significativas de la demanda según la época del año. Los servicios turísticos también demandan de costos fijos elevados. Esto sucede porque se necesita de complejas infraestructuras que determinan el desarrollo de la actividad turística (González, 2008).

El factor de desarrollo económico implica el incremento de la economía local a tal medida que exista un punto óptimo de interacción entre la oferta y la demanda. Pero esta interacción no debe fomentar la sobreexplotación de los recursos existentes (Linares y Morales, 2014). Un elemento importante a tener en cuenta para la toma de decisiones es la presencia de una demanda potencial insatisfecha. Esto permite establecer una adecuada política de precios y establecer los canales de distribución específicos para el mercado al cual se va a dirigir el producto (Baca, 2010).

Factor social: Principalmente se relaciona la ocupación y el tiempo de ocio, de igual manera se contempla la interacción con otros grupos sociales, sus costumbres y tradiciones.

Relacionado principalmente con la ocupación y el disfrute del tiempo de ocio, junto con el contacto con otros espacios sociales, sus costumbres y formas de vida. La actividad turística debe cubrir las necesidades y aspiraciones tanto de la población local como las del turista. Esto

con el fin de que exista equidad, justicia e igualdad (Linares y Morales, 2014). Esto implica que en el destino la población debe por lo menos cubrir sus necesidades básicas. Además, debe existir un grado de conformidad en la población con respecto a la actividad turística para que esta sea sostenible.

Factor ambiental: Dentro de este factor se puede especificar a los recursos naturales como montañas, costas, áreas protegidas, entre otras que son parte importante de los atractivos turísticos. Estos entornos generalmente representan una vulnerabilidad considerable si la actividad turística es llevada de manera inadecuada. El turismo debe promover la estabilidad en los procesos biológicos mediante un manejo adecuado de residuos sólidos, y capacidad de carga (Linares y Morales, 2014).

Factor cultural: Destaca la presencia del patrimonio histórico y su nivel de conservación como fuente de atracción de los turistas. Dentro de este factor es importante la valoración del patrimonio cultural: Se entiende como la apreciación e importancia que una población le otorga a los elementos de la cultura, sean estos tangibles o intangibles (Medina, 2012).

El desarrollo del turismo cultural debe promover la participación de los individuos locales en todas y cada una de las estrategias culturales para la conservación y el progreso de la actividad turística (Linares y Morales, 2014). Estas estrategias deben tener en cuenta la difusión a través de canales adecuados de las actividades a realizarse y de igual forma el grado de tolerancia de la población local hacia la presencia de otras culturas.

Factores políticos: Las instituciones públicas tienen competencia tanto en las inversiones de infraestructuras como en la promoción de los destinos turísticos, según corresponde en el Plan de ordenamiento territorial. Lo que descentraliza las funciones y se establece procesos de gestión más eficientes.

Esta descentralización debe tener como resultado la creación de políticas que incentiven de manera sistematizada el crecimiento, la inversión y la dinamización de la economía (Linares y Morales, 2014). Estas políticas deben dictar lineamientos para la planificación y manejo de la actividad turística en un destino, de igual forma la gestión de los recursos generados por dicha actividad.

#### 2.2.2.5. Metodología de semaforización

En el presente estudio se utiliza indicadores que requieren parámetros adicionales para ser interpretados. La metodología de semaforización es un proceso que permite la evaluación

adecuada de un indicador. Además, ayuda a la obtención de elementos referenciales para la toma de decisiones. Para ello deben establecerse parámetros que identifiquen el cumplimiento del indicador. En esta investigación se establecieron los siguientes parámetros:

- Óptimo: si el valor alcanzado por el indicador se ubica en un rango superior al 75% e inferior al 100%. Indica que las condiciones en el área de estudio son favorables.
- Aceptable: si el valor alcanzado por el indicador se ubica en un rango superior al 50% e inferior al 75%. Indica que las condiciones en el área de estudio pueden ser favorables a largo plazo y bajo medidas estratégicas de mejora.
- Riesgo: El valor alcanzado por el indicador se ubica en un rango superior al 25% e inferior al 50%. Indica que las condiciones en el área de estudio pueden ser negativas en el largo plazo si no se toma acciones correctivas.
- Crítico: El valor alcanzado por el indicador se ubica por debajo del 25%. Indica que las condiciones en el área de estudio son completamente desfavorables.



### **III. METODOLOGÍA**

#### **3.1. ENFOQUE METODOLÓGICO**

##### **3.1.1. Enfoque Mixto**

El presente estudio analizó la problemática desde una perspectiva externa. Es decir, no manipuló las variables para identificar patrones de comportamiento, sino que analizó su interacción natural. Durante el proceso se recopiló información medible para analizar las tendencias que ya existen. La recopilación de datos busca opiniones, parámetros y datos medibles para obtener inferencias más acertadas sobre la problemática.

Las investigaciones mixtas representan procesos sistemáticos, empíricos y críticos; implican la recolección y análisis de datos cualitativos y cuantitativos [...] para realizar inferencias producto de toda la información recabada. [...] La integración sistemática del enfoque cuantitativo y cualitativo en un solo estudio se usa para obtener una “fotografía” más completa del fenómeno. [...] El proceso de investigación se adapta al contexto y sobre todo al planteamiento del problema. (Hernández et al., 2014, p. 534)

El presente trabajo investigativo exploró y describió el problema mediante el enfoque mixto. Se analizó las causas y efectos de la problemática desde lo particular a lo universal. Para la recolección y procesamiento de datos, se utilizó instrumentos cualitativos como cuestionario para entrevistas y fichas técnicas de inventario. Además, por la naturaleza de los datos requeridos se adaptó una encuesta y una matriz de jerarquización para el levantamiento adecuado de los mismos. Su aplicación fue necesaria para la recopilación de información relevante sobre la realidad del problema.

El estudio es cualitativo en su mayor parte por la implementación de estadística descriptiva, sin embargo, tiene una parte cuantitativa al momento de medir el grado de incidencia entre las variables.

##### **3.1.2. Modalidad de investigación**

###### **3.1.2.1. Investigación documental**

Esta modalidad de investigación se empleó para la búsqueda de todos los registros, documentos e investigaciones previas que contengan datos que se pudieran omitir durante el proceso investigación de campo. La investigación documental permitió tomar referencias de procesos y metodologías apropiadas para estudios de tipo gastronómico y turístico. A pesar de los pocos

estudios previos realizados en el área de estudio, se encontró varios documentos con información relevante acerca de los productos gastronómicos de interés.

“El trabajo documental generalmente se realiza en Bibliotecas, Centros de Documentación y/o Información, los Bancos de Datos, los Centros de Análisis de Información, etc. [...] Por ello mismo, son un lugar de trabajo natural del investigador” (Tancara, 2015, p. 92). Este método investigativo está basado en la revisión de textos, artículos, bibliografías, videos, películas entre otros ya existentes sobre un tema y que pueden ser utilizadas para dar inicio o traer a flote un tema ya tratado. (Restrepo, 2013).

### 3.1.2.2. Investigación de campo

El presente estudio recopiló información directamente desde la realidad o fuentes primarias de información. Para ello fue preciso el uso de técnicas que permitieron el proceso de recolección de información adecuada. Este tipo de procedimientos se conoce como investigación de campo. Esta modalidad “permite el conocimiento más a fondo del investigador, puede manejar los datos con más seguridad y podrá soportarse en diseños exploratorios, descriptivos y experimentales [...]” (Rivas, 2012, p. 2).

La investigación de campo permitió tener un conocimiento claro sobre la situación actual del problema y con ello se estableció una base documentada de los productos gastronómicos más representativos, y la incidencia de su valoración en la actividad turística. Uno de los principales ejes de investigación fue la identificación de informantes cuyo conocimiento fue relevante para el estudio. Toda la información referida a los productos gastronómicos fue procesada para obtener una sola versión de cada uno de los elementos, que posteriormente fue jerarquizada mediante la aplicación de indicadores.

### 3.1.3. Tipo de Investigación

#### 3.1.3.1. Investigación Exploratoria:

“Los estudios exploratorios se realizan cuando el objetivo es examinar un tema o problema de investigación poco estudiado, del cual se tienen muchas dudas o no se ha abordado antes” (Hernández et al., 2014, p. 98). Se aplicó este tipo de investigación en el presente estudio debido a la escasez de estudios previos. Los insuficientes datos documentales limitan la toma de decisiones acertadas, de manera que se tubo que recurrir a fuentes primarias para identificar las causas y posibles soluciones del problema. El estudio a nivel exploratorio se ejecuto luego de

realizar una búsqueda minuciosa de información documentada, y determinar que esto no era suficiente para tomar conclusiones.

#### 3.1.3.2. Investigación Descriptiva:

La investigación descriptiva “consiste en describir fenómenos, situaciones, contextos y eventos; es decir, detallar cómo son y cómo se manifiestan. Los estudios descriptivos buscan especificar las propiedades, las características y los perfiles de un fenómeno que se someta a un análisis” (Hernández y Fernández, 2014, p. 92). El presente trabajo necesito de este tipo de investigación para recabar información sobre las variables de estudio. Observar y comprender las características de la problemática fue de vital importancia para establecer una base teórica para la declaración de inferencias.

### **3.2. HIPÓTESIS DE TRABAJO**

La valoración del patrimonio inmaterial gastronómico aporta al desarrollo del turismo cultural en la ciudad de Mira.

### 3.3. DEFINICIÓN Y OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

**Tabla 3.** Operación de variables: Valoración del patrimonio inmaterial gastronómico

Idea a defender	Variable Independiente	Definición conceptual	Dimensión	Indicadores	instrumento	Técnica
La valoración del patrimonio inmaterial gastronómico aportará al desarrollo del turismo cultural en la ciudad de Mira.	valoración del patrimonio inmaterial gastronómico	Acción mediante la cual se aprecia la importancia de los conocimientos tradicionales vinculados a la producción, tratamiento, preparación y consumo de elementos gastronómicos que reflejan las costumbres y tradiciones de una región y forman parte del núcleo central de su identidad cultural.	Conocimientos tradicionales	Nivel de importancia de los conocimientos tradicionales	Cuestionario estructurado	Encuesta
			Identidad cultural	Nivel de conocimiento	Cuestionario estructurado	Encuesta
				Nivel de valoración	Cuestionario estructurado	Encuesta
			Costumbres y tradiciones	Nivel conocimiento del patrimonio gastronómico del cantón Mira.	Cuestionario estructurado	Encuesta
				Costumbres	Cuestionario Semi-estructurado	Entrevista
			Producción y tratamiento	Tradiciones	Cuestionario Semi-estructurado	Entrevista
				Procesos de producción y tratamiento	Ficha de inventario	Entrevista
			Preparación	Ingredientes	Ficha de inventario	Entrevista
				Procesos de preparación	Ficha de inventario	Entrevista
				Herramientas de preparación	Ficha de inventario	Entrevista
Elementos gastronómicos	Tipo de Productos gastronómicos	Ficha de inventario	Entrevista			
	Nivel de valoración	Cuestionario	Encuesta			

**Tabla 4.** Operación de variables: Valoración del patrimonio inmaterial gastronómico

Hipótesis	Variable Dependiente	Definición conceptual	Dimensión	Indicadores	instrumento	Técnica
La valoración del patrimonio inmaterial gastronómico aportará al desarrollo del turismo cultural en la ciudad de Mira.	Desarrollo del turismo cultural	Proceso de cambio mediante el cual la oferta y demanda turística tiende a mejorar las condiciones actuales enfocadas a la conservación de la cultura de un destino; Implica un cambio en los factores económico, social, ambiental, cultural y político.	Demanda turística	Porcentaje de demanda potencial	Cuestionario	Encuesta
			Oferta turística	Tipo de recursos y servicios turísticos	Observación	Lista de chequeo
			Factor Político	Marco Normativo	Cuestionario	Entrevista
			Factor social	Seguridad pública local Continuidad social Igualdad de género	Cuestionario	Encuesta Entrevista
			Factor Económico	Dinamización de la economía local Nivel de empleo en turismo Nivel de conservación de la cultura	Cuestionario	Encuesta Entrevista
			Factor Cultural	Porcentaje de participación en actividades culturales Grado de tolerancia de otras culturas Medios de difusión		Entrevista
			Factor ambiental	Contaminación del ambiente Manejo de desechos sólidos	Cuestionario	Entrevista

### **3.4. MÉTODOS UTILIZADOS**

#### **3.4.1. Método científico**

El método científico permite al investigador identificar el conocimiento objetivo de la situación actual de un determinado acontecimiento. “Es un método de investigación usado principalmente en la producción de conocimiento en las ciencias” (Labajo, 2016, p. 3). Este método de investigación es uno de los más utilizado por la comunidad científica. Generalmente se realiza una observación de campo, a partir de eso se genera una pregunta de investigación o un problema y una hipótesis. Luego de esto se prueba la hipótesis en campo y en base a los resultados se plantean nuevas predicciones o soluciones para el problema (Solares, 2017, p. 10).

Siguiendo este protocolo, la presente investigación identifico una problemática relacionada con el aporte de la gastronomía en el desarrollo turístico de la ciudad de Mira. Esto luego de un sondeo previo con datos referenciales de otros destinos turísticos ya desarrollados. La hipótesis del estudio se planteó entorno a la valoración del patrimonio gastronómico cuyo nivel de valoración debería incidir en el desarrollo del turismo. Luego de eso mediante investigación de campo se procedió a la recolección de datos para probar la hipótesis de tipo cualitativo y en base a los resultados se planteó las posibles soluciones al problema.

#### **3.4.2. Diseño no experimental**

Para Hernández y Fernández (2014), una investigación con un diseño no experimental recolecta datos en un periodo de tiempo determinado, no realiza necesariamente un levantamiento histórico del desarrollo del fenómeno. El objetivo es analizar variables y estudiar su incidencia y correlación. “Es como tomar una fotografía de algo que sucedió” (p. 164). Al aplicar este modelo, la investigación no manipula deliberadamente las variables sino que, observa su interacción natural.

Basándose en los principios de este diseño, la presente investigación no aplicó ningún tipo de condición o estímulo que pudiese alterar la reacción o respuesta de los sujetos investigados. Todas sus opiniones y comportamientos fueron documentados sin motivar previamente una tendencia a una respuesta predeterminada. Mediante el diseño no experimental se identificó el nivel de valoración del patrimonio gastronómico de la población y la incidencia de esta variable en el desarrollo del turismo cultural (Dzul, 2018).

### 3.4.3. Población y tipo de muestreo

En ocasiones cuando el universo es demasiado grande como para realizar un censo, generalmente se toma una muestra para que el estudio sea menos costoso, y más rápido. La muestra es una porción del universo que guarda las características principales que le permite representar al resto. Para que la muestra sea válida debe contener similitudes predecibles al resto del universo. Generalmente el levantamiento de datos se realiza desde fuentes primarias y secundarias. En primer lugar se investiga la información documental o secundaria y luego se procede a la recolección desde fuentes primarias (Hernández, et al., 2014).

Para el estudio se ha determinado el área geográfica correspondiente a la ciudad de Mira, según el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (2010), la población de la ciudad mira es de 3096 habitantes comprendidos entre los 15 y 64 años. Se ha elegido este grupo de personas mediante un muestreo no probabilístico por cuotas. Esto permitió seleccionar una unidad muestral que tiene mayor probabilidad de ser portadora de la información necesaria para el estudio, esto debido a su capacidad de emitir criterios reales sobre la problemática investigada (Hernández et al., 2014).

#### 3.4.3.1. Cálculo de la muestra

Independientemente del tamaño del universo es necesario la aplicación de una fórmula matemática que permita la obtención de un número determinado y confiable para la toma de la muestra, el cálculo se muestra a continuación.

$Z = 1.96$  nivel de aceptación

$S^2 = 0.17$  nivel de desviación. (0.17) en vista que es encuesta dirigida.

$N = 3096$  total de la población.

$e = 0.05$  nivel de error (5%)

Por lo tanto, reemplazando los valores en la fórmula se tiene:

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

$$n = \frac{3,8416 * 0,17 * 3312}{(0,0025 * 3312) + (3,8416 * 0,17)}$$

$$n = \frac{2162,97}{8,28 + 0,6531}$$

n=242,13 ↔**242**

Sin embargo, se ha tomado en cuenta el crecimiento poblacional: al aplicar un índice de crecimiento poblacional obtenido de proyecciones a nivel provincial, se obtuvo una población proyectada desde el 2010 hasta el 2019, con un valor de 3312 habitantes dentro del universo muestral. Finalmente, se aplicó la fórmula para el cálculo de la muestra con un resultado de 242 habitantes a quienes se aplicará los instrumentos de investigación.

Adicional a esto, la investigación requirió de la aplicación de entrevistas para el levantamiento de información cualitativa sobre los productos gastronómicos de Mira. Para este proceso fue necesario la aplicación de un muestreo no probabilístico por redes, esto permitió identificar informantes clave y en base a sus referencias personales los individuos se agregaron a la muestra (Hernández et al., 2014). Durante el proceso se agregó a la muestra solamente a las personas cuya información fue relevante para el estudio, de manera que se optimizó los recursos y el análisis de información fue más eficiente.

#### 3.4.4. Técnicas e instrumentos utilizados en la investigación

##### 3.4.4.1. Encuesta

“La encuesta es una técnica de recogida de datos mediante la aplicación de un cuestionario a una muestra de individuos. A través de las encuestas se pueden conocer las opiniones, las actitudes y los comportamientos de los ciudadanos” (Pobea, 2015, p. 2). Esta técnica permitió aplicar simultáneamente los mismos ítems a todos los individuos de la muestra, sus respuestas fueron codificadas con el fin de interpretar de manera gráfica los resultados. Con ello el estudio se pudo realizar de manera eficiente.

Con el fin de recolectar la información necesaria para el presente trabajo de investigación, se estructuró un cuestionario cuyos ítems fueron elaborados en base a los indicadores presentados en la Tabla 3, de operacionalización de variables. Estos indicadores fueron necesarios para diagnosticar el desarrollo turístico cultural y la valoración del patrimonio gastronómico.

##### 3.4.4.2. Entrevista

“La entrevista es una técnica de gran utilidad en la investigación mixta para recabar datos; se define como una conversación que se propone un fin determinado distinto al simple hecho de conversar” (Díaz, 2013, p. 163). Esta es una de las técnicas más eficientes para obtener información cualitativa. En el presente estudio fue de vital importancia debido a que el cuestionario utilizado tuvo lineamientos generales, sin embargo, con la entrevista fue posible



profundizar en el tema. Esto dependiendo de las respuestas que pudiera dar el entrevistado, de manera que todos los temas que pudieran tener relevancia conllevaron a una interrogación más profunda.

Durante el proceso de investigación, se documentó toda la información posible sobre los productos gastronómicos tradicionales de Mira. Esto bajo el protocolo del muestreo por redes, la investigación se realizó hasta que la información empezó a ser redundante. Esto significó que toda la información relevante había sido recopilada (Hernández et al., 2010). El instrumento utilizado fue una modificación de la ficha técnica de inventario del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, mediante esta ficha se recolectó información necesaria para la documentación de una base teórica sobre cada producto tradicional identificado.

#### 3.4.4.3. Ficha técnica de registro

Para la organización de la información referente a los productos gastronómicos, fue necesario la aplicación de una ficha técnica de registro. Esta ficha, basada en el instrumento del INPC fue esencial para la documentación de la información con ítems relevantes para la posterior categorización de los elementos identificados.

#### 3.4.4.4. Matriz de jerarquización

La matriz de jerarquización está compuesta por indicadores de calidad de recursos turísticos. Estos se convierten en parámetros de calificación a los cuales se sometió cada uno de los productos gastronómicos identificados. Dependiendo de la calificación obtenida se le otorgó a cada uno la jerarquía correspondiente, según la metodología de este estudio. Esta matriz estuvo basada en los protocolos de la Guía metodológica para la jerarquización de atractivos y generación de espacios turísticos del Ecuador, del Ministerio de Turismo.

#### 3.4.5. Análisis Estadístico

El modelo estadístico aplica el uso de tablas de contingencia basándose en las pruebas de  $Chi^2$  para identificar la correlación de las dos variables, sin embargo, fue necesario la aplicación de un modelo basado en la prueba de RHO de Spearman. Su empleo, por lo general se da en hipótesis con variables cualitativas, de manera que su coeficiente indica el grado de correlación que existe entre las dos variables.

La prueba de la hipótesis de trabajo se realizó en dos fases:

### 3.4.5.1 Fase I

Consistió en aplicar las pruebas de hipótesis con el cruce de las variables aplicadas solamente a la población local, de manera que, las preguntas en evaluación consistieron en:

VI: *nivel de valoración*. Ítem: ¿Qué tan importante son para usted los conocimientos transmitidos de generación en generación relacionados con la gastronomía?

VD: *desarrollo del turismo cultural*: Ítem: ¿Trabaja usted en actividades cuyos clientes sean turistas o visitantes?

Al ser el *nivel de empleo* uno de los principales indicadores de desarrollo turístico, es posible que la valoración del patrimonio gastronómico motive a la población local a emprender negocios enfocados a este tema, incidiendo positivamente en el progreso de la actividad turística.

Para verificar esta posibilidad se obtuvo el siguiente planteamiento lógico, con un margen de error de 0,05:

Hi: La valoración del patrimonio inmaterial gastronómico aporta al desarrollo del turismo cultural en la ciudad de Mira.

Ho: La valoración del patrimonio inmaterial gastronómico no aporta al desarrollo del turismo cultural en la ciudad de Mira.

Los cálculos se muestran a continuación en la Figura 1, y en las Tablas 5 y 6:



**Figura 1.** Campana de Gauss de Chi<sup>2</sup>

**Tabla 5.** Tabla cruzada Chi<sup>2</sup>

			<u>NIVEL DE EMPLEO</u>		Total
			NO	SI	
VALORACION	IMPORTANTE	Recuento	16	5	21
		% dentro de NIVEL DE EMPELO	9,5%	6,8%	8,7%
	MUY IMPORTANTE	Recuento	152	69	221
		% dentro de NIVEL DE EMPELO	90,5%	93,2%	91,3%
Total		Recuento	168	74	242
		% dentro de NIVEL DE EMPELO	100,0%	100,0%	100,0%

**Tabla 6.** Prueba de Chi<sup>2</sup>

	Valor	gl	Sig. asintótica (2 caras)	Significación exacta (2 caras)	Significación exacta (1 cara)
Chi-cuadrado de Pearson	,496 <sup>a</sup>	1	,481		
Corrección de continuidad <sup>b</sup>	,209	1	,648		
Razón de verosimilitud	,518	1	,472		
Prueba exacta de Fisher				,623	,332
Asociación lineal por lineal	,494	1	,482		
N de casos válidos	242				

Para la prueba de Chi<sup>2</sup> se establece un parámetro de 3,84

Donde:

Si el valor de Chi<sup>2</sup> calculado es >3,84 se acepta la Hi

Si el valor de Chi<sup>2</sup> calculado es <3,84 se acepta la Ho

Entonces:

Como 0,496 es < 3,84 se acepta la hipótesis Ho

Para el estudio se estableció un nivel de significancia de 0.05

Donde:

Si el valor de significancia es > 0,05 se acepta la Ho

Si el valor de significancia es < 0,05 se acepta la Hi

Entonces:

Como 0,481 > 0,05 se acepta la hipótesis nula Ho

Con este resultado definitivamente se aprobaría la  $H_0$ , es decir, que la valoración del patrimonio no incide en el desarrollo turístico.

Pero al aplicar la prueba de Rho de Spearman, se obtiene un coeficiente de correlación 0,045, que indica la existencia de una posible correlación positiva muy baja. El resultado de la prueba estadística se presenta en la Tabla 7.

**Tabla 7.** Prueba Rho de Spearman

Correlaciones				
			<u>VALORACIÓN</u>	<u>NIVEL DE EMPLEO</u>
Rho de Spearman	VALORACION	Coefficiente de correlación	1,000	,045
		Sig. (bilateral)		,483
		N	242	242
	NIVEL DE EMPELO	Coefficiente de correlación	,045	1,000
		Sig. (bilateral)	,483	
		N	242	242

El resultado de la prueba de Rho de Spearman es un coeficiente de 0,045

Entonces:

Como 0,045 se ubica entre 0,01 y 0,19 es una correlación positiva muy baja según los parámetros de esta prueba estadística.

Los parámetros para la interpretación de resultados de Rho de Spearman se muestran en la Tabla 8. Estos valores se ubican en rangos que van desde el -1 hasta el +1, en los cuales se representa una correlación negativa perfecta y una correlación positiva perfecta.

**Tabla 8.** Parámetros de correlación de Rho de Spearman

Valor	Significado
-1	Correlación negativa grande y perfecta
-0,9 a -0,99	Correlación negativa muy alta
-0,7 a -0,89	Correlación negativa alta
-0,4 a -0,69	Correlación negativa moderada
-0,2 a -0,39	Correlación negativa baja
-0,01 a -0,19	Correlación negativa muy baja
0	Correlación nula
0,01 a 0,19	Correlación positiva muy baja
0,2 a 0,39	Correlación positiva baja
0,4 a 0,69	Correlación positiva moderada
0,7 a 0,89	Correlación positiva alta
0,9 a 0,99	Correlación positiva muy alta
1	Correlación positiva grande y perfecta

**Fuente:** Mondragón, M. ( 2014). Movimiento Científico. Información científica, Artículos de reflexión.

Estos resultados no son concluyentes, lo que obligó a la aplicación de la prueba desde otra perspectiva. Entonces, fue necesario relacionar las variables cruzando criterios de la población local con la demanda potencial, es decir, el nivel de valoración con la intención de compra. De esta manera, se elaboró la Fase II.

#### 3.4.5.2. Fase II

Las variables se cruzan de la siguiente manera:

VI: *nivel de valoración*. Ítem: ¿Qué tan importante son para usted los conocimientos transmitidos de generación en generación relacionados con la gastronomía?

VD: *desarrollo del turismo cultural*: Ítem: ¿Visitaría Ud. la ciudad de Mira si esta tuviese un espacio donde la población local muestre sus conocimientos y habilidades en la preparación de productos gastronómicos tradicionales, y pueda degustar de sabores únicos, al mismo tiempo que descubre la historia detrás de ellos?

El proceso de recolección de estos datos fue una adaptación del muestreo no probabilístico por redes. En este caso se aplicó la encuesta a todas las personas ajenas al área de estudio pero que por alguna razón se encontraran en Mira. La condición fue aplicar la encuesta a estas personas extranjeras simultáneamente con una persona nativa, de manera que su interacción conecte el nivel de valoración de la persona nativa con la motivación de viaje de la persona extranjera.

Durante el estudio se pudo aplicar 90 test que cumplieron con esta condición. De manera que las dos variables de estudio: *nivel de valoración del patrimonio inmaterial gastronómico* y

*desarrollo del turismo cultural*, interactuaron de manera natural. El turista entendió que al existir un mayor nivel de valoración por parte de la población local sería posible la creación de atractivos turísticos entorno a la gastronomía, por lo que eso debería incidir en la intención de compra, y esto conllevaría a un incremento de la demanda potencial.

Para verificar esta posibilidad se obtuvo el siguiente planteamiento lógico, con un margen de error de 0,05:

Hi: La valoración del patrimonio inmaterial gastronómico aporta al desarrollo del turismo cultural en la ciudad de Mira.

Ho: La valoración del patrimonio inmaterial gastronómico no aporta al desarrollo del turismo cultural en la ciudad de Mira.

Los cálculos se muestran en la Figura 2, y en las Tablas 9, 10 y 11.



**Figura 2.** Campana de Gauss de  $\chi^2$  – Fase II

**Tabla 9.** Resumen de procesamiento de casos  $\chi^2$

	Casos					
	Válido		Perdidos		Total	
	<u>N</u>	<u>Porcentaje</u>	<u>N</u>	<u>Porcentaje</u>	<u>N</u>	<u>Porcentaje</u>
DEMANDA POTENCIAL * VALORACION	90	37,2%	152	62,8%	242	100,0%

**Tabla 10.** Tabla cruzada Chi<sup>2</sup> – Fase II

		VALORACIÓN			Total	
		NO IMPORTANTE	IMPORTANTE	MUY IMPORTANTE		
DEMANDA POTENCIAL	NO	Recuento	0	1	3	4
		% dentro de VALORACION	0	25,0%	3,5%	4,4%
	SI	Recuento	0	3	83	86
		% dentro de VALORACION	0	75,0%	96,5%	95,6%
Total	Recuento	0	4	86	90	
	% dentro de VALORACION	0	100,0%	100,0%	100,0%	

**Tabla 11.** Prueba de Chi<sup>2</sup> – Fase II

	Valor	gl	Sig. asintótica (2 caras)	Significación exacta (2 caras)	Significación exacta (1 cara)
Chi-cuadrado de Pearson	4,165 <sup>a</sup>	1	,041		
Corrección de continuidad <sup>b</sup>	,640	1	,424		
Razón de verosimilitud	2,200	1	,138		
Prueba exacta de Fisher				,169	,169
Asociación lineal por lineal	4,118	1	,042		
N de casos válidos	90				

Para la prueba de Chi<sup>2</sup> se establece un parámetro de 3,84

Donde:

Si el valor de Chi<sup>2</sup> calculado es >3,84 se acepta la Hi

Si el valor de Chi<sup>2</sup> calculado es <3,84 se acepta la Ho

Entonces:

Como 4,165 es > 3,84 se acepta la hipótesis Hi

Para el estudio se estableció un nivel de significancia de 0.05

Donde:

Si el valor de significancia es > 0,05 se acepta la Ho

Si el valor de significancia es < 0,05 se acepta la Hi

Entonces:

Como 0,041 < 0,05 se acepta la hipótesis alternativa Hi

Estos resultados indican que desde esta perspectiva si existe una relación entre las dos variables, la significancia inferior a 0,05 indica que la posibilidad de cometer un error al rechazar la  $H_0$ , es bajo, de manera que, se puede aceptar la  $H_1$  con seguridad. Esto se comprobó con la prueba de Rho de Spearman; los resultados se presentan en la Tabla 12:

**Tabla 12.** Prueba de Rho de Spearman – Fase II

			VALORACION	DEMANDA POTENCIAL
Rho de Spearman	VALORACION	Coefficiente de correlación	1,000	,215*
		Sig. (bilateral)		,042
		N	242	90
	DEMANDA POTENCIAL	Coefficiente de correlación	,215*	1,000
		Sig. (bilateral)	,042	
		N	90	90

Entonces, como en este caso el coeficiente fue de 0,215 se ubica entre 0,2 y 0,39. Este valor es un indicador de que existe una correlación *positiva baja* según la Tabla 8. Sin embargo, la hipótesis alternativa es aceptada.

Estas pruebas estadísticas concluyeron que al poner a prueba la variable desarrollo turístico basándose en la premisa del empleo, la valoración no incide de manera significativa. Esto puede suceder porque no importa, qué tanto valore la población su patrimonio, sino la capacidad de inversión que exista para la creación de fuentes de empleo. Sin embargo, al correlacionar las variables directamente entre un residente y un turista, los resultados cambiaron, porque la valoración de la gastronomía al parecer incide en la intención de compra.

Los resultados fueron contundentes, tanto la prueba de  $\chi^2$  como el coeficiente de Rho de Spearman no aprobaron la hipótesis nula, lo que significa que existen suficientes evidencias estadísticas como para afirmar que la valoración del patrimonio inmaterial gastronómico aporta al desarrollo del turismo cultural en la ciudad de Mira.



## IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

### 4.1. RESULTADOS

La presente investigación tuvo como objetivo indagar el nivel de valoración de la población de Mira hacia los productos gastronómicos tradicionales de la localidad, así como también, identificar aquellos productos que representan valor para la identidad cultural. Esto debido a que, existe la posibilidad de que la gastronomía mireña pueda convertirse en un recurso afín a la actividad turística. De ser el caso, este patrimonio inmaterial gastronómico aportaría al desarrollo del turismo cultural en Mira.

Durante el proceso investigativo que permitió recopilar información suficiente para llegar a una conclusión, se aplicaron varios instrumentos de levantamiento de datos como: encuestas, fichas técnicas y cuestionarios para entrevistas, que permitió la recolección de datos directamente desde fuentes primarias. Este tipo de información es vital para el análisis de las variables y su interacción en la realidad. Los resultados se detallan a continuación.

#### 4.1.1. Resultados de la encuesta aplicada a la población

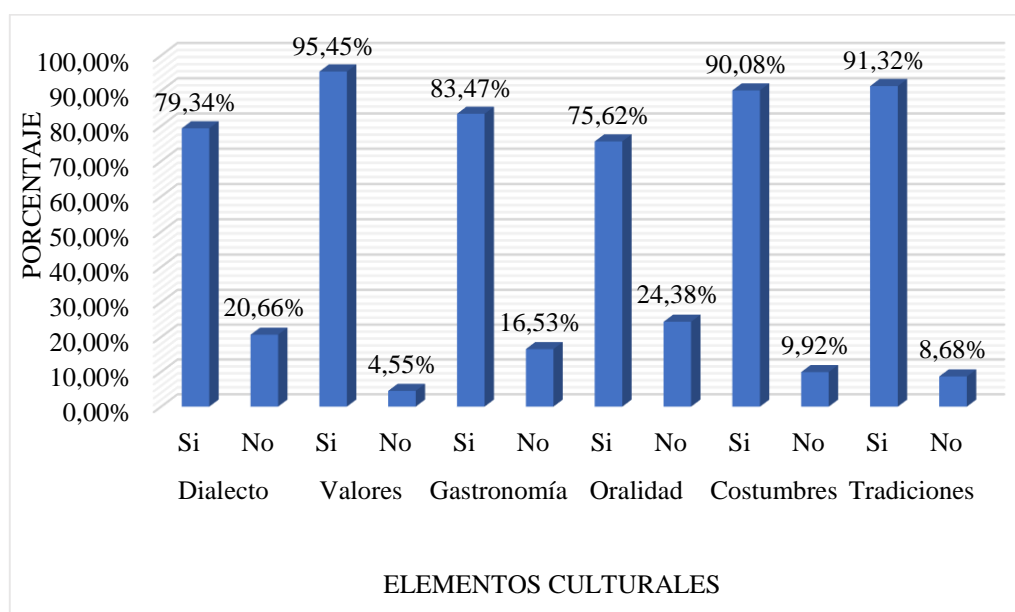
La encuesta se aplicó a la población de Mira, quienes se consideran objeto de estudio por estar dentro del área geográfica de investigación, y también porque son considerados como turistas locales dentro de la estructura del estudio. La aplicación de indicadores permitió la recopilación sistemática de datos.

El primer indicador empleado fue el *nivel de conocimiento* de la población sobre identidad cultural de la ciudad de Mira, como se indica en la Tabla 13. Este indicador es importante para el desarrollo de la investigación porque permite identificar cuan arraigada está la cultura de la población en la mente de sus individuos. El indicador mide criterios acerca de elementos que conforman la identidad cultural, como dialecto, valores, costumbres, entre otros.

Para la aplicación de este indicador fue necesario conceptualizar la identidad cultural en diferentes tópicos, mismos que fueron asociados a la realidad de la cultura mireña. Esto permitió un discernimiento adecuado al momento de contestar la encuesta. Se puede decir que los resultados de este indicador se ubican en un rango óptimo según la metodología de semaforización, ya que todos superan el 65%.

**Tabla 13.** Nivel de conocimiento de la población sobre identidad cultural de Mira

	Si	Porcentaje	No	Porcentaje	Total
Dialecto	192	79,34%	50	20,66%	242
Valores	231	95,45%	11	4,55%	242
Gastronomía	202	83,47%	40	16,53%	242
Oralidad	183	75,62%	59	24,38%	242
Costumbres	218	90,08%	24	9,92%	242
Tradiciones	221	91,32%	21	8,68%	242



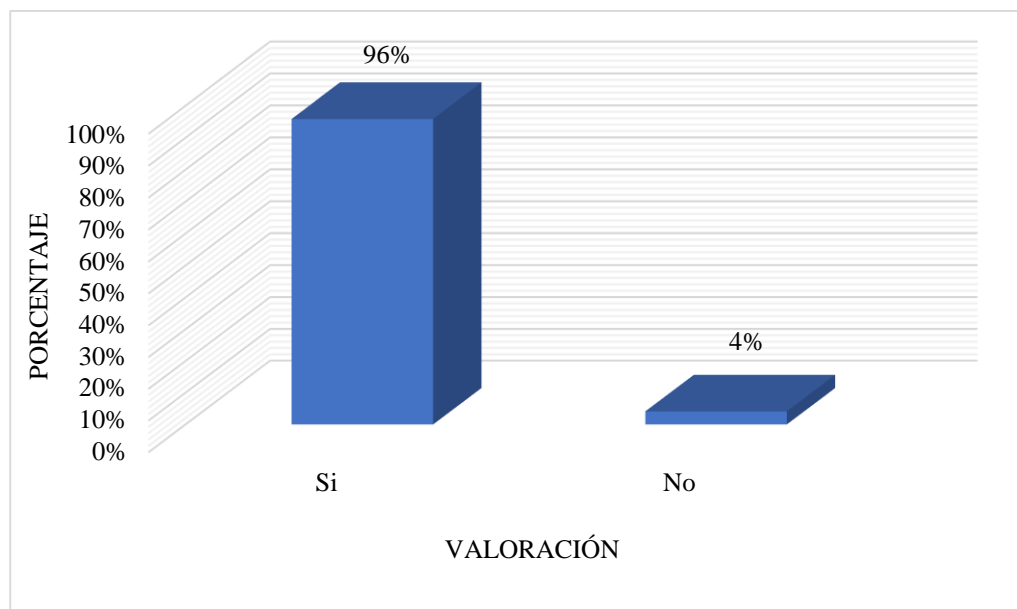
**Figura 3.** Nivel de conocimiento sobre la identidad cultural

Los resultados expuestos en la Figura 3 indican que los *valores* ocupan el mayor nivel de conocimiento para la población local con más del 95%, seguido de las costumbres (90,08%) y tradiciones en general (91,32%). Todos estos elementos son importantes para consolidar la identidad de un pueblo, uno de los principales elementos que acumulan más información sobre su historia y que se debe procurar su conservación es la *gastronomía*. Esto, al ser un tema específico, los resultados muestran que más del 80% de la población tiene conocimiento de su importancia. Es por la cantidad de valor histórico que la gastronomía representa, que es la parte central del presente estudio.

Con el indicador de *nivel de valoración*, aplicado a la gastronomía se consiguieron los siguientes datos: más del 90% de la población considera que la gastronomía es muy importante para fortalecer la cultura de la localidad. Sin embargo, menos del 5% se encuentra indiferente ante la importancia de la gastronomía, tal como se muestra en la Figura 4.

**Tabla 14.** Nivel de valoración de la identidad cultural: Gastronomía

	Cantidad	Porcentaje
Si	232	96%
No	10	4%
Total	242	100%



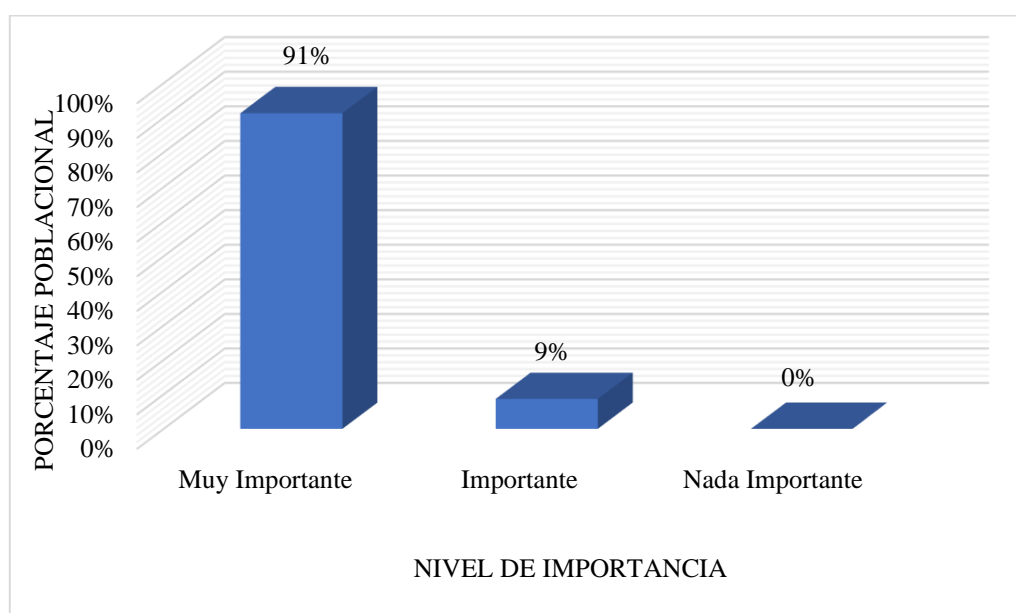
**Figura 4.** Nivel de valoración que la localidad otorga a la gastronomía tradicional

Sin embargo, los resultados son positivos, se evidenció que la mayoría casi absoluta de la población de Mira, está consiente de que el patrimonio gastronómico es significativo para su identidad. Además, se entiende que es un elemento característico de la localidad, mismo que no se puede encontrar en otro lugar. La gastronomía puede permitir una visión extensa sobre la forma de vida y evolución en determinados sectores. Es por esta razón que, el presente estudio escatima esfuerzos para encontrar una conexión entre la gastronomía y el turismo, de manera que, se genere un desarrollo sostenible en el futuro.

Este tipo de conocimiento es el factor denominador que hace que cada cultura sea diferente en la actualidad. Durante el proceso de investigación se evidenció que el *nivel de valoración* (Tabla 15) de los conocimientos tradicionales es elevado; más del 90% de la población afirma que los conocimientos transmitidos de generación en generación son muy importante y que permiten conservar el sentido de pertenencia y la identidad que caracteriza a la ciudad de Mira, esto según la Figura 5.

**Tabla 15.** Nivel de importancia de los conocimientos tradicionales

	Cantidad	Porcentaje
Muy Importante	221	91%
Importante	21	9%
Nada Importante	0	0%
Total	242	100%



**Figura 5.** Nivel de importancia de los conocimientos gastronómicos tradicionales

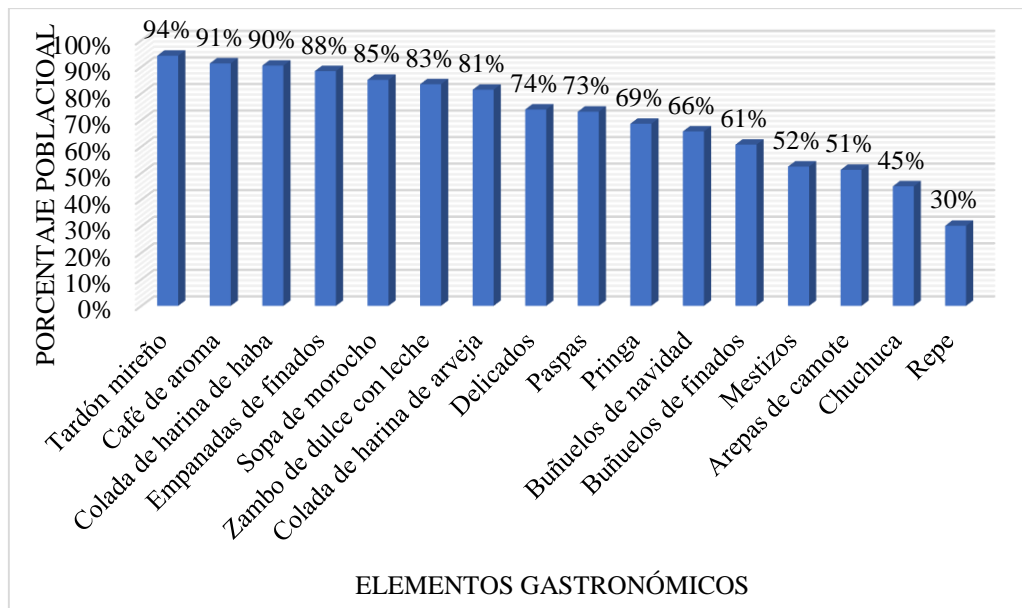
Con los resultados antes mencionados, se puede afirmar que la gastronomía representa un alto nivel de importancia para la población, de manera que, el rumbo de la investigación parece ser positivo en relación a la hipótesis planteada. Como siguiente paso, se identificó los productos gastronómicos más representativos de la localidad desde la perspectiva de la población, con la finalidad de identificar aquellos que puedan ser relevantes para la actividad turística. Esta información se detalla en la Tabla 16.

Como muestra la Figura 6, el tardón mireño, se ubica en primer lugar como el más distintivo para la población con más del 90% de representatividad, seguido del café de aroma y la colada de harina de haba como los elementos más reconocidos, esto debido a su particularidad, historia y su valor cultural que los caracteriza. Sin embargo, existen productos que con el pasar del tiempo han sido olvidados por la población considerándose como los menos conocidos en el área de estudio con un porcentaje inferior al 65%, a pesar de que, a lo largo de la historia formaron parte de la cultura mireña.

**Tabla 16.** Nivel de conocimiento sobre los elementos gastronómicos Mira

	<b>Si</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>No</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>Total</b>
Tardón mireño	228	94%	14	6%	242
Café de aroma	221	91%	21	9%	242
Colada de harina de haba	219	90%	23	10%	242
Empanadas de finados	214	88%	28	12%	242
Sopa de morocho	206	85%	36	15%	242
Zambo de dulce con leche	202	83%	40	17%	242
Colada de harina de arveja	197	81%	45	19%	242
Delicados	179	74%	63	26%	242
Paspas	177	73%	65	27%	242
Pringa	166	69%	76	31%	242
Buñuelos de navidad	159	66%	83	34%	242
Buñuelos de finados	147	61%	95	39%	242
Mestizos	127	52%	115	48%	242
Arepas de camote	124	51%	118	49%	242
Chuchuca	109	45%	133	55%	242
Repe	73	30%	169	70%	242

En la Tabla 16 se enlistan todos los elementos gastronómicos identificados mediante la ficha de inventario del INPC. Estos elementos tienen una tendencia hacia la conservación de un valor cultural. Sin embargo, aún no han sido jerarquizados para seleccionar aquellos con potencial turístico.



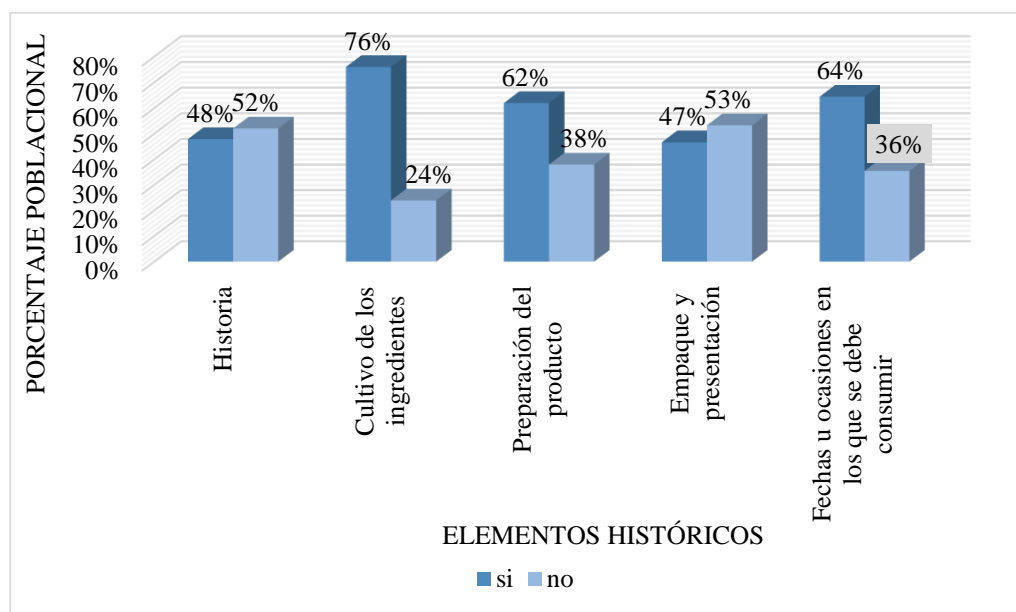
**Figura 6.** Nivel de conocimiento sobre el patrimonio gastronómico

Es importante recalcar que de estos productos la mayoría de los ingredientes son cultivados en la localidad, y tomando en cuenta la geografía y el clima se pueden obtener sabores que no se encuentran en otras zonas, esto hace que se cree un sentido de pertenencia aún más evidente. Cada uno de estos elementos gastronómicos posee fechas u ocasiones especiales en las que se deben consumir. Sin embargo, una quinta parte de la población desconoce por completo la historia. Es decir, la razón por la cual se mantiene la tradición de estos productos. Durante el estudio se evidenció que cerca de la mitad de los habitantes desconocen el significado histórico de los productos gastronómicos.

El indicador *de nivel de conocimiento* permitió identificar el involucramiento directo o indirecto de la población en el proceso de transformación que tiene un producto gastronómico, como se observa en la Tabla 17. Es decir, desde el cultivo de los ingredientes hasta su consumo o comercialización. Los resultados son concretos, como muestra la Figura 7, el nivel de conocimiento se reduce un 25% promedio, al analizar ciclo de un producto gastronómico desde el cultivo de los ingredientes hasta llegar a la comercialización. A pesar de ello alrededor de dos tercios de la población conoce las temporadas de consumo de cada uno de los productos.

**Tabla 17.** Nivel de conocimiento específico sobre los elementos gastronómicos

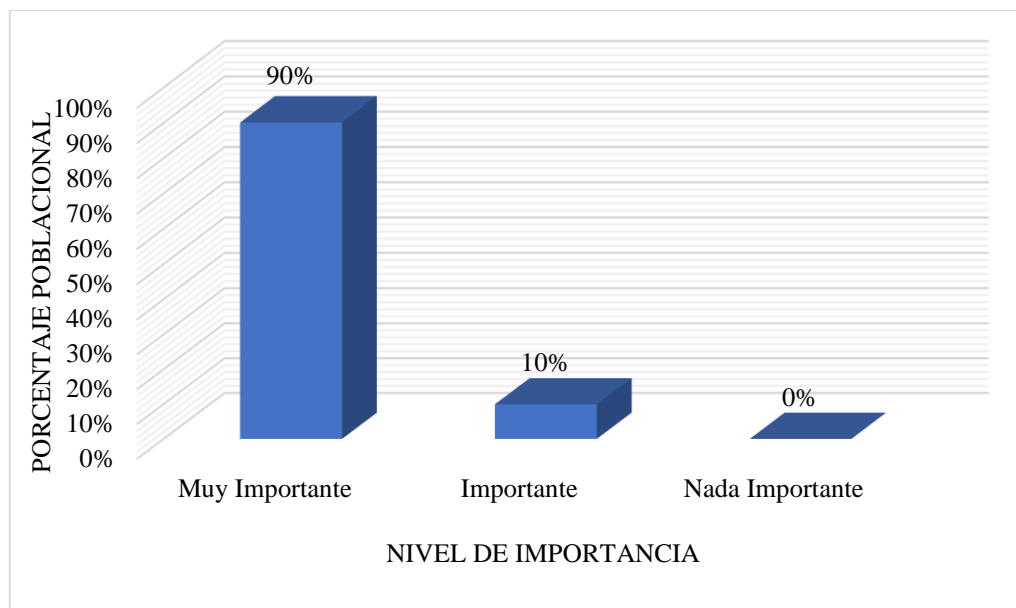
	Si	Porcentaje	No	Porcentaje	Total
Historia	116	48%	126	52%	242
Cultivo de los ingredientes	184	76%	58	24%	242
Preparación del producto	150	62%	92	38%	242
Empaque y presentación	113	47%	129	53%	242
Fechas u ocasiones en los que se debe consumir	156	64%	86	36%	242

**Figura 7.** Conocimiento específico sobre el patrimonio gastronómico

También se investigó el *nivel de valoración* de los productos mencionados anteriormente en la Tabla 16. La mayoría de la población considera de suma importancia la conservación de los productos gastronómicos tradicionales. Esto se debe a que cada individuo se mira identificado por su cultura gastronómica. Según la Figura 8, el porcentaje de la población que no valora la gastronomía tradicional es nulo.

**Tabla 18.** Nivel de valoración de la población hacia los elementos gastronómicos

	Cantidad	Porcentaje
Muy Importante	218	90%
Importante	24	10%
Nada Importante	0	0%
Total	242	100%



**Figura 8.** Nivel de valoración de los elementos gastronómicos

Si la mayoría de la población (90%) está de acuerdo con la conservación de productos gastronómicos tradicionales, entonces es más factible la ejecución de proyectos que permitan valorar la gastronomía mireña y que, esta se convierta en un recurso con potencial turístico. Por tal razón, se aplicó otro de los principales indicadores: el *nivel de conservación de la cultura*. Dentro de este indicador, se analizó los cambios que ha tenido la cultura; si se ha degenerado o se ha fortalecido. En este ámbito se encontró que casi la mitad de la población (40%) ha adoptado costumbres de otros territorios, e incluso se siente identificada con música, poesía o arte de otros pueblos, tal como se muestra en la Figura 9.

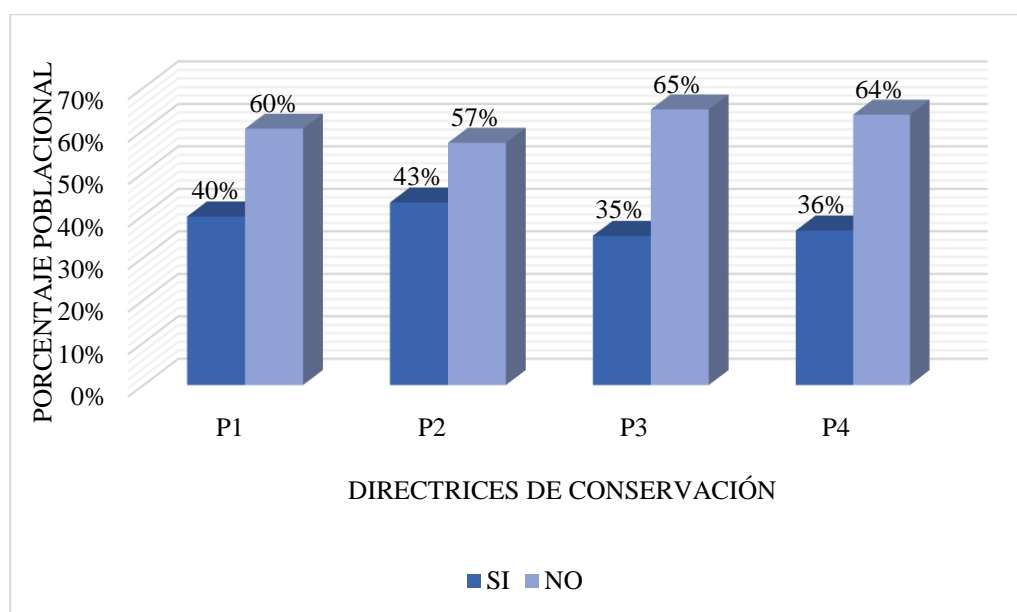
Sin embargo, dos tercios de la población no se han visto afectados por adoptar formas de vestir de otras culturas, ya que, la moda es uno de los casos más frecuentes de aculturización. Otro de los impactos que son más recurrentes es la globalización, cuyos efectos pueden desencadenar en una pérdida gradual de la identidad cultural. Pero en Mira se puede observar que las dos terceras partes de la población no se han visto afectadas por este factor.

Además, durante el estudio varias personas afirmaron que aun valoran más las reuniones familiares y el dialogo interpersonal, mas no aislarse en un dispositivo digital, Así se muestra en la Figura 9. Esto es importante porque es mucho más eficiente el diálogo entre individuos para la difusión de conocimientos tradicionales. Esto permite enfocar a un grupo de personas en un solo objetivo: el fortalecimiento y la conservación de la cultura para la creación de un recurso turístico. Esto indica que la cultura de mira se ha conservado en un 61% hasta la actualidad, según la Tabla 19.



**Tabla 19.** Nivel de conservación de la cultura

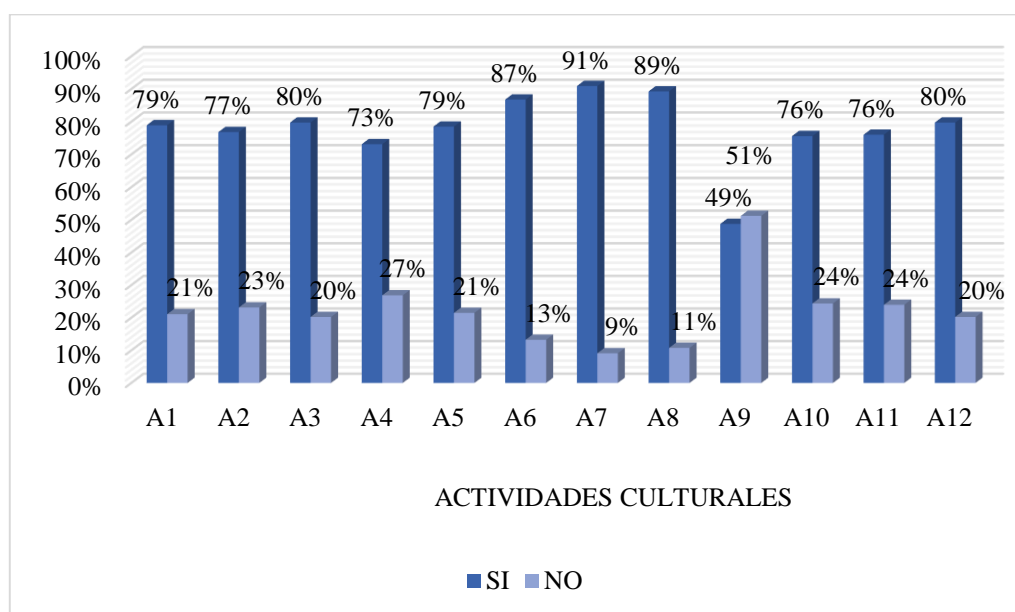
Cod.	PREGUNTA	Si	Porcentaje	No	Porcentaje	Total
P1	¿Ha adoptado costumbres de otras culturas?	96	40%	146	60%	242
P2	¿Se siente identificado con mitos, leyendas, poesía o música de otro pueblo?	104	43%	138	57%	242
P3	¿Ha adoptado formas de vestir de otros lados, provincias o países?	85	35%	157	65%	242
P4	¿Dedica más tiempo a medios digitales que a conversar con personas cercanas? (Globalización )	88	36%	154	64%	242
<b>Promedio</b>					<b>61%</b>	

**Figura 9.** Nivel de conservación de la cultura según directrices (Tabla. 19)

Con el indicador de *participación en actividades culturales* se identificó aquellas actividades que tienen mayor aceptación y participación por parte de la población, los valores se muestran en la Tabla 20. Como resultado de la encuesta la mayor parte de los Mireños están presentes en las actividades que están relacionadas con la identidad cultural de su pueblo, tal como se ilustra en la Figura 10. Una de las principales festividades que se realizan es en homenaje a la Virgen de la Caridad, patrona de la identidad cultural y religiosa del pueblo Mireño.

**Tabla 20.** Nivel de participación de las personas en actividades culturales

Cód.	Actividad	Si	No
A1	Novillo de bombas	191	51
A2	Ferias gastronómicas	186	56
A3	Acarreo de chamiza y achupalla	193	49
A4	Ferias artesanales	177	65
A5	Baile de los inocentes	190	52
A6	Festividad Virgen de la Caridad	210	32
A7	Quema de castillo	220	22
A8	Banda de pueblo	216	26
A9	Pelota Nacional	118	124
A10	Juegos tradicionales	183	59
A11	Remedos Populares	184	58
A12	Procesión de difuntos, semana santa y navidad	193	49



**Figura 10.** Porcentaje de participación en actividades culturales

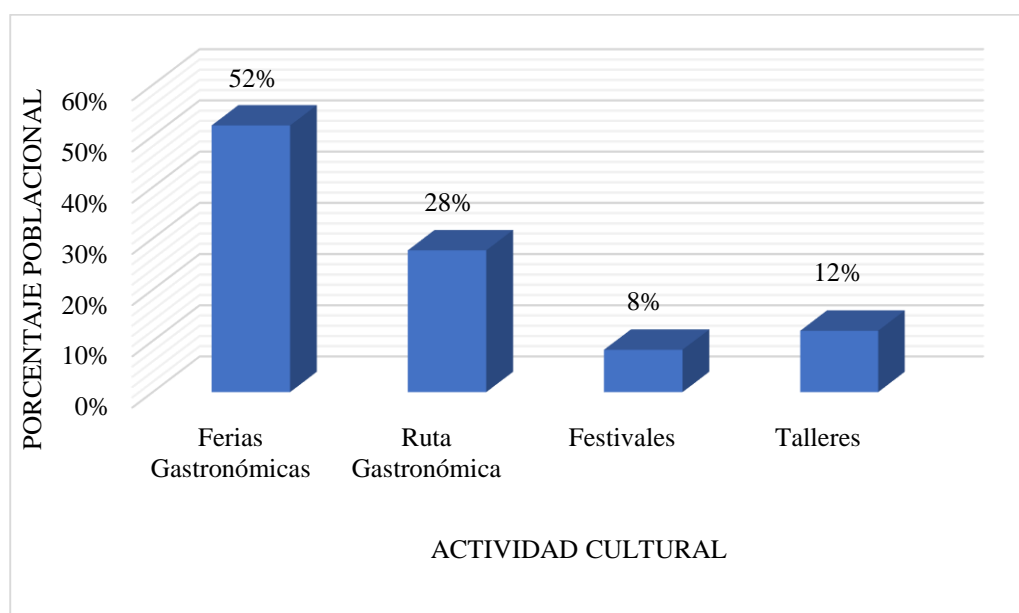
En torno a las celebraciones principales como la de la Virgen de la Caridad y Fiestas de Cantonización se desarrollan actividades de tipo cultural como: el tradicional Novillo de Bombas, acarreo de chamiza, quema de castillo y bandas de pueblo, ferias, entre otras actividades afines. El estudio revela que alrededor de tres cuartas partes de la población asiste a este tipo de eventos. El nivel de participación es aceptable, esto indica que la población tiene interés por difundir las actividades culturales: la historia y tradición de cada una de ellas.

Además, el estudio se enfocó en identificar una tendencia de demanda en base a cuatro actividades que más se acoplan para la elaboración de proyectos turísticos gastronómicos. Estas son: ferias y rutas gastronómicas, festivales y talleres en los que se muestre todo el proceso que siguen los ingredientes desde su cultivo hasta la obtención de un producto gastronómico terminado. Para las dos primeras opciones hay el 80% de probabilidad de que exista una

demanda potencial, tal como indica la Tabla 21. En base a esto se puede enfocar un estudio de mercado más específico orientado ya a la cuantificación de la demanda, estructuración del producto, identificación de canales de distribución, etc. Con lo que en un futuro se puede generar un flujo turístico hacia Mira.

**Tabla 21.** Porcentaje de demanda potencial

	Cantidad	Porcentaje
Ferias Gastronómicas	126	52%
Ruta Gastronómica	67	28%
Festivales	20	8%
Talleres	29	12%
Total	242	100%



**Figura 11.** Indica el porcentaje de demanda potencial presente para cada actividad

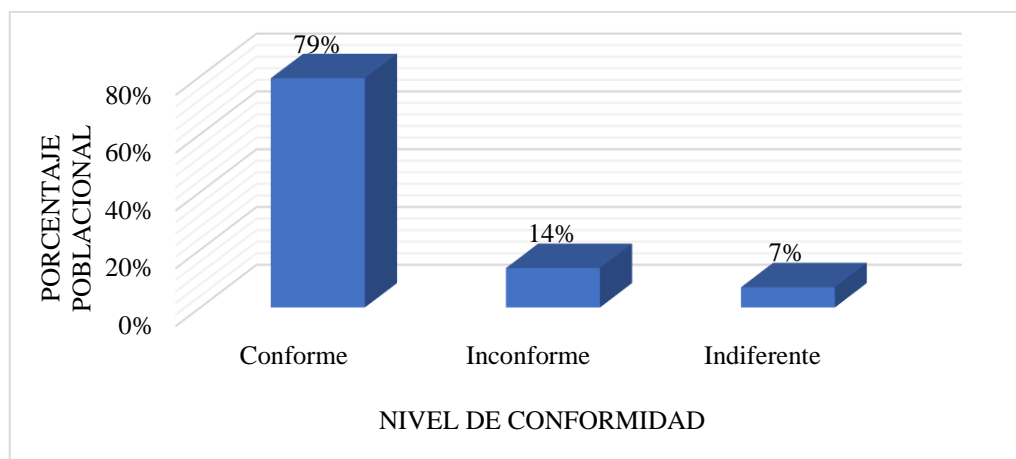
En la mayoría de casos las poblaciones anfitrionas adoptan estos flujos de visitantes como una oportunidad de desarrollo. Sin embargo, hay la posibilidad de que Mira sea más reservada y en lugar de adoptar el turismo como una oportunidad, lo tome como una amenaza. Por esta razón, fue importante identificar el nivel de conformidad que tiene la población ante la presencia de turistas o visitantes en la ciudad, la información se detalla en la Tabla 22.

Este indicador es aplicado debido a que es necesario que los habitantes tengan predisposición para ser partícipes de actividades turísticas y a su vez tener contacto con los visitantes. El estudio reveló que más del 70% de los mireños se sienten conformes con la presencia de visitantes a la ciudad. Como se observa en la Figura 12, afirmaron que es una opción para el desarrollo, el hecho de dar a conocer la cultura que caracteriza a este pueblo. Además, un

producto gastronómico posicionado en la mente del consumidor crearía una imagen de destino favorable para la actividad turística de Mira.

**Tabla 22.** Nivel de tolerancia de otras culturas

	Cantidad	Porcentaje
Conforme	192	79%
Inconforme	33	14%
Indiferente	17	7%
Total	242	100%



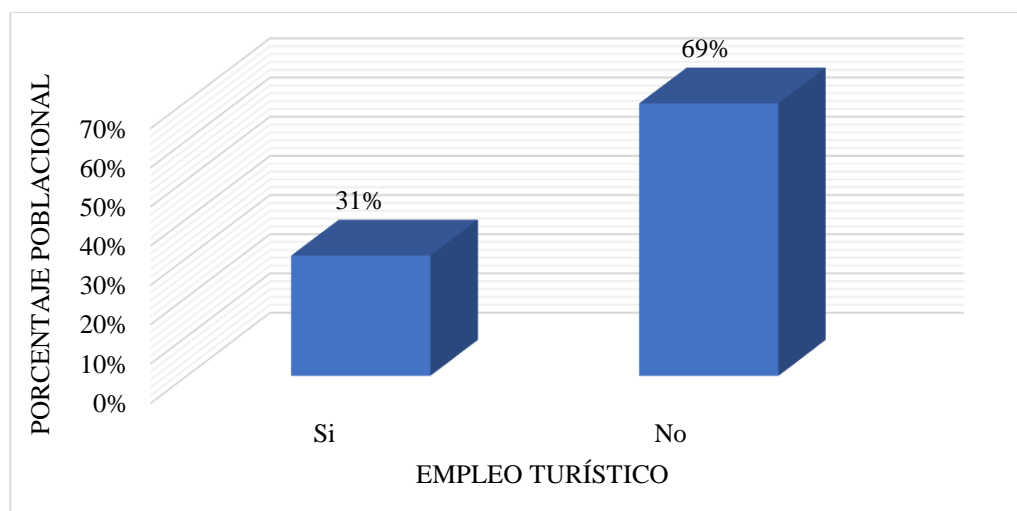
**Figura 12.** Nivel de conformidad

A pesar de la alta conformidad de los habitantes existe un porcentaje equivalente a una quinta parte de la población que se siente inconforme (14%) e indiferente (7%) frente a la presencia de turistas. Esto es común; en cada población existe un grupo de personas más reservadas y con una visión diferente, lo que requiere de más esfuerzo y planificación para incluirlas en proyectos sociales que vayan en beneficio de la comunidad.

Los resultados muestran una alta conformidad de la población con el turista (79%), lo que es indicio de que existe una actividad incipiente. Por esta razón, fue necesario aplicar un indicador *de nivel de empleo turístico* para tener una tentativa de desarrollo económico a causa del turismo, estos datos se especifican en la Tabla 23. Sin embargo, el 69% de los empleos no están relacionados con actividades enfocadas al turismo. Solo un mínimo porcentaje de personas que se dedican a actividades de uso turístico. Esta información es importante porque permite conocer que existe desarrollo turístico a pesar de que su porcentaje es muy bajo, tal como se muestra en la Figura 13.

**Tabla 23.** Nivel de empleo

	Cantidad	Porcentaje
Si	74	31%
No	168	69%
Total	242	100%



**Figura 13.** Nivel de empleo

Esto indica que ya existe una base de desarrollo sobre la cual se puede ejecutar proyectos que potencialicen un turismo sostenible en el sector de Mira.

#### 4.1.2. Resultado de la entrevista a profesionales

A continuación, se presentan las respuestas dadas por los profesionales. La información se detalla de acuerdo a las preguntas formuladas.

- ¿Existe una normativa municipal para el área de turismo y en qué consiste?

En los últimos años la unidad de turismo del GAD Municipal de Mira ha sido desactivada. Las funciones de regulación y fomento de la actividad turística, se llevan a cabo bajo la jurisdicción del área de Cultura. Actualmente no existe una ordenanza específica para el tema turístico (Cadena, 2020). Sin embargo, a nivel provincial existe el plan estratégico de turismo, este plan se debería tomar como referencia inmediata por los GADS para la ejecución de proyectos turísticos (Guerrón, 2020).

- ¿Considera que existe suficiente seguridad para el turista que visita Mira?

En el plan estratégico de turismo provincial se estipulan varios ítems para la seguridad tanto del turista como de la población. El objetivo es que el sistema de seguridad no dependa solamente de la policía, sino que este fortalecido por una seguridad comunitaria y colectiva (Guerrón,

2020). A esto se suman las acciones ejecutadas por el GAD durante las jornadas culturales y temporadas altas. En esos casos, se diseña un plan de contingencia que es presentado a la comisaría, bomberos y a la intendencia para su respectiva aprobación (Cadena, 2020). Los lugares donde se efectúan los eventos culturales y deportivos cuentan con rutas de evacuación y puntos de encuentro para emergencias debidamente señalados.

A pesar de que la actividad en el cantón es incipiente, ya se cuenta con elementos básicos para su desarrollo. Actualmente los índices de robos o delitos que sean comunes para los turistas aún son bajos, y la población esta consiente de la importancia de mantener ese grado de seguridad (Cadena, 2020).

- ¿Qué tipo de estrategias se están aplicando para evitar la pérdida de costumbres y tradiciones de la ciudad?

Principalmente se han presentado proyectos para que las festividades sean declaradas como patrimonio cultural inmaterial. Sin embargo, los requisitos exigidos por el Instituto de Patrimonio Cultural son estrictamente meticulosos. Esto ha retrasado los procesos, uno de los retos ha sido el programa del *Novillo de Bombas*, que califica dentro de una actividad que vulnera la seguridad animal. Además, los niños no pueden asistir a las corridas de toros o eventos donde haya este tipo de encuentro entre las personas y los animales, lo que contradice a lo que sucede en la realidad (Cadena, 2020).

También se ha trabajado en el fortalecimiento organizativo en las comunidades. Esto ha permitido la ejecución de programas a nivel no solo de mira sino de todo el Carchi. Entre estos programas se puede mencionar ferias gastronómicas, festivales, talleres o capacitaciones sobre el fomento de la gastronomía tradicional. Sin embargo, el tema de investigación sobre el tema gastronómico ha recibido un apoyo mínimo. La riqueza cultural de Mira tiene suficientes recursos interculturales como para motivar un desplazamiento turístico hacia el sector (Cabrera, 2020).

La investigación sobre la gastronomía también abarca el tema emocional, agrícola, memoria colectiva. Recolectar información sobre todo lo que abarca el tema gastronómico es una de las principales estrategias para la creación de cualquier proyecto que involucre a la cultura. El perfil del turista por lo general busca lo auténtico y propio de un lugar, por lo que documentar la riqueza intercultural de Mira es una actividad fundamental para el turismo.

- ¿Existen políticas públicas que promuevan el patrimonio gastronómico de Mira?

Actualmente no existe una política pública, sin embargo, se debería estipular una política pública a nivel provincial para el patrimonio gastronómico. El Carchi es rico en gastronomía, pero se está trabajando en diferentes aspectos como la promoción en ferias gastronómicas. Esto con el fin de dar a conocer lo que tiene cada uno de los cantones y también promocionarlos en varios medios de comunicación (Guerrón, 2020). Según el plan de Ordenamiento Territorial, la creación de este tipo de políticas es competencia de los GADS municipales. Pero esta función ha sido relegada, tal vez por desconocimiento de los técnicos a cargo. Lo que resulta comúnmente en el cierre de las unidades de turismo (Cabrera, 2020).

- ¿Cómo considera usted que el patrimonio gastronómico puede dinamizar la economía de la ciudad?

Definitivamente el patrimonio gastronómico puede generar una dinamización de la economía. El Ecuador es un país muy diverso donde la mayoría de costumbres y tradiciones son compartidas. Mira tiene una variedad de costumbres gastronómicas que pueden tener un mercado interesado en su consumo (Cadena, 2020). En la mayoría de los casos el aspecto gastronómico está vinculado con la dinamización turística de un destino.

El objetivo de las ferias gastronómicas de cada uno de los cantones tiene diferentes alternativas. El territorio carchense es rico en producción de la papa, la zona subtropical de los frutos, la ruta de los quesos que son una riqueza gastronómica que es parte principal de la identidad cultural. Cada uno de los cantones también tiene sus platos típicos como: el hornado pastuso, las papas, el queso amasado, el cuy asado de Huaca y la bebida tradicional Tardón Mireño en la ciudad de Mira (Guerrón, 2020).

El tema gastronómico ha incidido en la creación de un centro artesanal con el objetivo de rescatar la gastronomía, la parte textil, entre otros elementos. Lastimosamente se observa que no se está dando el uso adecuado. Se ha presentado diversos inconvenientes, ya que, unos atienden los locales día a día pero otros no. Existen negocios que no están enfocados con el objetivo para el que se creó este centro (Cadena, 2020).

- ¿Existen personas o asociaciones que desarrollen actividades, productos o servicios turísticos y en que consiste su accionar?

En el cantón Mira la que más destaca es la asociación que produce el tardón Mireño, cuyo consumo está destinado a la población local y también a los turistas (Guerrón, 2020). Sin

embargo, los productos o servicios de estas pequeñas asociaciones están indirectamente relacionados con el turismo. Mira aún no cuenta con servicios destinados 100% a la actividad, como es el caso de operadores de turismo o transporte especializado. Existen pequeños alojamientos y restaurantes, pero no están dentro del catastro turístico (Cadena, 2020)

- ¿Qué impactos ambientales ha generado la actividad turística en la ciudad?

Existe impacto ambiental no dañino porque no hay mayor afluencia de visitantes. El manejo de desechos se mejoró por el sector de Chinambí con la creación de corredores turísticos y turismo comunitario. En este sector actualmente se recibe turistas extranjeros.

- ¿Qué procesos se utilizan para el manejo de desechos sólidos en la ciudad?

Cada hogar de la ciudad tiene un recipiente verde para los desperdicios orgánicos y el negro para los inorgánicos. Los desperdicios orgánicos son trasladados al depósito que está a una distancia de 2 km de la población. Este se encuentra en el sector de san Marcos donde entran en un proceso para la elaboración de abono agrícola. Los inorgánicos cumplen un proceso de enterramiento para ser degradados por procesos geológicos naturales. Los desechos hospitalarios tienen un lugar separado de los otros desechos (Cadena, 2020).

- ¿A través de qué medios se promociona el patrimonio inmaterial gastronómico de la ciudad?

Actualmente se cuenta con redes sociales, en las que se publica información acerca de la gastronomía local. Existe una guía en la que se promociona los diferentes recursos turísticos a nivel cantonal y la gastronomía de cada localidad (Cadena, 2020). También se ha realizado publicidad en medios de difusión masiva como la radio, prensa y televisión, por medio de los cuales se da a conocer la amplia gama de atractivos naturales y culturales con los que cuenta cada uno del rincones carchenses (Guerrón, 2020).

#### 4.1.3. Resultado de entrevistas aplicadas a la población mediante fichas técnicas

Para cumplir con el segundo objetivo específico del estudio, se aplicó un muestreo no probabilístico por redes, esto permitió el acceso a información desde fuentes primarias. Es decir, en base a una primera fuente personal confiable, se estableció uno por uno los escalones y los nodos que condujeron a la siguiente persona entrevistada.

Durante el proceso se tomó la información de todos los productos gastronómicos sin distinción o clasificación. Con el fin de obtener un grupo de elementos lo más amplio posible. En la Tabla



24 se muestran todos los elementos gastronómicos encontrados, mismos que posteriormente se sometieron a un proceso de jerarquización y categorización. Proceso mediante el cual se obtuvieron los productos con potencial turístico.

**Tabla 24.** Tabla de codificación de elementos gastronómicos

<b>No.</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>CÓDIGO</b>
1	Tardón Mireño	TM
2	Empanadas de finados	EF
3	Buñuelos de finados	BF
4	Paspas	P
5	Mestizos	M
6	Café de aroma	CA
7	Buñuelos de navidad	BN
8	Arepas de camote	AC
9	Zambo de dulce con leche	ZDL
10	Repe	R
11	Chuchuca	CH
12	Pringa	PR
13	Delicados	D
14	Sopa de Morocho	SM
15	Colada de harina de arveja	CA
16	Colada de harina de haba	CHB

**Tabla 25.** Descripción de los elementos gastronómicos

No.	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	Preparación (Artesanal- industrial)	Informante principal	COD. FICHA
1	TM	Su nombre proviene de una interesante historia que es narrada por los mireños que elaboran el Tardón. Bebida tradicional elaborada a base de naranja y aguardiente. Se ha convertido en unos de los principales atractivos de la ciudad de Mira.	Industrial	Ángel Ruiz Renato Bastidas	IM-04-04-50- 004-20-000001
2	EF	Producto elaborado a base de harina de trigo y rellenas de carne de cerdo. Faltando ocho o quince días para celebrar el día de los difuntos, los mireños preparan las deliciosas empanadas.	Artesanal	María Valverde	IM-04-04-50- 004-20-000002
3	BF	Son elaborados en épocas de finados. Los preparan con harina de trigo y en su relleno lleva una mezcla de haría y huevo que permite contener un sabor particular.	Artesanal	María Valverde	IM-04-04-50- 004-20-000003
4	P	Pan que es amasado y apetecido por los mireños. Como ingredientes principales es la harina de Maíz y queso tierno que resaltan su sabor. Los mireños acostumbran a tomar el café de las cuatro de la tarde acompañado con las deliciosas paspas.	Artesanal	Lourdes Muñoz	IM-04-04-50- 004-20-000004
5	M	Pan injerto de trigo y maíz, con una contextura similar a un pan integral. Contiene en su parte central una masa de dulce que es elaborada con miel.	Artesanal	Blanca Navarrete	IM-04-04-50- 004-20-000005
6	CA	Una de las costumbres de los mireños es preparar el café de las cuatro de la tarde. Lo más destacable del producto es su elaboración de manera artesanal. Lleva un interesante proceso para poderlo llevar a nuestras mesas y consumirlo.	Artesanal	Lidia Quitacan	IM-04-04-50- 004-20-000006
7	BN	Los buñuelos son una combinación de harina cocinada de maíz reventado y se deleita este producto acompañado de miel de panela y una taza de café.	Artesanal	Lourdes Muñoz	IM-04-04-50- 004-20-000007

No.	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	Preparación (tesanal-industrial)	Informante principal	COD. FICHA
8	AC	Este producto es elaborado con un elemento principal que es el camote, además, de la mezcla de la harina de maíz, trigo y queso. Son envueltas en hojas de achira para finalizar su preparación.	Artesanal	Blanca Navarrete	IM-04-04-50-004-20-000008
9	ZDL	Colada preparada con zambo maduro cocinado. Una vez cocinado es aplastado y mezclado con leche y panela.	Artesanal	María Tuquerres	IM-04-04-50-004-20-000009
10	R	Sopa gruesa elaborada a base de plátano verde. Para su preparación se utiliza plátano tierno el cual es aplastado y mezclado con burra de puerco. El plátano verde es llevado del valle en el cantón.	Artesanal	Lourdes Muñoz	IM-04-04-50-004-20-000010
11	CH	Es una sopa preparada con el choclo seco y partido. En la preparación se le añade carne de res.	Artesanal	Lourdes Muñoz	IM-04-04-50-004-20-000011
12	PR	Colada elaborada con el maíz pelado en ceniza. Una vez que se lo ha pelado es secado y cortado en el molino. En la preparación se le añade leche y panela.	Artesanal	María Valverde	IM-04-04-50-004-20-000012
13	D	Los delicados son una combinación de harina de maíz, miel y huevos. Su textura es sólida, similar a un bizcocho	Artesanal	Blanca Navarrete	IM-04-04-50-004-20-000013
14	SM	Sopa elaborada a base de morocho molido y carne de cerdo	Artesanal	Lourdes Muñoz	IM-04-04-50-004-20-000014
15	CHA	Sopa preparada a base de harina de arveja y hueso de res.	Artesanal	Bertha Chamorro	IM-04-04-50-004-20-000015
16	CHH	Sopa preparada a base de harina haba y hueso de res.	Artesanal	Bertha Chamorro	IM-04-04-50-004-20-000016

#### 4.1.4. Criterios de jerarquización

En el siguiente apartado se detalla el proceso de jerarquización de cada uno de los elementos gastronómicos identificados en la investigación de campo. El proceso se desarrolló mediante la aplicación de indicadores patrimoniales y turísticos. A continuación se analiza cada uno de los criterios o macro indicadores que componen la matriz de jerarquización. Cada criterio contiene la calificación de los sub indicadores. La evaluación de dichos parámetros indica la jerarquía de cada producto. Esta permitió seleccionar a aquellos que tengan potencial para ser aprovechados como recursos dentro de la actividad turística en el área de estudio.

**Tabla 26.** Tipo de manifestación gastronómica

INDICADOR CÓDIGO	TIPO DE MANIFESTACIÓN			TOTAL
	Vigente	Vigente Vulnerable	Vigente en la memoria colectiva	
	3	2	1	
TM	x			3
EF	x			3
BF		x		2
P	x			3
M		x		2
CA	x			3
BN		x		2
AC		x		2
ZDL	x			3
R			X	1
CH			X	1
PR	x			3
D		x		2
SM	x			3
CA	x			3
CHH	x			3

En la Tabla 26 se marca con una X según el tipo de manifestación de cada elemento gastronómico, y se le asigna el puntaje de la parte superior. Este valor indica el puntaje alcanzado en el criterio de jerarquización.

**Tabla 27.** Nivel de valor cultural de los elementos gastronómicos

CÓDIGO	VALORACIÓN															TOTAL
	Valor simbólico					Valor formal					Valor histórico					
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	
TM					x					x					x	15
EF				x					x					x		12
BF			x						x					x		11
P				x					x					x		12
M			x						x					x		11
CA	x								x					x		9
BN			x						x					x		11
AC		x							x					x		9
ZDL		x					x					x				6
R		x							x			x				8
CH		x							x			x				8
PR		x							x			x				8
D		x					x					x				5
SM		x						x					x			6
CHA		x						x					x			6
CHH		x						x					x			6

En la Tabla 27 se marca con una X según el tipo de valor de cada elemento gastronómico, y se le asigna el puntaje de la parte superior. La suma de los 3 valores indica el puntaje obtenido en este criterio de jerarquización.

**Tabla 28.** Nivel de antigüedad de cada elemento gastronómico

CÓDIGO	NIVEL DE ANTIGÜEDAD					TOTAL					
	Absoluta		Relativa								
	SI (5)	NO (1)	1	2	3		4	5			
TM			x					x		4	
EF			x							x	5
BF			x							x	5
P			x				x				2
M			x				x				2
CA			x			x					1
BN			x					x			3
AC			x						x		4
ZDL			x					x			3
R			x						x		4
CH			x							x	4
PR			x							x	4
D			x				x				2
SM			x			x					1
CHA			x				x				2
CHH			x				x				2

Para el nivel de antigüedad se asigna a cada elemento el puntaje de la parte superior, como indica la marca X, en la Tabla 28.

**Tabla 29.** Valor Intrínseco de cada elemento gastronómico

CÓDIGO	Valor intrínseco															TOTAL
	Singularidad					Relevancia turística					Valor cultural					
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	
TM					x					x					x	12
EF					x					x					x	13
BF					x					x					x	13
P					x					x					x	10
M					x					x					x	10
CA	x					x					x					3
BN					x					x					x	11
AC					x					x					x	11
ZDL					x					x					x	7
R					x					x					x	8
CH					x					x					x	12
PR	x									x					x	8
D	x					x									x	4
SM	x					x									x	3
CHA	x					x									x	4
CHH	x					x									x	4

Cada indicador de la Tabla 29 tiene un rango de calificación de 1 a 5, la X indica la calificación en cada uno de ellos. La suma de los 3 indicadores es el puntaje resultante en este criterio de jerarquización o macro indicador.

**Tabla 30.** Valor extrínseco de cada elemento gastronómico

CÓDIGO	Valor extrínseco										TOTAL
	Impacto turístico					Aceptabilidad					
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	
TM				x					x		8
EF			x							x	8
BF			x						x		7
P			x							x	8
M		x								x	7
CA	x									x	6
BN		x							x		6
AC	x							x			4
ZDL	x					x					2
R		x								x	7
CH		x								x	7
PR		x					x				4
D		x					x				4
SM	x					x					2
CHA	x					x					2
CHH	x						x				3

Cada indicador se califica de 1 a 5, y la suma de los dos indica el total del criterio, tal como indica la Tabla 30.

**Tabla 31.** Nivel de apoyo externo hacia los elementos gastronómicos

CÓDIGO	Apoyo				TOTAL
	Gobierno		Asociación - atractivos		
	SI (5)	NO (0)	SI (5)	NO (0)	
TM	x			x	5
EF		x		x	0
BF		x		x	0
P		x		x	0
M		x		x	0
CA	x			x	5
BN		x		x	0
AC		x		x	0
ZDL		x		x	0
R		x		x	0
CH		x		x	0
PR		x		x	0
D		x		x	0
SM		x		x	0
CHA		x		x	0
CHH		x		x	0

Según la Tabla 31, cada indicador tiene dos valores de calificación: 0 ó 5. La suma de los dos puntajes indica el total obtenido en este criterio de jerarquización.

**Tabla 32.** Nivel de significado: Alcance geográfico de cada elemento gastronómico

CÓDIGO	Significado					TOTAL
	<u>Local</u> 1	<u>Provincial</u> 2	<u>Regional</u> 3	<u>Nacional</u> 4	<u>Internacional</u> 5	
TM					x	5
EF			x			3
BF			x			3
P			x			3
M			x			3
CA				x		4
BN			x			3
AC	x					1
ZDL			x			3
R	x					1
CH	x					1
PR			x			3
D			x			3
SM			x			3
CHA			x			3
CHH		x				2

Según la Tabla 32, el puntaje de calificación se incrementa a medida que incrementa el alcance del de reconocimiento del elemento gastronómico. El rango de calificación se extiende desde Local (1), hasta internacional (5). En este criterio la calificación es única, y representa el puntaje total obtenido en este criterio de jerarquización.



**Tabla 33.** Matriz general de resultados

INDICADOR	Tipo de manifestación	Valoración	Nivel de antigüedad	Valor intrínseco	Valor extrínseco	Apoyo	Significado	TOTAL GENERAL	%
CÓDIGO									
TM	3	15	4	12	8	5	5	52	76,5 %
EF	3	12	5	13	8	0	3	44	64,7 %
BF	2	11	5	13	7	0	3	41	60,3 %
P	3	12	2	10	8	0	3	38	55,9 %
M	2	11	2	10	7	0	3	35	51,5 %
CA	3	9	1	3	6	5	4	31	45,6 %
BN	2	11	3	11	6	0	3	36	52,9 %
AC	2	9	4	11	4	0	1	31	45,6 %
ZDL	3	6	3	7	2	0	3	24	35,3 %
R	1	8	4	8	7	0	1	29	42,6 %
CH	1	8	4	12	7	0	1	33	48,5 %
PR	3	8	4	8	4	0	3	30	44,1 %
D	2	5	2	4	4	0	3	20	29,4 %
SM	3	6	1	3	2	0	3	18	26,5 %
CHA	3	6	2	4	2	0	3	20	29,4 %
CHH	3	6	2	4	3	0	2	20	29,4 %

La matriz de resultados (Tabla 33), muestra los totales parciales de cada macro indicador, detallado en los criterios de jerarquización. El resultado de la matriz es la suma total de estos parciales, reflejado en porcentaje. Los rangos de porcentajes son referenciales a los parámetros de la metodología de jerarquización. En la que el 100% indica un puntaje de 68, (Estos valores se especifican en la Tabla 2).

**Tabla 34.** Matriz general de jerarquías asignadas a cada elemento gastronómico

No.	NOMBRE	CÓDIGO	TOTAL GENERAL	JERARQUÍA
1	Tardón Mireño	TM	52	IV
2	Empanadas de finados	EF	44	III
3	Buñuelos de finados	BF	41	III
4	Paspas	P	38	III
5	Mestizos	M	35	II
6	Café de aroma	CA	31	II
7	Buñuelos de navidad	BN	36	II
8	Arepas de camote	AC	31	II
9	Zambo de dulce con leche	ZDL	24	II
10	Repe	R	29	II
11	Chuchuca	CH	33	II
12	Pringa	PR	30	II
13	Delicados	D	20	I
14	Sopa de Morocho	SM	18	I
15	Colada de harina de arveja	CA	20	I
16	Colada de harina de haba	CHB	20	I

En la Tabla 34, se asigna la jerarquía según el rango: **No apto**; de 0 a 11, **I**; de 12 a 24, **II**; de 25 a 38, **III**; de 39 a 52, y **IV**; de 53 a 68.

**Tabla 35.** Matriz de selección de elementos gastronómicos con potencial turístico

No.	NOMBRE	CÓDIGO	TOTAL	JERARQUÍA	REGISTRO
1	Tardón Mireño	TM	52	IV	IM-04-04-50-004-20-000001
2	Empanadas de finados	EF	44	III	IM-04-04-50-004-20-000002
3	Buñuelos de finados	BF	41	III	IM-04-04-50-004-20-000003
4	Paspas	P	38	III	IM-04-04-50-004-20-000004

Matriz de selección (Tabla 35), indica los elementos gastronómicos cuyas características son de importancia para la actividad turística. Muestra la jerarquía y su código de registro para la respectiva identificación.

El proceso de jerarquización, permitió asignar a cada uno de los elementos gastronómicos una jerarquía según la puntuación alcanzada. En la metodología del estudio todos los elementos con jerarquía inferior a III no reúnen los suficientes méritos para ser considerados recursos turísticos potenciales, sin embargo, los elementos que alcanzaron jerarquías III Y IV son elementos gastronómicos con potencial turístico que pueden ser empleados en proyectos de turismo gastronómico. El presente estudio identificó dentro de estas categorías al Tardón Mireño, Empanadas de finados, Buñuelos de finados y Paspas (Tabla 35).

## 4.2. DISCUSIÓN

El presente estudio tuvo como objetivo identificar el nivel de valoración del patrimonio gastronómico de la ciudad de Mira, que permita contribuir a una base teórica que aporte al desarrollo turístico de la localidad. Para alcanzar esta meta es fundamental analizar en primer lugar la situación actual de desarrollo turístico en la zona; de no existir indicios de una actividad turística incipiente la investigación no se puede ejecutar.

Para verificar que existe desarrollo turístico, lo más eficiente sería recurrir a bases de datos estadísticos. Sin embargo, en el área de estudio no existe un registro que permita contabilizar el ingreso de turistas, y esto sucede en la mayoría de localidades que empiezan a emprender en actividades turísticas. Por este motivo, la investigación debe aplicar otros indicadores que permitan verificar la afluencia de turistas y visitantes a Mira. Mediante encuestas y entrevistas con instrumentos evaluados por expertos se consiguió aplicar de manera eficaz los indicadores y se recopiló información esencial para el estudio.

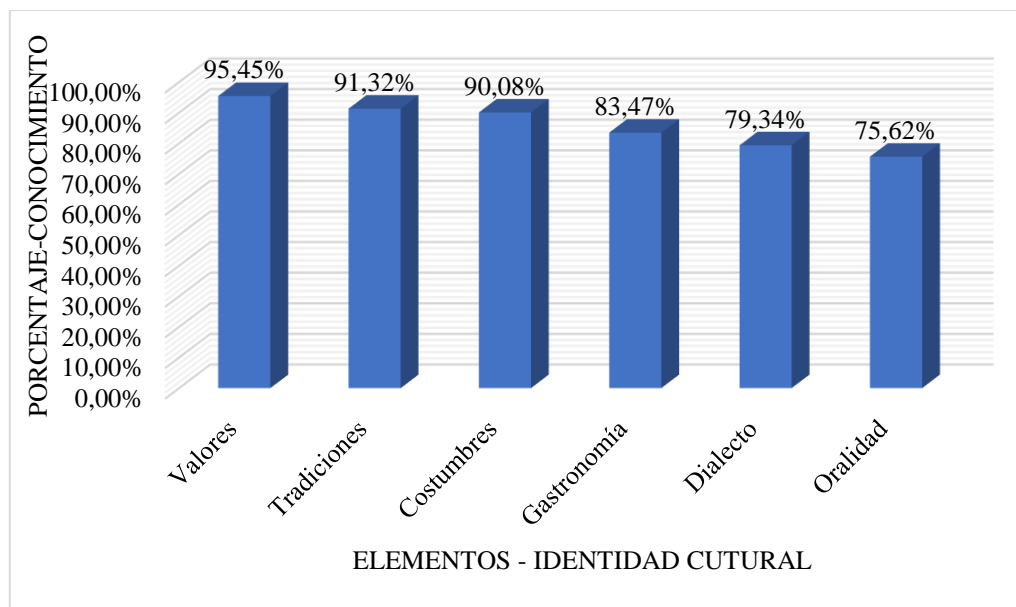
Los resultados de esta investigación pueden ser tomados como referencia para proyectos en otras localidades. Esto se puede lograr cuando las condiciones de desarrollo turístico sean similares y se aplique las modificaciones según las costumbres y tradiciones del lugar donde se quiera extrapolar los datos. Las problemáticas con respecto a la cultura y sobre todo a la gastronomía pueden ser diversas, puesto que, cada localidad ha consolidado su propia historia gastronómica.

Para la recolección de información con respecto a la gastronomía fue necesario la aplicación de un muestreo no probabilístico por redes. Esto permite al investigador acceder a información de personas específicas, quienes son portadores de la información. Las referencias personales son la guía para la recolección de información desde fuentes primarias. La aplicación de este recurso es viable cuando los datos requeridos no existen en fuentes documentales secundarias.

La búsqueda de información basada en indicadores permitió la sistematización de datos. En primer lugar, se empleó un indicador que permite medir el nivel de conocimiento sobre la identidad cultural. Este indicador permite recuperar información sobre dialectos, valores, gastronomía, oralidad, costumbres y tradiciones. Los resultados de este indicador fueron positivos: alrededor del 85% de la población conoce estos elementos de la identidad cultural.

Esto representa un dato positivo para el desarrollo, incluso “en Europa se han planteado estrategias para la revalorización de lo identitario” (Molano, 2010, p. 7). Según este autor, la

identidad cultural es uno de los elementos que puede impulsar el desarrollo local, lo que conllevaría a un equilibrio y cohesión social, es decir, un desarrollo sostenible. En el caso de Mira el punto central de la investigación que es la gastronomía como recurso turístico, se ubica en cuarto lugar en nivel de conocimiento dentro de los elementos de la identidad cultural según la Figura 14.



**Figura 14.** Nivel de conocimiento sobre la identidad cultural

La gastronomía es un recurso que puede ser empleado para promover la actividad turística, porque es el resultado de la acumulación de conocimientos con décadas de historia. En Mira se puede apreciar este fenómeno porque durante el estudio se identificó productos que llevan más de 300 años de continua modificación. Esto podría ser un factor que despierte el interés en las masas de turistas, tal como sucede en el estado de Guerrero en México.

En este poblado uno de los principales atractivos es su gastronomía. La comida local es usada como punto de anclaje para dar a conocer actividades culturales de la zona, formas de producción, procesos de cocción y luego de esto el turista puede disfrutar de los platos típicos. Por esta razón, la comida tradicional representa un rasgo de autenticidad, y eso es lo que despierta el interés en los visitantes (Palacios, 2016).

Esto se ha conseguido debido al gran sentido de pertenencia que la población tiene con su gastronomía. Cada una de las regiones del estado en mención procura la conservación de sus tradiciones. A esto se suma la creatividad de la comunidad que ha llegado al punto de crear un plato para cada ocasión. Especial o no, siempre se crea un sabor peculiar, ya sea para una boda,

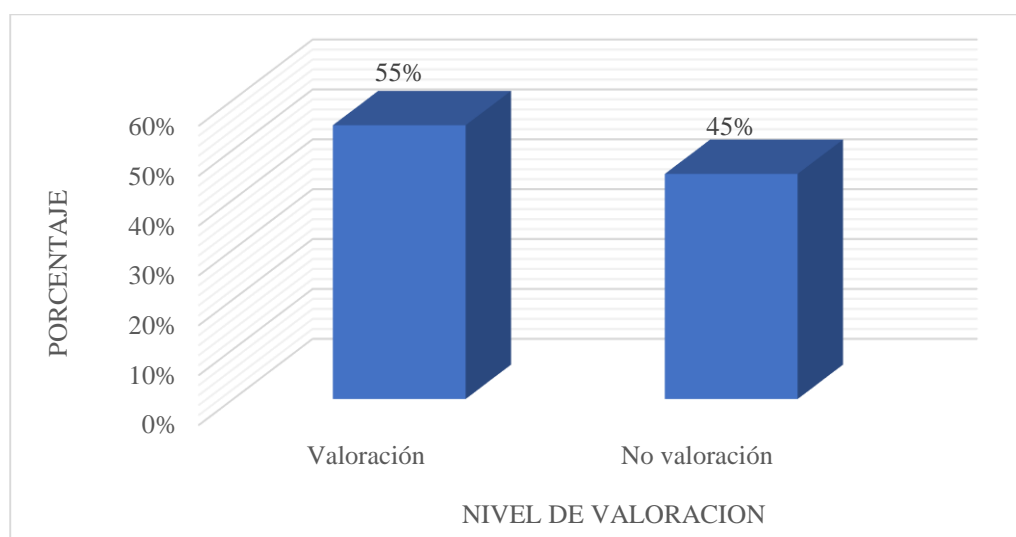
un funeral o un cumpleaños. Pero todo esto parte del nivel de valoración que la población le otorgue a su patrimonio.

En el caso de Mira se presenta los siguientes datos; el 90% de la población considera importante la conservación del patrimonio, sin embargo, valorar un determinado recurso gastronómico implica tener un conocimiento relevante sobre el mismo. Lo que permite la cuantificación del nivel de valoración en función del conocimiento que el individuo posee. Al aplicar esta condición en la población de Mira, el porcentaje de valoración se reduce en un 35%. Esto significa que alrededor de una tercera parte de la población tiene una iniciativa por conservar el patrimonio gastronómico, mas no posee conocimiento que respalde su valoración, como se muestra a continuación.

**Tala 36.** Porcentaje de valoración

<b>Valoración</b>	<b>No valoración</b>	<b>TOTAL</b>
664	546	1210
55%	45%	100%

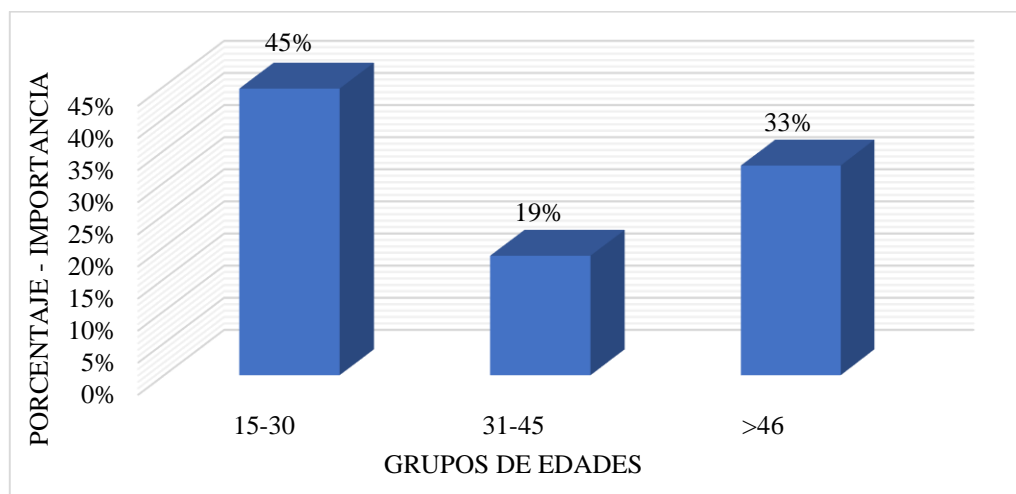
En la Tabla 36, se indica el número y el porcentaje de opiniones recolectadas mediante la encuesta sobre la valoración del patrimonio gastronómico en función del nivel de conocimiento.



**Figura 15.** Nivel de valoración del patrimonio inmaterial gastronómico

La investigación revela que existe un nivel de valoración del 55 %. La población considera a la gastronomía como un recurso importante para su identidad. Sin embargo, los resultados difieren de lo esperado. Actualmente la globalización desvincula de cierta forma a las nuevas

generaciones de lo tradicional. Pero en Mira, el grupo poblacional que más importancia le otorga a la gastronomía está por debajo de los 30 años como se muestra en el siguiente gráfico.



**Figura 16.** Nivel de importancia hacia la gastronomía según grupos de edades

Hasta ahora, los datos muestran un futuro favorable para la ejecución de proyectos turísticos basados en la gastronomía. Pero, ¿Es posible ejecutar un proyecto cuando la población de entre 31 y 45 años tiene un bajo nivel de valoración y empoderamiento de su cultura? Según García & Serrano (2018), el hecho de crear proyectos “que busquen la solución y prevención de ciertas problemáticas y que aporten un desarrollo económico” (p.10) sirve como mecanismo de persuasión para que la población local se involucre con la causa.

El grado de importancia también parece ser equitativo en género. Tanto hombres como mujeres resaltan la importancia de la transmisión de conocimientos tradicionales de generación en generación. Estos datos revelan que existe una base fortalecida de empoderamiento cultural sobre la cual la ejecución de proyectos turísticos puede ser viable. Una vez identificada la valoración, surge otra interrogante: Si la población considera a su gastronomía como un elemento importante, entonces: ¿Tienen el mismo grado de conocimiento sobre la misma?

De los 16 productos gastronómicos más relevantes, identificados mediante el muestreo no probabilístico, la población conoce en promedio al 71% de estos. Este es un porcentaje considerablemente positivo. Pero, esto indica que en algún momento el individuo ha escuchado la mención del producto, y no garantiza que conozca su historia o procesos de preparación. Y esto es lo que se necesita para poder ejecutar un proyecto en el que la población tenga un profundo conocimiento sobre sus recursos culturales.

Con el indicador de nivel de conocimiento se pudo cuantificar y tener un grado de comprensión más específico y apegado a la realidad. Esto permitió identificar si la población conoce la

historia, ingredientes y su procedencia, procesos de producción y otros temas ligados a los elementos gastronómicos, que de cierta forma, son el motor diferenciador que puede posicionar la gastronomía como un recurso turístico.

En esta parte la investigación parece tomar un giro que ya se esperaba, en nivel de conocimiento se reduce más 10%. Esto puede poner en riesgo la perduración en el tiempo de la información histórica. La investigación desde la fuente reveló que los portadores, son en su mayoría, personas que superan los 50 años de edad. Sin embargo, a pesar de la amenaza que existe por la pérdida de la historia de estos elementos identitarios, se evidencio una tendencia fuerte hacia la conservación de las costumbres y tradiciones, que de todas formas siempre relacionan a la gastronomía mireña.

Actualmente existe la iniciativa por parte de las autoridades municipales y provinciales para la creación de estrategias de conservación de la cultura. Generalmente en las fiestas más populares, una de ellas es el novillo de bombas, en la que es casi imprescindible la elaboración de *tardón* (Cadena, 2020). En las jornadas culturales por lo general se ha organizado ferias gastronómicas. En estos eventos un determinado grupo de personas expone los platos típicos de Mira para que todos los visitantes puedan degustar. Sin embargo, se puede mejorar aún más. La venta de comida tradicional no es suficiente para fomentar la valoración (Guerrón, 2020).

Este tipo de acciones son apreciadas de manera positiva por parte de la población; más del 90% apoya la idea de la conservación de los productos gastronómicos tradicionales. El estudio reveló que la mayoría de los conocimientos referentes a la gastronomía son de herencia familiar pero solo por dos generaciones. Anterior a esto no se pudo identificar la fuente de donde provenían los conocimientos, como recetas e ingredientes de los productos tradicionales.

Con el pasar de los años la forma de preparación parece no modificarse significativamente. Esto contrasta con un estudio realizado en el cantón San Vicente, provincia de Manabí, en donde los conocimientos fueron transmitidos de generación en generación. Sin embargo, cuando se crearon establecimientos destinados a la comercialización de estos productos, los ejecutores cambiaron totalmente los ingredientes y la forma de preparación (Saltos, 2018). A pesar de que la “idea” de un plato tradicional sigue viva, es posible que no pueda difundir nada más que su historia, ya que, el producto en sí se convierte en algo moderno.

Según Joaquín Cadena (2020), encargado del área de turismo, “aún se está trabajando en la creación de políticas públicas que promuevan la conservación de la cultura en Mira”. Sostiene que el turismo en la ciudad es incipiente y requiere de sumas elevadas de inversión, que

sobrepasan del presupuesto del Gad Municipal, para la adecuación o creación de atractivos turísticos capaces de generar un flujo de turistas. Sin embargo, es posible empezar a fomentar la cultura y el turismo desde proyectos que sean más económicos.

Para el efecto, es posible tomar como referencia la política cultural de México, misma que promueve la investigación, articulación y difusión de proyectos culturales. Esto con el fin de recuperar los bienes patrimoniales tanto tangibles como intangibles (Martínez E. , 1977). En Mira se promueve la conservación de la cultura mediante jornadas culturales, sin embargo, estas no tienen respaldo de una ordenanza aprobada. En el presente estudio se identificó que existen recursos que pueden ser un aporte para la ejecución de este tipo de proyectos.

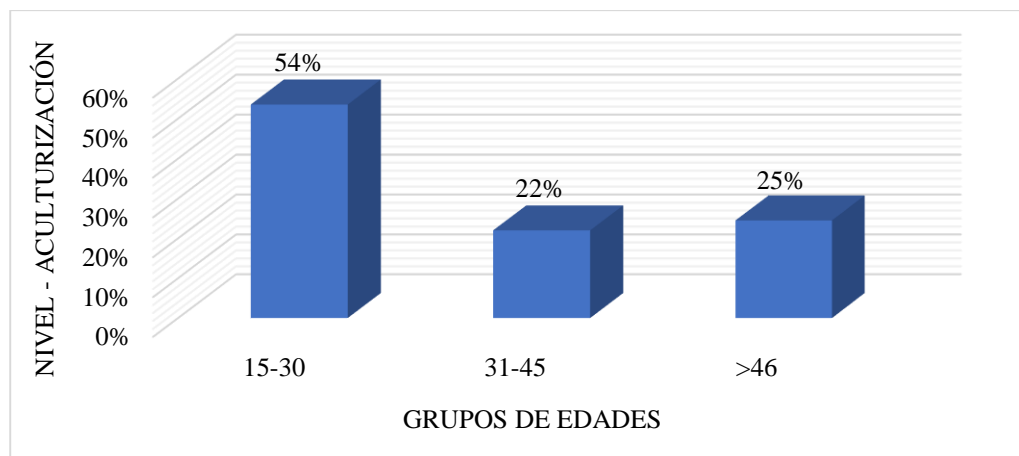
Según Guerrón (2020), la gastronomía es un elemento cultural que puede generar un desarrollo económico en la localidad. Durante la investigación se identificaron 16 productos tradicionales. Luego de aplicar un proceso de jerarquización mediante indicadores culturales y de tipo turístico se obtuvo 3 productos con categoría III y uno con categoría IV. Mismos que tienen potencial para ser aprovechados en proyectos turísticos basados en gastronomía.

Otro requerimiento de este estudio fue identificar cuál es la situación actual de desarrollo del turismo cultural en Mira: ¿Existe realmente un indicio de actividad turística en el sector? Para responder a esta interrogante, la investigación debe nuevamente recurrir a la aplicación de indicadores que permitan establecer parámetros referenciales de los factores de desarrollo turístico presentes.

Según la guía metodológica de turismo cultural de Chile (2014), el primer paso antes del desarrollo de proyectos de turismo cultural es la investigación y diagnóstico de la situación actual. Lo que permite al investigador identificar las ventajas y desventajas que puede tener en un futuro. Con esta referencia, el primer paso es analizar el estado del recurso a utilizar, en este caso la cultura.

Con el indicador de nivel de conservación de la cultura se identificó el grado de cambios que ha tenido la misma. Se miden parámetros de aculturización, sin embargo, el promedio de afectación es de 39%. El impacto que más se evidencia es la influencia de la moda, música y tradición oral de otros pueblos o países. Como se muestra en la Figura 17, esto afecta en mayor parte al grupo de edad inferior a los 30 años.

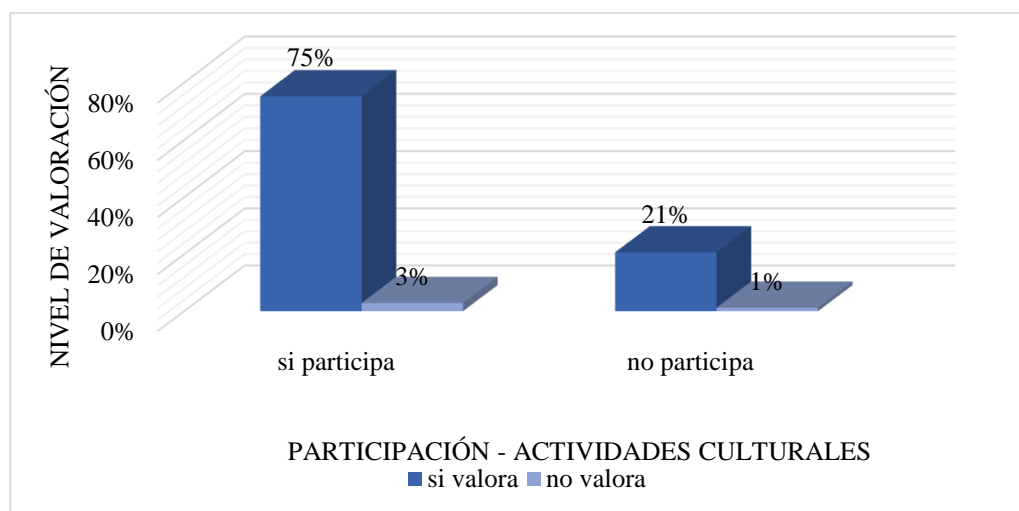




**Figura 17.** Grupos de edades y su nivel de aculturización

A nivel mundial, no solo en Mira, este problema se presenta desde los años 1970. Pero, ¿Qué repercusiones puede tener al momento de ejecutar proyectos de tipo turístico? Es posible que los cambios de la cultura sean parte de la evolución humana. Esto no debería afectar a un proyecto turístico porque la naturaleza de la sociedad es cambiante. Al mismo tiempo la sociedad es quien modifica la cultura con el pasar de los años (Pita, 2016). Esto tiene efectos en los gustos y preferencias de la demanda. Por esta razón es importante que los proyectos se estructuren según las necesidades de la misma.

Durante el estudio también se evidencio que existe un alto nivel de participación en actividades culturales correspondiente al 78% de la población. Pero existe la posibilidad que este involucramiento de la población sea solamente por entretenimiento, mas no por que en verdad se valore la cultura. Sin embargo, el estudio revela que el 96% de los asistentes valoran la identidad cultural y sobre todo la gastronomía, como muestra la Figura 18.



**Figura 18.** Nivel de participación de la población en actividades culturales

Además, el 22% de la población no asiste a eventos culturales. Pero el 94% de ellos considera que la gastronomía es parte fundamental de su identidad cultural. Esto hace comprender que la no participación e involucramiento en actividades culturales se da por otros factores: de gustos y preferencias generalmente. Estos datos son positivos por la siguiente razón; un individuo que valore su cultura y se vincule en los eventos que fomenten su conservación es más propenso a impulsar proyectos que vayan en beneficio de la localidad.

Según los datos analizados, la cultura en Mira parece estar fortalecida. Pero, ¿qué tanto puede soportar frente a la presencia de turistas? El indicador de nivel de tolerancia mide el grado de soporte de una cultura, antes de que la influencia de otras pueda degradar su identidad. Para poder aplicar este indicador se le preguntó a la población: *¿Cómo se siente frente a la presencia de un visitante?* Si un individuo se siente influenciado a tal grado que pueda cambiar sus hábitos y costumbres, entonces su nivel de tolerancia será menor.

El estudio revela que alrededor del 80% de la población se siente conforme con la presencia de visitantes en la zona. Lo que indica que la población local difícilmente puede cambiar sus costumbres por las de personas ajenas. Existe también una décima parte de la población que se siente indiferente frente a la presencia de turistas según la Figura 12. Esto pasa cuando el individuo no ha tenido contacto con este tipo de personas de manera que desconoce su reacción frente a la actividad turística.

Los datos también revelan otra información que es vital para el estudio. Si existe un alto nivel de tolerancia hacia los turistas, significa que la mayoría de los habitantes ha tenido contacto directo o indirecto con personas que visitan Mira. A pesar de que esto no se puede cuantificar, es posible inferir que existe un flujo turístico hacia la localidad. Entonces, existe una base de desarrollo turístico para poder potenciarlo por medio de la gastronomía (Cabrera, 2020).

Con un nivel de tolerancia tan alto existe menor riesgo de causar impactos negativos en la cultura con la presencia de turistas. Pero con esto hay un tema de vital importancia antes de iniciar con la actividad turística a gran escala, y es la seguridad para el visitante. Según Cadena (2020), en las jornadas culturales que se realizan en Mira se elabora un plan de contingencia que es evaluado y aprobado por la Comisaría, Intendencia y unidad de Bomberos. Además, los lugares donde se desarrollan los eventos están debidamente señalizados y cuentan con rutas de evacuación.

A esto se suma la continua motivación a la población de mantener el “carisma mireño”, que hace que la población local cuide a los visitantes, por lo que la seguridad no es un riesgo

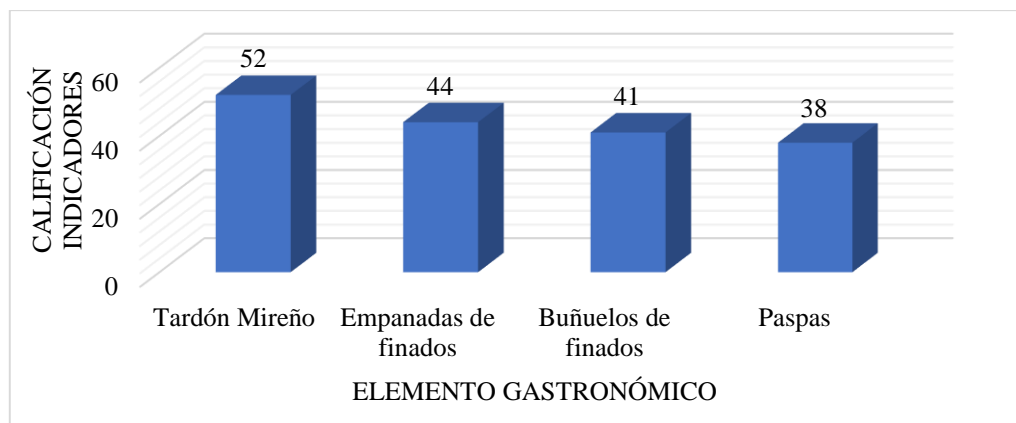
potencial. La Unidad de Policía Comunitaria cumple un papel importante en este tema, ya que, brindan seguridad las 24 horas del día (Cadena, 2020). Sin embargo, la preocupación de la población es que con el ingreso de turistas se produzcan flujos migratorios permanentes o temporales que pueden desembocar en la inseguridad, tal como sucede en las ciudades como Quito o Guayaquil (Palma, 2020).

A pesar de ello es un riesgo que se debe correr para generar un desarrollo sostenible. En países como México, donde tienen sistemas de turismo altamente estructurados, la seguridad es lo prioritario. En el caso de San Juan de los Lagos, se desarrolló un plan estratégico de seguridad turística. Este plan permite precautelar la integridad del turista, con campos de acción en los prestadores de servicios y la comunidad. Entonces se integran a todos los actores para crear una barrera frente a la inseguridad (Martínez R. , 2017).

En mayor parte el turista buscará sitios donde pueda sentirse seguro, donde los riesgos que pueda significar para su estancia hayan sido reducidos. Lo que incrementa la posibilidad de generar una imagen positiva del destino. A esto también se suma la oferta turística: ¿Qué servicios y que atractivos hay en Mira que puedan motivar un flujo de turistas?

En la ciudad de Mira existen restaurantes, puntos de venta de souvenirs, y pequeños alojamientos comunitarios en los alrededores. Sin embargo, a excepción de la Hacienda Primavera, estos no constan en el catastro turístico. Esto los habilitaría de manera legal y confiable para la prestación de servicio al turista y el trabajo conjunto con operadores de turismo (Cadena, 2020). Esto se debe a que la actividad turística aún no ha generado el impacto económico necesario para que estos servicios sean adecuados y categorizados. Sin embargo, esta ciudad cuenta con diversos recursos culturales que pueden ser aprovechados para el turismo incipiente (Cabrera, 2020).

Durante el estudio en Mira se identificó que la gastronomía es un recurso que puede motivar un desplazamiento de turistas, junto con las fiestas de cantonización, las fiestas de la virgen de la caridad y actividades populares como el novillo de bombas. Sin embargo, la gastronomía es muy amplia, por lo que surgió la necesidad de categorizar los elementos gastronómicos e identificar aquellos con mayor número de características de interés turístico. En los resultados se muestra al tardón mireño; Categoría IV, las empanadas de finados, buñuelos de finados y las paspas; con categoría III; los puntajes se muestran en la Figura 19.



**Figura 19.** Resultado del proceso de jerarquización de elementos gastronómicos

Estos productos destacan entre los demás por su perduración en el tiempo y la intensidad de su vigencia en la memoria de las personas. A pesar de la antigüedad que tienen se mantienen y se consumen hasta la actualidad. También conservan su historia y sus recetas originales, estos son aspectos que despiertan el interés de personas ajenas al sector. Sin duda “un factor que dará despliegue al turismo es la gastronomía” (Palacios, 2016, p. 18). En diferentes partes del mundo se organizan eventos gastronómicos que despiertan el interés masivo de turistas. De la misma forma se ha empezado en Mira con una serie de ferias gastronómicas que incitan desplazamientos de personas hacia la localidad.

La gastronomía es una fuente de riqueza cultural que no puede ser infravalorada. Sin embargo, en Mira existe un riesgo de degradación y pérdida de conocimientos tradicionales entorno a la gastronomía; según Ramiro Cabrera, ex – director del Ministerio de Cultura y Patrimonio en Carchi (2020), es común en todas las culturas que exista la tendencia hacia el cambio de los conocimientos. Con cada generación existe la posibilidad de que adopten lo tradicional como un elemento valioso y cuidarlo, pero también puede ser rechazado y así quedar en el olvido.

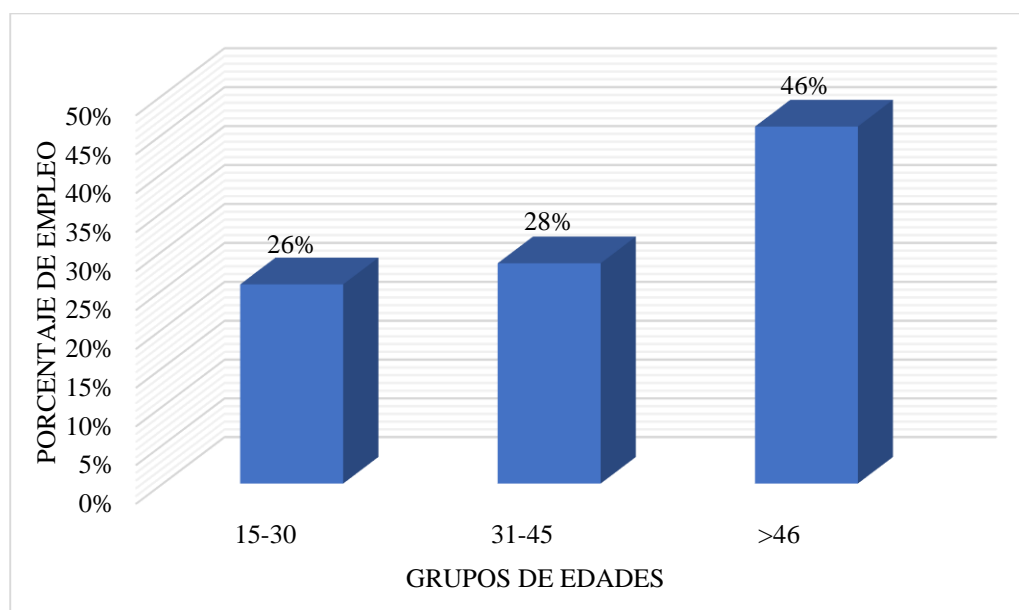
Entonces, para minimizar el riesgo de una escasa valoración, la difusión y promoción parece jugar un papel fundamental. A pesar de que en Mira no se ha estructurado un plan de marketing para la gastronomía, el equipo de técnicos del GAD municipal crea contenido publicitario. Este contenido es difundido a través de redes sociales y guías turísticas locales (Cadena, 2020). Pero según Palacios (2016), lo ideal es crear un programa de apoyo permanente que permita dar a conocer las especialidades gastronómicas de la localidad, lo que promovería el desarrollo turístico para la comunidad. (p.15)

Las autoridades locales han identificado esta oportunidad y crearon un centro artesanal en la ciudad cuyo objetivo era recopilar y mostrar la gastronomía y arte de Mira. Esto permitió que

asociaciones como “Manos Productivas” y personas naturales puedan exhibir los productos locales. Durante los últimos años se han creado emprendimientos que dinamizan la economía gracias a los productos gastronómicos tradicionales como el Tardón, las paspas, el café entre otros (Cadena, 2020).

Estos pequeños negocios se han convertido en una fuente de ingresos para diferentes familias. Los principales clientes en algunos casos son locales y en otros como es el tardón sus consumidores son visitantes a nivel regional. La presencia de turistas en Mira en temporada de festividades impulsa el consumo de los principales productos gastronómicos de la localidad, lo que dinamiza la economía (Quitacan, 2020).

Uno de los principales indicadores para medir el nivel de desarrollo es el incremento económico. Sin embargo, no existe un registro estadístico que determine de manera precisa dicho cambio en las personas que trabajan en el ámbito relacionado al turismo. Con ese antecedente, la presente investigación realizó un sondeo para identificar una referencia al número de personas beneficiadas por empleos relacionados con la prestación de servicios a turistas o visitantes, como se muestra en la Figura 20.



**Figura 20.** Porcentaje de empleo según grupos de edades

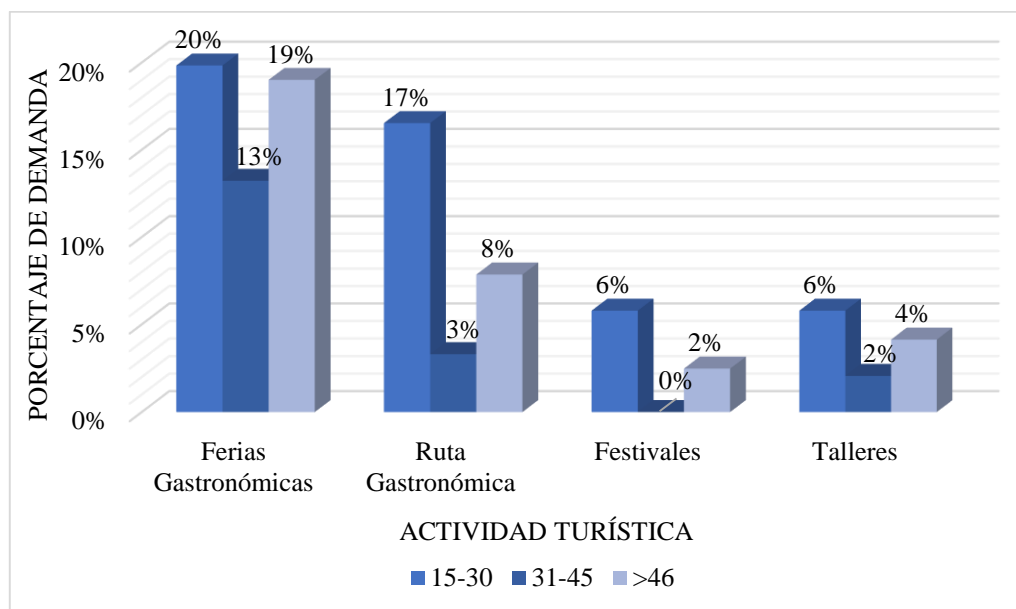
El estudio reveló que solo un 30% de la población se beneficia de negocios cuyos consumidores son turistas o visitantes. Esto indica que la actividad turística existe en el sector pero no es lo suficientemente fuerte como para generar un desarrollo turístico sostenible. En esta parte del estudio la mayoría de los beneficiarios son personas mayores de 46 años. Esto pasa porque las

personas de mayor edad son quienes portan la mayoría de conocimientos tradicionales relacionados con la gastronomía.

Otra forma de evidenciar que existen indicios de una actividad turística insipiente en Mira, es con la presencia de impactos generados por los visitantes. Lo que más destaca es el impacto ambiental, la presencia de desechos sólidos en la ciudad que es lo más común. Pero este impacto es rápidamente minimizado gracias a los procesos de manejo de residuos sólidos.

Según Cadena (2020), la presencia de turistas en el sector se genera en su mayor parte por las jornadas culturales. Según las estimaciones del Gad municipal durante estas temporadas altas la llegada de turistas bordea las 8000 personas. Esto sitúa las temporadas altas en febrero y noviembre. Entonces se deduce que la afluencia de turistas a Mira bordea los 15000 individuos anuales. Sin embargo, estos datos no dejan de ser aproximados.

Una vez identificado que existe una corriente turística hacia el área de estudio es necesario identificar una demanda potencial para un turismo basado en la gastronomía tradicional. Las actividades que más han dado resultado son las ferias y rutas gastronómicas, festivales y talleres, según la Figura 21. El fin de estas actividades es mostrar la cultura al mismo tiempo que dinamizan la economía local (Palacios, 2016).



**Figura 21.** Demanda potencial según grupos de edades

El estudio identificó que existe una demanda potencial de aproximadamente el 80% para ferias y rutas gastronómicas. Eso significa que de existir un flujo turístico por lo menos el 80% de sus integrantes participarían de estas actividades. La tendencia indica que la demanda potencial esta

mayormente en el grupo poblacional inferior a los 30 años. En segundo lugar se ubica las personas mayores de 46 años quienes también muestran mayor interés en actividades culturales.

Con todos estos datos es posible afirmar que existe una demanda potencial para un turismo cultural basado en la gastronomía, sin embargo, es necesario enfocar un estudio de mercado completo para identificar las oportunidades y optimizar recursos al momento de potenciar el desarrollo turístico en Mira.

## V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

### 5.1. CONCLUSIONES

- El estudio identificó que el nivel de valoración de los habitantes de la ciudad de Mira hacia la gastronomía tradicional se ubica en un rango aceptable (55%), según la metodología de semaforización. Este porcentaje de valoración incide en la intención de comprar de los turistas que han estado en Mira. Con estos datos fue posible afirmar que la valoración del patrimonio inmaterial gastronómico de la ciudad de Mira aporta al desarrollo del turismo cultural. Por lo tanto es posible impulsar el desarrollo turístico a partir de la gastronomía tradicional.
- El estudio identificó cuatro elementos gastronómicos con potencial turístico, que por sus características sobresalientes pueden ser utilizados como recursos en la actividad turística. Un elemento gastronómico con jerarquía cuatro (tardón mireño) y tres elementos con jerarquía tres (empanadas de finados, buñuelos de finados y paspas).
- La gastronomía es un elemento fundamental en el turismo por ser un factor diferenciador de cada localidad. Esto influye directamente en la identidad cultural de la población de Mira, lo que despierta el interés en el turista y promueve la generación de demandas potenciales.
- Durante el estudio se evidenció que los factores de desarrollo turístico presentan mayor deficiencia en lo político, al no existir normativas públicas que promuevan el desarrollo del turismo. Sin embargo, existen factores que están más fortalecidos al existir planes de seguridad pública, integración de género en actividades culturales, fortalecimiento de la identidad cultural, planes de manejo ambiental y dinamización de la economía a causa de la actividad turística. Con esto se concluyó que existen los factores de desarrollo necesarios para impulsar el turismo cultural en la ciudad de Mira.



## 5.2. RECOMENDACIONES

De acuerdo a los resultados encontrados y a las conclusiones del estudio se presentan las siguientes recomendaciones:

- Fomentar ferias gastronómicas bajo una planificación que permita mostrar la especialidad gastronómica de la ciudad, con la finalidad de crear reconocimiento y difusión a través de las experiencias adquiridas por los visitantes. Esto a su vez motivará la participación y empoderamiento de la población en actividades culturales gastronómicas que fomenten el desarrollo local y generen flujos de turistas hacia Mira.
- Implementar puntos de venta provisionales de los productos gastronómicos tradicionales en los sitios de interés turístico más importantes de la ciudad. Esto con la finalidad de generar un valor agregado tanto para el lugar como para la gastronomía. Además, esta actividad puede generar ingresos que permitan dinamizar la economía de la población local.
- Elaborar un estudio de mercado que permita la cuantificación de la demanda potencial para actividades de turismo gastronómico. Esto permitiría identificar el perfil del turista y las acciones de cambio que se deben tomar en Mira para que la actividad turística sea factible.
- Diseñar proyectos por parte del GAD Municipal que fortalezcan los recursos turísticos de la ciudad, bajo políticas públicas que promuevan el desarrollo local. Esto en base a los factores de desarrollo turístico que ya están fortalecidos. Como resultado se obtendría una experiencia satisfactoria en el turista, lo que contribuye a la consolidación de una imagen de destino.
- Diseñar proyectos de capacitación por parte del GAD Municipal, que permitan el fortalecimiento de los conocimientos básicos que la población necesita para emprender proyectos turísticos. La adquisición de conocimientos disminuye el riesgo de un proyecto con resultados negativos.

## VI. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Aceranza, M. (2006). *Entorno turístico* . Recuperado de <https://www.entornoturistico.com/que-es-el-turismo-sostenible/>
- ALEGSA. (2018). *Valor extrínseco*. Recuperado de <https://www.definiciones-de.com/Definicion/de/extrinseco.php>
- Arízaga, D. (2013). *Guía metodológica para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*. Quito: INPC. Recuperado de <https://issuu.com/inpc/docs/salvaguardiainmaterial>
- Asamblea Nacional. (2008). *Constitución de la Republica del Ecuador*. Recuperado de [https://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4\\_ecu\\_const.pdf](https://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4_ecu_const.pdf)
- Baca, G. (2010). *Evaluación de proyectos*. México: McGrawHill.
- Bolaños, X. (2013). *Rescate del Turismo Gastronómico Ancestral, mediante la elaboración de un manual de comida típica de la provincia del Carchi*. Recuperado de <http://repositorio.upec.edu.ec/bitstream/123456789/174/1/030%20RESCATE%20DE%20L%20TURISMO%20GASTRON%c3%93MICO%20ANCESTRAL%2c%20MEDIANTE%20LA%20ELABORACI%c3%93N%20DE%20UN%20MANUAL%20DE%20COMIDA%20TIPICA%20DE%20LA%20PROVINCIA%20DEL%20CARCHI%20-%20BOLA%c3%91OS%20>
- Cabrera, R. (03 de 03 de 2020). Patrimonio Gastronómico en Mira. (E. Palacios, Entrevistador)
- Cadena, J. (15 de Enero de 2020). Desarrollo turístico en Mira. (E. Palacios, Entrevistador)
- Caicay, L. (10 de 04 de 2019). *Turismo cultural*. Recuperado de <http://geografiaturisticalacc.over-blog.es/pages/Turismo-cultural-7221142.html>
- Campoverde, L. (07 de 06 de 2017). *Importancia de las costumbres ancestrales*. Recuperado de <https://www.liceocampoverde.edu.ec/la-importancia-las-costumbres-ancestrales-desarrollo-humano/>
- Castillo, E. (2018). *Patrimonio gastronómico y desarrollo local*. Mexico DF: 09. Recuperado de file:///C:/Users/ZSYSTEMS/Downloads/3941-Texto%20del%20art%C3%ADculo-26004118-1-10-20190617.pdf

- Coque, M. (2013). *La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón Ambato provincia de Tungurahua*. Recuperado de [http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/5177/1/Tth\\_2013\\_121.pdf](http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/5177/1/Tth_2013_121.pdf)
- Criado, F., & Barreiro, D. (2013). *El patrimonio era otra cosa*. Recuperado de Arqueología y Antropología Surandinas: <https://scielo.conicyt.cl/pdf/eatacam/n45/art02.pdf>
- Díaz, L. (2013). *Definiciones de metodología de la investigación*. Recuperado de La entrevista, recurso flexible y dinámico: <https://www.redalyc.org/pdf/3497/349733228009.pdf>
- Divasto, D., Castro, R., Castelnuovo, A., Dinwiddie., M. D., Ghio, M., & Noble, A. (2008). El patrimonio gastronomico como parte del turismo. *Reflección académica en diseño y comunicación*, 32. Recuperado de [https://fido.palermo.edu/servicios\\_dyc/publicacionesdc/archivos/124\\_libro.pdf](https://fido.palermo.edu/servicios_dyc/publicacionesdc/archivos/124_libro.pdf)
- Durán, D. (junio de 28 de 2019). *Valorar el Patrimonio Cultural*. Recuperado de <https://ipce.culturaydeporte.gob.es/eventos/2019/valorar-patrimonio-cultural.html>
- Dzul, M. (2018). *Aplicación básica de metodos científicos*. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. Recuperado de [https://www.uaeh.edu.mx/docencia/VI\\_Presentaciones/licenciatura\\_en\\_mercadotecnia/fundamentos\\_de\\_metodologia\\_investigacion/PRES38.pdf](https://www.uaeh.edu.mx/docencia/VI_Presentaciones/licenciatura_en_mercadotecnia/fundamentos_de_metodologia_investigacion/PRES38.pdf)
- Flores, C. (2012). *Elementos fundamentales de la actividad turística*. Recuperado de Planta Turística: [https://www.uaeh.edu.mx/docencia/P\\_Presentaciones/tizayuca/turismo/elementos\\_fundamentales\\_en\\_la\\_actividad\\_turistica.pdf](https://www.uaeh.edu.mx/docencia/P_Presentaciones/tizayuca/turismo/elementos_fundamentales_en_la_actividad_turistica.pdf)
- Fusté-Forné, F. (2016). *Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario*. Recuperado de Dixit: [http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?pid=S0797-36912016000100001&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?pid=S0797-36912016000100001&script=sci_arttext)
- García, K., & Serrano, C. (2018). Percepción de la comunidad con respecto al turismo. *Uexternado*, 10. Recuperado de <https://revistas.uexternado.edu.co/>: <https://revistas.uexternado.edu.co/index.php/tursoc/article/view/4433/5147>
- Ger, D. (2019). *Los procesos de elaboración de dulces tradicionales y el valor gastronómico de la ciudad de Tulcán*. Recuperado de <http://repositorio.upec.edu.ec/bitstream/123456789/894/1/348%20Los%20procesos%2>

Ode%20elaboraci%3%b3n%20de%20dulces%20tracionales%20y%20el%20valor%20gastron%3%b3mico%20de%20la%20ciudad%20de%20Tulc%c3%a1n.pdf

- Goldenberg, M. (2011). *Convenio sobre la diversidad biológica: Conocimiento Tradicional*. Convenio sobre la diversidad biológica, 4. Recuperado de <https://www.cbd.int/abs/infokit/revised/web/factsheet-tk-es.pdf>
- Goldsbury. (2019). *Elementos básicos de la cocina*. Recuperado de <https://www.chefsa.org/basic-kitchen-supplies/?lang=es>
- Gómez, M. (2006). *Introducción a la microeconomía*. Barcelona: Universidad de Barcelona. Recuperado de <http://diposit.ub.edu/dspace/bitstream/2445/1281/1/211.pdf>
- Gómez, S., & García, D. (2015). *Diagnósticos de competitividad y sustentabilidad de los "Pueblos Mágicos" de Jalisco*. Recuperado de [http://www.cucea.udg.mx/include/publicaciones/coorinv/pdf/Tequila\\_ebook.pdf](http://www.cucea.udg.mx/include/publicaciones/coorinv/pdf/Tequila_ebook.pdf)
- González Cambeiro, S., & Querol, M. (2014). El patrimonio inmaterial. *PH88 reseñas*.
- González, P. (2008). *El producto turístico*. Recuperado de Características específicas del producto turístico : [http://www.escolme.edu.co/almacenamiento/oei/tecnicos/guiaza/contenido\\_u4.pdf](http://www.escolme.edu.co/almacenamiento/oei/tecnicos/guiaza/contenido_u4.pdf)
- González, P. (2016). *La singularidad según la educación*. Recuperado de <http://www.scielo.org.pe/pdf/educ/v26n50/a09v26n50.pdf>
- Guemes, F., & Ramírez, B. (2011). *Identidad en la gastronomía de la frontera México-Belice* . Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/1934/193424438005.pdf>
- Guerra, D. (2013). *La gastronomía tradicional y su incidencia en el desarrollo turístico de Atocha-Ficoa*. Recuperado de <http://repo.uta.edu.ec/bitstream/123456789/6761/1/FCHE-TH-164.pdf>
- Guerrón, D. (15 de 02 de 2020). Turismo y Gastronomía del cantón Mira . (E. Palacios, Entrevistador)
- Hernández, M. (2013). *La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico*. Universidad de Extremadura. Recuperado de <file:///C:/Users/ZSYSTEMS/Downloads/Dialnet-LaGastronomiaComoPatrimonioCulturalYMotorDelDesarr-5385975.pdf>

- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2010). *Metodología de la investigación* (Quinta ed.). México D.F: Miembro de la Cámara Nacional de la Industria Editorial Mexicana.
- Hernández, R., Fernandez, C., & Baptista, P. (2014). *Metodología de la investigación*. México: McGrawHill. Recuperado de <http://observatorio.epacartagena.gov.co/wp-content/uploads/2017/08/metodologia-de-la-investigacion-sexta-edicion.compressed.pdf>
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). *Metodología de la investigación* (Sexta ed.). México D.F: Miembro de la Cámara Nacional de la Industria Editorial Mexicana.
- Ibarra, L., Casillas, S., & Víveros, L. (2016). *La gastronomía como atractivo turístico en la Sierra del Nayar, México*. Recuperado de <http://tecnocientifica.com.mx/educateconciencia/index.php/revistaeducate/article/view/99>
- INPC. (2017). *introducción al patrimonio cultural*. Recuperado de <http://www.amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2017/04/libro-introduccion-al-patrimonio-cultural.compressed-ilovepdf-compressed.pdf>
- IPIBA. (07 de 2019). *Conocimientos tradicionales* . Recuperado de <http://ipiba.org/1112-1/#:~:text=Los%20conocimientos%20tradicionales%20son%20el,para%20la%20satisfacci%C3%B3n%20de%20necesidades>
- Keizer. (02 de 2019). *Concepto de bien cultural a lo largo de la historia*. Recuperado de <https://www.studocu.com/es/document/universidad-de-la-rioja/patrimonio-historico-artistico/resumenes/el-concepto-de-bien-cultural-a-lo-largo-de-la-historia/2065405/view>
- Labajo, E. (2016). *El método científico*. México . Recuperado de <https://www.ucm.es/data/cont/docs/107-2016-02-17-El%20M%C3%A9todo%20Cient%C3%ADfico.pdf>
- Lamboggia, C. (2014). *Análisis del turismo y su importancia en el crecimiento* . Quito. Recuperado de <https://repositorio.flacsoandes.edu.ec/bitstream/10469/7460/2/TFLACSO-2014JCLO.pdf>
- Leyva, D., & Pérez, A. (2015). *Pérdida de las raíces culinarias por la transformación en la cultura alimentaria*. Recuperado de *Revista mexicana de ciencias agrícolas*:

[http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2007-09342015000400016](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-09342015000400016)

- Linares, L., & Morales, G. (2014). Del desarrollo turístico sostenible al desarrollo local. *Pasos - Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 457. Recuperado de <http://ojsull.webs.ull.es/index.php/Revista/article/view/173/1231>
- López Guzmán, T., & Jesús, M. M. (2011). *Turismo, cultura y gastronomía*. Recuperado de Una aproximación a las rutas culinarias: <https://www.redalyc.org/pdf/3887/388743867083.pdf>
- López, A. (2020). *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico*. Madrid: Organización Mundial del Turismo. Recuperado de <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420995>
- Martínez, E. (1977). *Política Cultural de México*. Paris: UNESDOC. Recuperado de <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000037076>
- Martínez, R. (2017). La percepción de seguridad de los turistas en un sitio de turismo religioso. *Dialnet*, 258.
- McGrawl. (2013). *La oferta, demanda y mercado*. Recuperado de <https://www.mheducation.es/bcv/guide/capitulo/8448181042.pdf>
- Medina. (2012). *Factores de desarrollo*. Sao Paulo: Universidade Nove de Julho.
- Miller, P. (2016). *Ecuador un destino gastronómico*. Recuperado de <https://patomiller.wordpress.com/2016/06/07/ecuador-un-destino-gastronomico/>
- Ministerio de comercio exterior y turismo. (2012). *Manual del inventario de recursos turísticos del Perú*. Recuperado de <https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/turismo/consultorias/directoriosManuales/Manual-Formulacion-InventarioRecursosTuristicos-NivelNacional.pdf>
- MINISTERIO DE TURISMO. (2014). *Guía metodológica para la jerarquización de atractivos y generación de espacios turísticos del Ecuador*. Quito. Recuperado de [http://servicios.turismo.gob.ec/descargas/InventarioAtractivosTuristicos/Parte1\\_GuiaMetodologicaInventarioGeneracionEspacioTuristico2017\\_2daEd.pdf](http://servicios.turismo.gob.ec/descargas/InventarioAtractivosTuristicos/Parte1_GuiaMetodologicaInventarioGeneracionEspacioTuristico2017_2daEd.pdf)
- MINTUR. (2017). *Manual para la realización del inventario de atractivos y generación de espacios turísticos del Ecuador*. QUITO. Recuperado de

[https://servicios.turismo.gob.ec/descargas/InventarioAtractivosTuristicos/Parte1\\_GuiaMetodologicaInventarioGeneracionEspacioTuristico2017\\_2daEd.pdf](https://servicios.turismo.gob.ec/descargas/InventarioAtractivosTuristicos/Parte1_GuiaMetodologicaInventarioGeneracionEspacioTuristico2017_2daEd.pdf)

- Molano, L. (2007). Identidad cultural un concepto que evoluciona. *Opera*, 73. Recuperado de [file:///C:/Users/ZSYSTEMS/Downloads/1187-Texto%20del%20art%C3%ADculo-4220-1-10-20101005%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/ZSYSTEMS/Downloads/1187-Texto%20del%20art%C3%ADculo-4220-1-10-20101005%20(1).pdf)
- Molano, L. (2010). Identidad cultural un concepto que evoluciona. *Opera*, 7. Recuperado el 28 de 03 de 2020
- Navarro, F., & Schlüter, R. (2010). *El turismo en los pueblos rurales de argentina:¿ Es la gastronomía una opción de desarrollo?* Recuperado de [http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1851-17322010000600003&script=sci\\_arttext&tlng=en](http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1851-17322010000600003&script=sci_arttext&tlng=en)
- Oliveira, S. (2011). *La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino: El turismo gastronómico en Mealhada-Portugal.* Recuperado de [https://mimateriaenlinea.unid.edu.mx/dts\\_cursos\\_md/lic/AET/TC/AM/03/La\\_gastronomia.pdf](https://mimateriaenlinea.unid.edu.mx/dts_cursos_md/lic/AET/TC/AM/03/La_gastronomia.pdf)
- OMPI. (2010). *Conocimientos tradicionales* . Recuperado de <https://www.wipo.int/tk/es/tk/>
- Organización Mundial de Turismo. (2011). Conceptos y definiciones en turismo. *Una introducción al Turismo*, 45. Recuperado de <http://www.utntyh.com/wp-content/uploads/2011/09/INTRODUCCION-AL-TURISMO-OMT.pdf>
- Palacios, S. (2016). *Importancia de la gastronomía para promover el turismo* . Acapulco, Mexico: Universidad Americana de Acapulco.
- Palma, C. (10 de 01 de 2020). Desarrollo turístico en Mira. (E. Palacios, Entrevistador)
- Pérez, L. (2014). *Turismo Cultural \_ Guía Metodológica*. Santiago de Chile: Sernatur. Recuperado de <http://www.indap.gob.cl/docs/default-source/turismo-rural-y-artesan%C3%ADa/estudios-de-inter%C3%A9s/turismo-cultural---gu%C3%ADa-metodol%C3%B3gica.pdf?sfvrsn=2>
- Pita, I. (2016). La globalización vs. cultura. *Globalización*, 8. Recuperado de <http://biblioteca.clacso.edu.ar/ar/libros/cuba/if/marx/documentos/22/Globalizaci%F3n%20VS%20Cultura.pdf>

- Quitacan, L. (15 de 01 de 2020). Generación de empleo como consecuencia del turismo. (E. Palacios, Entrevistador)
- Ranaboldo, C., & Schejtman, A. (2009). *El valor del patrimonio cultural, territorios rurales, experiencias y proyecciones latinoamericanas*. Lima: Biblioteca Nacional de Perú.
- Restrepo, L. (2013). *Investigación documental*. Recuperado de [http://aprendeenlinea.udea.edu.co/lms/moodle/file.php/658/Glosario\\_Invest\\_Documental\\_final\\_-\\_Lina\\_Rpo.pdf](http://aprendeenlinea.udea.edu.co/lms/moodle/file.php/658/Glosario_Invest_Documental_final_-_Lina_Rpo.pdf)
- Reyes, A., Guerra, E., & Quintero, J. (2017). *Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y el turismo*. Recuperado de [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1870-90362017000100009](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-90362017000100009)
- Reynosa, E. (2015). *Patrimonio cultural e identidad*. Recuperado de amazonaws.com: [https://s3.eu-west-1.amazonaws.com/eu.storage.safecreative.org/1/2016/05/20/00000154/ce3d/bd7c/e31e/64dbff93a57e/Patrimonio\\_cultural\\_e\\_identidad.pdf?response-content-type=application%2Fpdf&X-Amz-Algorithm=AWS4-HMAC-SHA256&X-Amz-Date=20191108T142835Z&X-Amz](https://s3.eu-west-1.amazonaws.com/eu.storage.safecreative.org/1/2016/05/20/00000154/ce3d/bd7c/e31e/64dbff93a57e/Patrimonio_cultural_e_identidad.pdf?response-content-type=application%2Fpdf&X-Amz-Algorithm=AWS4-HMAC-SHA256&X-Amz-Date=20191108T142835Z&X-Amz)
- Rivas, J. (2012). *La investigación de campo*. Recuperado de <https://jofillop.files.wordpress.com/2011/03/metodos-de-investigacion.pdf>
- Saltos, G. (2018). *Identificación de la gastronomía ancestral y el turismo sostenible*. Bahía de Caraquez: Universidad Eloy Alfaro de Manabí. Recuperado de <https://repositorio.ulead.edu.ec/bitstream/123456789/1112/1/ULEAM-HT-0014.pdf>
- Sánchez, J. (2018). *economipedia.com*. Recuperado de <https://economipedia.com/definiciones/patrimonio.html>
- Santana, M. (2013). *Formas de desarrollo turístico, redes y situación de empleo*. Recuperado de <https://www.tdx.cat/bitstream/handle/10803/5116/mast1de2.pdf>
- SECTUR. (2015). *Turismo cultural*. Recuperado de <http://www.sectur.gob.mx/hashtag/2015/05/14/turismo-cultural/>
- SFI. (2018). *Antigüedad de documentos limitaciones y alcances de la pericia*. Recuperado de <https://www.pericias.com.ar/Antigüedad.html>



- Solares, R. (2017). *¿Cómo se utiliza el método científico?* Recuperado de <https://es.khanacademy.org/science/high-school-biology/hs-biology-foundations/hs-biology-and-the-scientific-method/a/the-science-of-biology>
- Soto, S. I. (2013). *El concepto de patrimonio inmaterial*. Recuperado de [file:///C:/Users/Z%C2%B4Systems/Downloads/Dialnet-ElConceptoDePatrimonioCulturalInmaterial-4602811%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Z%C2%B4Systems/Downloads/Dialnet-ElConceptoDePatrimonioCulturalInmaterial-4602811%20(1).pdf)
- Tancara, C. (2015). *La investigación documental*. Recuperado de <http://www.scielo.org.bo/pdf/rts/n17/n17a08.pdf>
- UNESCO. (2018). *Patrimonio cultural inmaterial*. Recuperado de [ich.unesco.org](http://ich.unesco.org): <https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>

## VII. ANEXOS

### Anexo 1: Certificado o Acta del Perfil de Investigación



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

### ACTA

#### DE LA SUSTENTACIÓN DE PREDEFENSA DEL INFORME DE INVESTIGACIÓN DE:

**NOMBRE:** Palacios Tuquerres Erika Fernanda  
**NIVEL/PARALELO:** 0

**CÉDULA DE IDENTIDAD:** 1004490171  
**PERIODO ACADÉMICO:** Nov.2020-Mar.2021

**TEMA DE INVESTIGACIÓN:** "La valoración del patrimonio inmaterial gastronómico y el desarrollo del turismo cultural de la ciudad de Mira."

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

**PRESIDENTE:** MSc. Iturralde Vallejos Jaime Alejandro  
**LECTOR:** MSc. Guevara Guevara Elizabeth Josefina  
**ASESOR:** MSc. Herrera Jiménez Marilyn Gabriela

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:** Virtual **AULA:** Virtual  
**FECHA:** Jueves, 14 de enero de 2021  
**HORA:** 10H00

Obteniendo las siguientes notas:

1) Sustentación de la predefensa:	5,98
2) Trabajo escrito	2,73
<b>Nota final de PRE DEFENSA</b>	<b>8,71</b>

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 Jueves, 14 de enero de 2021

1003324280 JAIME  
ALEJANDRO  
ITURRALDE VALLEJOS  
MSc. Iturralde Vallejos Jaime Alejandro

Firmado digitalmente  
por 1003324280 JAIME  
ALEJANDRO  
ITURRALDE VALLEJOS

**PRESIDENTE**

0401318290  
MARILYN GABRIELA  
HERRERA JIMENEZ  
MSc. Herrera Jiménez Marilyn Gabriela

Firmado digitalmente por  
0401318290 MARILYN  
GABRIELA HERRERA  
JIMENEZ

**TUTOR**

ELIZABETH  
JOSEFINA  
GUEVARA  
GUEVARA  
MSc. Guevara Guevara Elizabeth Josefina

Firmado  
digitalmente por  
ELIZABETH JOSEFINA  
GUEVARA GUEVARA

**LECTOR**

Adj.: Observaciones y recomendaciones

Anexo 2: Certificado del abstract por parte de idiomas



UNIVERSIDAD POLITÉCNICA ESTATAL DEL CARCHI  
FOREIGN AND NATIVE LANGUAGE CENTER

ABSTRACT- EVALUATION SHEET

NAME: Erika Fernanda Palacios Túquerres DATE: 2 de febrero de 2021

TOPIC: : "La valoración del patrimonio inmaterial gastronómico y el desarrollo del turismo cultural de la ciudad de Mira."

MARKS AWARDED

QUANTITATIVE AND QUALITATIVE

Activar

VOCABULARY AND WORD USE	Use new learnt vocabulary and precise words related to the topic	Use a little new vocabulary and some appropriate words related to the topic	Use basic vocabulary and simplistic words related to the topic	Limited vocabulary and inadequate words related to the topic
	EXCELLENT: 2 <input checked="" type="checkbox"/>	GOOD: 1,5 <input type="checkbox"/>	AVERAGE: 1 <input type="checkbox"/>	LIMITED: 0,5 <input type="checkbox"/>
WRITING COHESION	Clear and logical progression of ideas and supporting paragraphs.	Adequate progression of ideas and supporting paragraphs.	Some progression of ideas and supporting paragraphs.	Inadequate ideas and supporting paragraphs.
	EXCELLENT: 2 <input checked="" type="checkbox"/>	GOOD: 1,5 <input type="checkbox"/>	AVERAGE: 1 <input type="checkbox"/>	LIMITED: 0,5 <input type="checkbox"/>
ARGUMENT	The message has been communicated very well and identify the type of text	The message has been communicated appropriately and identify the type of text	Some of the message has been communicated and the type of text is little confusing	The message hasn't been communicated and the type of text is inadequate
	EXCELLENT: 2 <input checked="" type="checkbox"/>	GOOD: 1,5 <input type="checkbox"/>	AVERAGE: 1 <input type="checkbox"/>	LIMITED: 0,5 <input type="checkbox"/>
CREATIVITY	Outstanding flow of ideas and events	Good flow of ideas and events	Average flow of ideas and events	Poor flow of ideas and events
	EXCELLENT: 2 <input type="checkbox"/>	GOOD: 1,5 <input checked="" type="checkbox"/>	AVERAGE: 1 <input type="checkbox"/>	LIMITED: 0,5 <input type="checkbox"/>
SCIENTIFIC SUSTAINABILITY	Reasonable, specific and supportable opinion or thesis statement	Minor errors when supporting the thesis statement	Some errors when supporting the thesis statement	Lots of errors when supporting the thesis statement
	EXCELLENT: 2 <input type="checkbox"/>	GOOD: 1,5 <input checked="" type="checkbox"/>	AVERAGE: 1 <input type="checkbox"/>	LIMITED: 0,5 <input type="checkbox"/>
<b>TOTAL/AVERAGE</b>	9 - 10: EXCELLENT 7 - 8,9: GOOD 5 - 6,9: AVERAGE 0 - 4,9: LIMITED	<b>TOTAL 9</b>		



**UNIVERSIDAD POLITÉCNICA ESTATAL DEL CARCHI  
FOREIGN AND NATIVE LANGUAGE CENTER**

**Informe sobre el Abstract de Artículo Científico o Investigación.**

**Autor:** Erika Fernanda Palacios Túquerres

**Fecha de recepción del abstract:** 2 de febrero de 2021

**Fecha de entrega del informe:** 2 de febrero de 2021

El presente informe validará la traducción del idioma español al inglés si alcanza un porcentaje de: 9 – 10 Excelente.

Si la traducción no está dentro de los parámetros de 9 – 10, el autor deberá realizar las observaciones presentadas en el ABSTRACT, para su posterior presentación y aprobación.

**Observaciones:**

Después de realizar la revisión del presente abstract, éste presenta una apropiada traducción sobre el tema planteado en el idioma Inglés. Según los rubrics de evaluación de la traducción en Inglés, ésta alcanza un valor de 9, por

Atentamente



Firmado electrónicamente por:  
**EDISON BOANERGES  
PENAFIEL ARCOS**

Ing. Edison Peñafiel Arcos MSc  
Coordinador del CIDEN

### Anexo 3: Encuesta aplicada a la población

#### Encuesta

Instrumento dirigida a los habitantes de la ciudad Mira

Objetivo: Identificar la valoración de la población de Mira al patrimonio inmaterial gastronómico y su incidencia en factores de desarrollo turístico de la ciudad de Mira.

#### Datos generales:

Edad: ( )                      Género: M ( )                      F ( )                      Grupo GLBTI ( )

---

#### Questionario:

#### **Indicador: Nivel de conocimiento de la población sobre identidad cultural de la ciudad de Mira**

1. ¿Conoce o practica usted los siguientes elementos de la identidad cultural de Mira?

Característica	Si	No
Dialecto (Formas y tonos de hablar)		
Valores (Amabilidad, puntualidad, responsabilidad etc.)		
Gastronomía		
Oralidad		
Costumbres		
Tradiciones		

#### **Indicador: Nivel de valoración de la identidad cultural**

2. ¿Considera que la gastronomía tradicional de Mira, es importante para la cultura de la ciudad?

Si ( )                      No ( )

#### **Indicador: Nivel de importancia de los conocimientos ancestrales**

3. ¿Qué tan importante son para usted los conocimientos transmitidos de generación en generación relacionados con la gastronomía?

Muy importante		importante		Nada importante	
----------------	--	------------	--	-----------------	--

**Indicador: Nivel de conocimiento del patrimonio gastronómico del cantón Mira.**

4. ¿Conoce Ud. los siguientes productos gastronómicos?

Nombre	SI	No	Nombre	SI	No	Nombre	SI	No
Tardón Mireño			Buñuelos de navidad			Colada de arveja		
Paspas			Bañuelos de finados			Repe		
Delicados			Arepas de camote			Chuchuca		
Empanadas de finados			Zambo con panela			Pringa		
Mestizos			Sopa de Morocho			Colada de haba		
Café de aroma								

5. De los productos gastronómicos tradicionales que conoce. ¿Sabe usted lo siguiente?

Elemento	SI	NO
Historia		
Cultivo de los ingredientes		
Preparación del producto		
Empaque y presentación		
Fechas u ocasiones en los que se deben consumir		

**Nivel de valoración de elementos gastronómicos**

6. ¿Qué tan importante considera Ud. la conservación de estos productos gastronómicos?

Muy importante		Indiferente		Nada importante	
----------------	--	-------------	--	-----------------	--

**Indicador: Nivel de conservación de la cultura**

7. Responda SI o NO según su criterio:

Indicador	SI	NO
¿Ha adoptado costumbres de otras culturas?		
¿Se siente identificado con mitos, leyendas, poesía o música de otro pueblo?		
¿Ha adoptado formas de vestir de otros lados, provincias o países?		
¿Dedica más tiempo a medios digitales que a conversar con personas cercanas? (Globalización )		

**Indicador: Nivel de participación en actividades culturales**

8. ¿Ha participado usted en las siguientes actividades culturales?

Actividad culturales	SI	NO
Novillo de bombas		
Ferias gastronómicas		
Acarreo de chamiza y achupalla		
Ferias artesanales		
Baile de los inocentes		
Festividades Virgen de la Caridad		
Quema de castillo		
Banda de pueblo		
Pelota Nacional		
Juegos tradicionales		
Remedos Populares		
Procesión de difuntos, semana santa y navidad		

**Indicador: Demanda potencial**

9. ¿A través de cuál de las siguientes actividades le gustaría conocer más sobre el patrimonio gastronómico de Mira?

Ferias Gastronómicas		Rutas Gastronómicas		Festivales		Talleres	
----------------------	--	---------------------	--	------------	--	----------	--

**Indicador: Nivel de tolerancia de otras culturas**

10. ¿Cómo se siente usted ante la presencia de visitantes en la ciudad?

Conforme		Inconforme		Indiferente	
----------	--	------------	--	-------------	--

**Indicador: Nivel de empleo**

11. ¿Trabaja usted en actividades cuyos clientes sean turistas o visitantes?

Si ( ) No ( )

**Anexo 4:** Encuesta aplicada a visitantes

**Encuesta**

Instrumento dirigida a los visitantes de la ciudad Mira

Objetivo: Identificar si la intención de compra del visitante se incrementa en función de la valoración de la gastronomía tradicional por parte de la población.

---

Ciudad de procedencia: \_\_\_\_\_

Edad: 15-30 ( )      31-45 ( )      Más de 45 años ( )

1. ¿Ha visitado anteriormente la ciudad de Mira?

Si ( )      No ( )

2. ¿Visitaría la ciudad de Mira si esta tuviese un espacio donde la población local muestre sus conocimientos y habilidades en la preparación de productos gastronómicos ancestrales, y usted pueda degustar de sabores únicos, al mismo tiempo que descubre la historia detrás de ellos?

3. Si ( )      No ( )



**Anexo 5:** Entrevista a autoridades

**Entrevista**

Entrevista dirigida a las autoridades de la ciudad Mira

Objetivo: Recolectar información sobre los factores de desarrollo turístico de la ciudad de Mira.

**Datos Generales**

Nombre.....

Edad.....

Ocupación.....

Fecha.....

1. ¿Existe una normativa municipal para el área de turismo y en qué consiste?

.....  
.....

2. ¿Considera que existe suficiente seguridad para el turista que visita Mira?

.....  
.....

3. ¿Qué tipo de estrategias se están aplicando para evitar la pérdida de costumbres y tradiciones de la ciudad?

.....  
.....

4. ¿Existen políticas públicas que promueva el patrimonio gastronómico de Mira?

.....  
.....

5. ¿Cómo considera usted que el patrimonio gastronómico puede dinamizar la economía de la ciudad?

.....  
.....

6. ¿Existen personas o asociaciones que desarrollen actividades, productos o servicios turísticos y en que consiste su accionar?

.....  
.....

7. ¿Qué impactos ambientales ha generado la actividad turística en la ciudad?

.....  
.....

8. ¿Qué procesos se utilizan para el manejo de desechos sólidos en la ciudad?

.....  
.....

9. ¿A través de qué medios se promociona el patrimonio inmaterial gastronómico de la ciudad?

Anexo 6: Ficha de inventario - Tardón Mireño

<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO</b> <b>PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b> <b>A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS</b> <b>CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>		<b>CÓDIGO</b>  IM-04-04-50-004-20-000001	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b>	Carchi	<b>Cantón:</b> Mira	
<b>Parroquia:</b>	Mira	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
<b>Localidad:</b>	Ciudad de Mira		
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM:</b>	X (Este) 0,55017	Y (Norte) -78,04318	Z (Altitud) 2450
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b>	Bebida tradicional conocida como Tardón Mireño, 2020		
<b>Código fotográfico:</b>	IM-04-04-50-004-20-000001_1		

<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
<b>Denominación</b>	<b>Otras(s) denominación (es)</b>	
Tardón Mireño	<b>D1</b>	N/A
	<b>D2</b>	N/A
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>	
Mestizo	<b>L1</b>	Español
	<b>L2</b>	N/A
<b>Subámbito</b>	<b>Detalles del subámbito</b>	
Gastronomía	N/A	
<b>Breve reseña</b>		
<p>La primera mención de la palabra tardón se remonta a la época de los jesuitas, aproximadamente hace 320 años, esto se relaciona con las festividades de la Virgen de la Caridad. Los mireños elaboraban una bebida a base de naranja y aguardiente. Acostumbraban a recibir a los forasteros y viajeros con una copa de esta bebida tradicional acompañada de una copa de fijador (aguardiente puro). Un día llegó un emisario desde Quito a dejar un mensaje, a quien se lo recibió con esta bebida y su efecto fue inmediato: el emisario tuvo que quedarse cuatro días en estado de embriaguez. Tras llegar a Quito con cuatro días de retraso, no tuvo una excusa razonable y solo menciono que sufrió un <i>TARDÓN</i> en Mira.</p>		
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>		
<p>El Tardón es una bebida tradicional elaborada a base de naranja y aguardiente puro. Está bebida se elabora desde hace más de 300 años y está asociada a las festividades de la Virgen de la Caridad. Se ha convertido en uno de los principales atractivos de la ciudad de Mira. Sus ingredientes antiguamente eran traídos desde el sector de Santa Ana. Con el paso de los años esta bebida ha experimentado un proceso de evolución, al principio se elaboraba de manera artesanal en los hogares de algunas personas. Con el pasar del tiempo lo fueron preparando asociaciones e incluso en grupos del Municipio debido a que era una bebida que solamente se elaboraba en la temporada de fiestas y era entregada al público de manera gratuita. En la última década el Tardón se está elaborando de manera industrial en algunas marcas. Estas cuentan con el permiso sanitario y con todas las normas de calidad requeridas para su comercialización local, nacional e internacional. Además, de esto la bebida tradicional se ha convertido en un elemento característico de la cultura Mireña a tal punto que sus presentaciones llevan innovadores diseños que captan la atención de propios y extraños.</p>		
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>
	Anual	La bebida es elaborada durante todos los días del año
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

Alcance/Significado		Detalle del alcance			
	Local	La bebida tiene influencia y ha sido consumida en las distintas provincias del Ecuador			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
X	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Naranja	Vegetal	Santa Ana	Compra	
E2	Aguardiente	Vegetal	Santa Ana	Compra	
E3	Azúcar	Vegetal	Tababuela	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Tanques de almacenamiento	Actual	N/A	Compra	
H2	Exprimidores	Actual	N/A	Compra	
H3	Embaces de cristal	Actual	Guayaquil	Compra	
H4	Coladores	Actual	N/A	Compra	
H5	Utensilios de cocina	Actual	N/A	Compra	
<b>Tiempo de preparación:</b>	Una hora por botella de manera artesanal y de manera industrial 200 botellas al día				
<b>Tiempo de cocción:</b>	N/A				
<b>5. PORTADORES/SOPORTES</b>					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuo	Ángel Ruiz	74 años de edad	Presidente de la asociación Manos Productivas	Mira	Mira
Individuo	Renato Bastidas	42 años de edad	Independiente	Mira	Mira
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			

X	Padres-hijos	El portador aprendió de manera visual a quienes elaboraban en tardón cuando él era niño.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>		
X	Padres-hijos	El portador transmite solamente el proceso general de la preparación al público sin embargo la fórmula exacta es compartida estrictamente a personas de confianza.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
<b>6. VALORACIÓN</b>				
<b>Importancia para la comunidad</b>				
<b>Nada importante</b> <input type="checkbox"/>	<b>Poco importante</b> <input type="checkbox"/>	<b>Importante</b> <input type="checkbox"/>	<b>Muy importante</b> <input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Sensibilidad al cambio</b>				
	Alta	La fórmula original del tardón difícilmente se puede modificar, a menos que se creen nuevas recetas por desconocimiento de la original.		
	Media			
X	Baja			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Ángel Ruiz	Mira	N/A	Masculino	74
Bastidas Renato	Mira	098 726 2852	Masculino	42
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>Código/Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
FIESTAS DE LA SANTISIMA VIRGEN DE LA CARIDAD	USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	FIESTAS	FIESTAS O CEREMONIAS RELIGIOSAS	

FIESTAS DE CANTONIZACIÓN	USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	FIESTAS	FIESTAS O CEREMONIAS RELIGIOSAS
<b>7. CALIDAD</b>			
Valor intrínseco	Esta bebida llama la atención por su presentación y su historia.		
Valor extrínseco	La bebida está asociada a la identidad cultural que caracteriza al pueblo Mireño.		
<b>8. APOYO</b>			
La bebida recibió apoyo del gobierno provincial del Carchi para su producción de manera industrial.			
<b>9. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS</b>			
FIESTA DE LA VIRGEN DE LA CARIDAD FIESTAS DE CANTONALIZACIÓN			
<b>10. OBSERVACIONES</b>			
N/A			
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b>	Universidad Politécnica Estatal del Carchi		
<b>Inventariado por:</b>	Erika Palacios	<b>Fecha de inventario:</b>	30 de agosto de 2019
<b>Revisado por:</b>	MSc. Marilyn Herrera J	<b>Fecha revisión:</b>	N/A
<b>Aprobado por:</b>	N/A	<b>Fecha aprobación:</b>	N/A

**Anexo 7:** Ficha de inventario - Empanadas de difuntos

<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO</b> <b>PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b> <b>A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS</b> <b>CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>		<b>CÓDIGO</b>  IM-04-04-50-004-20-000002
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
<b>Provincia:</b>	Carchi	<b>Cantón:</b> Mira
<b>Parroquia:</b>	Mira	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural
<b>Localidad:</b>	Ciudad de Mira	
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM:</b>	X (Este) 0,55017	Y (Norte) -78,04318
		Z (Altitud) 2450
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>		
		
<b>Descripción de la fotografía:</b>	Empanadas preparadas en honor a los fieles difuntos, 2020	
<b>Código fotográfico:</b>	IM-04-04-50-004-20-000002_2	

<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
<b>Denominación</b>		<b>Otras(s) denominación (es)</b>
		<b>D1</b> N/A
Empanadas de finados		<b>D2</b> N/A
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>
Mestizo		<b>L1</b> Español
		<b>L2</b> N/A
<b>Subámbito</b>		<b>Detalles del subámbito</b>
Gastronomía		N/A
<b>Breve reseña</b>		
<p>Las empanadas de finados son una tradición que se ha ido transmitiendo de generación en generación. La fecha exacta de su origen no se puede precisar. Quienes la practican afirman que en épocas antiguas faltando ocho o quince días antes de celebrar el día de los difuntos, las personas acudían a los molinos hidráulicos llevando trigo que era sembrado y cosechado por ellos mismo. Preparaban los granos de trigo y maíz para ser convertidos en harina. Los molinos se ubicaban en las localidades de El Ángel y San Isidro. Quienes son portadores de la tradición afirman que tenían que caminar y transportar los costales de trigo y maíz en burro para moler. Cuando llegaba la celebración del Día de los difuntos, los Mireños elaboraban las empanadas de finados con una mezcla especial otorgándoles el sabor que las caracteriza.</p>		
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>		
<p>Las empanadas especiales de finados se las elabora a base de harina de trigo. Luego de haber amasado hasta obtener una masa suave es rellena con carne de cerdo. La carne debe estar condimentada y refrita en cebolla picada para que tenga un sabor consistente. Finalmente se colocan sobre las latas y son ingresadas al horno de leña en temperatura normal. Una vez terminado el proceso de horneado son consumidas en conjunto con la tradicional colada morada.</p>		
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>
X	Anual	Son preparadas una vez al año con la celebración de los fieles difuntos.
	continua	
	Ocasional	
	Otro	
<b>Alcance/Significado</b>		<b>Detalle del alcance</b>
Local		
Provincial		



X	Regional	Este productos es consumido principalmente en la provincia del Carchi-cantón Mira, sin embargo su popularidad se ha extendido a las provincias aledañas aunke no existe comercialización de las mismas.			
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Harina de Trigo	Vegetal	Mira, Carchi	Producción propia	
E2	Panela	Vegetal	Mira, Carchi	Compra	
E3	Manteca de chancho	Vegetal	Mira, Carchi	Producción propia	
E4	Huevos	Animal	Mira, Carchi	Compra	
E5	Leche	Animal	Mira, Carchi	Compra	
E6	Levadura seca	Vegetal	Mira, Carchi	Compra	
E7	Carne de chancho	Animal	Mira, Carchi	Compra	
E8	Cebolla	Vegetal	Mira, Carchi	Compra	
E9	Achiote	Vegetal	Mira, Carchi	Compra	
E10	Sal	Mineral	Mira, Carchi	Compra	
E11	Comino	Vegetal	Mira, Carchi	Compra	
E12	Cilantro	Vegetal	Mira, Carchi	Compra	
E13	Clavo de olor	Vegetal	Mira, Carchi	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H2	Batea de madera	Tradicional	Mira, Carchi	Compra	
H4	Utensilios de cocina	Actual	Mira, Carchi	Compra	
H5	Horno de leña	Tradicional	Mira, Carchi	Producción propia	
<b>Tiempo de preparación:</b>	La preparación varía entre 45 min y una hora dependiendo de la cantidad que se elabore.				
<b>Tiempo de cocción:</b>	La cocción tarda entre 30 y 45 min				
<b>5. PORTADORES/SOPORTES</b>					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuo	María Valverde	N/A	Independiente	Mira	Mira

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia		
X	Padres-hijos	La portadora aprendió de manera visual a sus progenitores quienes elaboraban cuando era niña.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
X	Padres-hijos	La portadora transmite solamente el proceso general de la preparación al público, sin embargo los ingredientes y las cantidades exactas son compartidas estrictamente a personas de confianza.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Nada importante <input type="checkbox"/>	Poco importante <input type="checkbox"/>	Importante <input type="checkbox"/>	Muy importante <input checked="" type="checkbox"/>	
Sensibilidad al cambio				
	Alta	La receta para la preparación de las empanadas de finados puede variar con el pasar de los años dependiendo de los gustos de cada generación.		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Valverde María	Mira	N/A	Femenino	N/A
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
DIA DE LOS DIFUNTOS	USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	FIESTAS	FIESTAS O CEREMONIAS RELIGIOSAS	

<b>7. CALIDAD</b>	
Valor intrínseco	Este producto llama la atención por su sabor peculiar e irreplicable y su historia.
Valor extrínseco	Este producto forma parte de la identidad cultural de la localidad y está asociado a la celebración en honor a los fieles difuntos.
<b>8. APOYO</b>	
No tiene apoyo de ninguna identidad pública o privada.	
<b>9. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS</b>	
Celebración del día de los difuntos	
<b>10. OBSERVACIONES</b>	
N/A	
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>	
<b>Entidad Investigadora:</b>	Universidad Politécnica Estatal del Carchi
<b>Inventariado por:</b>	Erika Palacios
<b>Fecha de inventario:</b>	30 de agosto de 2019
<b>Revisado por:</b>	MSc. Marilyn Herrera J
<b>Fecha revisión:</b>	N/A
<b>Aprobado por:</b>	N/A
<b>Fecha aprobación:</b>	N/A
<b>Registro fotográfico:</b>	N/A

**Anexo 8:** Ficha de inventario - Buñuelos de finados

<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO</b> <b>PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b> <b>A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS</b> <b>CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>		<b>CÓDIGO</b>  IM-04-04-50-004-20-000003
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
<b>Provincia:</b>	Carchi	<b>Cantón:</b> Mira
<b>Parroquia:</b>	Mira	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural
<b>Localidad:</b>	Ciudad de Mira	
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM:</b>	X (Este) 0,55017	Y (Norte) -78,04318
		Z (Altitud) 2450
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>		
		
<b>Descripción de la fotografía:</b>	Tradicionales buñuelos de finados, 2020	
<b>Código fotográfico:</b>	IM-04-04-50-004-20-000003_3	

<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
<b>Denominación</b>		<b>Otras(s) denominación (es)</b>
Buñuelos de Finados		<b>D1</b> N/A
		<b>D2</b> N/A
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>
Mestizo		<b>L1</b> Español
		<b>L2</b> N/A
<b>Subámbito</b>		<b>Detalles del subámbito</b>
Gastronomía		N/A
<b>Breve reseña</b>		
<p>Los buñuelos de finados son una tradición que se ha ido transmitiendo de generación en generación. La fecha exacta de su origen no se puede precisar. Quienes la practican afirman que lo aprendieron de manera visual a quienes en épocas de finados se dedicaban a elaborar los deliciosos buñuelos, lo que hace suponer que su origen es más antiguo de lo que se piensa. Posiblemente se remonte tres generaciones atrás o más.</p>		
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>		
<p>Su preparación se basa en la mezcla de harina de trigo, huevos, manteca de chanco elaborada de manera propia, levadura y contiene un relleno con una masa a base de huevos de gallina de campo que le da un sabor particular. Tienen una forma esférica y son de color dorado lo que le hace muy apetecibles. Y son elaborados en épocas de finados en los hogares de las familias mireñas.</p>		
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>
X	Anual	Los buñuelos de finados son elaborados cada año en épocas de finados.
	continua	
	Ocasional	
	Otro	
<b>Alcance/Significado</b>		<b>Detalle del alcance</b>
X	Local	Este productos es consumido principalmente en la provincia del Carchi-cantón Mira, sin embargo su popularidad se ha extendido a las provincias aledañas aunque no existe comercialización de los mismos.
	Provincial	
	Regional	

	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Harina flor	Vegetal	Mira, Carchi	Compra	
E2	Huevos de campo	Animal	Mira, Carchi	Producción propia	
E3	Mantequilla	Vegetal	Mira, Carchi	Compra	
E4	Manteca de chancho	Animal	Mira, Carchi	Producción propia	
E5	Levadura en pasta	Vegetal	Mira, Carchi	Compra	
E6	Sal	Mineral	Mira, Carchi	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Recipiente	Actual	Mira, Carchi	Compra	
H3	Horno de leña	Tradicional	Mira, Carchi	Producción propia	
<b>Tiempo de preparación:</b>	La preparación varía entre 45 min y una hora dependiendo de la cantidad que se elabore.				
<b>Tiempo de cocción:</b>	La cocción tarda alrededor de 20min				
<b>5. PORTADORES/SOPORTES</b>					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuo	María Valverde	N/A	Independiente	Mira	Mira
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	La portadora aprendió a elaborar los buñuelos a sus progenitores a quienes en épocas de finados los preparaban.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La portadora transmite el proceso general de la preparación al público sin embargo los ingredientes y la forma de preparación varían de una familia a otra.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				

	Otro			
<b>6. VALORACIÓN</b>				
<b>Importancia para la comunidad</b>				
<b>Nada importante</b>	<b>Poco importante</b>	<b>Importante</b>	<b>Muy importante</b>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Sensibilidad al cambio</b>				
	Alta	Los ingredientes de los buñuelos de finados pueden ser modificados debido a los gustos y preferencias de cada familia.		
X	Media			
	Baja			
<b>7.INTERLOCUTORES</b>				
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Valverde María	Mira	N/A	Femenino	N/A
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>Código/Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
DÍA DE LOS DIFUNTOS	USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	FIESTAS	FIESTAS O CEREMONIAS RELIGIOSAS	
<b>7. CALIDAD</b>				
Valor intrínseco	Este producto llama la atención por su relleno especial e irrepetible y su historia ligada a la celebración de difuntos.			
Valor extrínseco	Este producto forma parte de la identidad cultural de la localidad y está asociado a la celebración en honor a los fieles difuntos.			
<b>8. APOYO</b>				
Este producto no tiene apoyo por parte de una entidad pública o privada.				
<b>9. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS</b>				
Celebración del día de los difuntos				

<b>10. OBSERVACIONES</b>	
N/A	
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>	
<b>Entidad Investigadora:</b>	Universidad Politécnica Estatal del Carchi
<b>Inventariado por:</b>	Erika Palacios
<b>Fecha de inventario:</b>	30 de agosto de 2019
<b>Revisado por:</b>	MSc. Marilyn Herrera J
<b>Fecha revisión:</b>	N/A
<b>Aprobado por:</b>	
<b>Fecha aprobación:</b>	N/A
<b>Registro fotográfico:</b>	N/A



Anexo 9: Ficha de inventario - Paspas

<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO</b> <b>PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b> <b>A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS</b> <b>CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>		<b>CÓDIGO</b>  IM-04-04-50-004-20-000004
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
<b>Provincia:</b>	Carchi	<b>Cantón:</b> Mira
<b>Parroquia:</b>	Mira <input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
<b>Localidad:</b>	Ciudad de Mira	
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM:</b>	<b>X (Este)</b> 0,55017	<b>Y (Norte)</b> -78,04318 <b>Z (Altitud)</b> 2450
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>		
		
<b>Descripción de la fotografía:</b>	Pan de maíz conocido como Paspas, 2020	
<b>Código fotográfico:</b>	IM-04-04-50-004-20-000004_4	

<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otras(s) denominación (es)</b>	
Paspas		<b>D1</b>	N/A
		<b>D2</b>	N/A
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>	
Mestizo		<b>L1</b>	Español
		<b>L2</b>	N/A
<b>Subámbito</b>		<b>Detalles del subámbito</b>	
Gastronomía		N/A	
<b>Breve reseña</b>			
<p>Una de las principales costumbres de los pobladores del cantón Mira es recibir a propios y extraños con las tradicionales PASPAS. Es un producto que año tras años ha sido saboreado y apetecidos por los Mireños. Amasar las papas se convirtió en una actividad económica para bisabuelas y abuelas en la época antigua. Las paspas se consumen acompañadas del café que se acostumbra a tomar a las 4 de la tarde.</p>			
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>			
<p>Están elaboradas a base de maíz y preparadas en horno de leña. Su proceso de elaboración no es complejo, se inicia moliendo el queso, luego en un recipiente se mezcla con los huevos, levadura, harina de maíz y sal. Como siguiente paso se calienta la leche y se agrega a la mezcla anterior. Como último punto se debe agregar manteca y mantequilla hasta tener una masa suave. Una vez lista la masa, se la coloca en un recipiente dejándola reposar alrededor de 30 minutos para que se pueda leudar. Transcurrido este tiempo se procede a elaborar las paspas y colocarlas sobre una lata para que sean ingresadas al horno a una temperatura normal. Las paspas son similares a un pan de tamaño promedio.</p>			
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>	
		Las paspas son elaboradas durante todos los días del año.	
X			
Ocasional			
Otro			
<b>Alcance/Significado</b>		<b>Detalle del alcance</b>	

	Local	Debido al delicioso sabor que contienen, las paspas han sido consumidas en las provincias aledañas a la provincia del Carchi.			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Queso tierno	Animal	Mira, Carchi	Compra	
E2	Harina de maíz	Vegetal	Mira, Carchi	Producción Propia	
E3	Harina flor	Vegetal	Mira, Carchi	Compra	
E4	Leche	Animal	Mira, Carchi	Compra	
E5	Manteca de chancho	Animal	Mira, Carchi	Compra	
E5	Mantequilla	Animal	Mira, Carchi	Compra	
E6	Huevos	Animal	Mira, Carchi	Compra	
E7	Levadura	Vegetal	Mira, Carchi	Compra	
E8	Sal	Mineral	Mira, Carchi	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Horno de leña	Tradicional	Mira, Carchi	Producción propia	
H2	Latas de horno	Tradicional	Mira, Carchi	Producción propia	
H3	Utensilios de cocina	Actual	Mira, Carchi	Compra	
<b>Tiempo de preparación:</b>	La preparación de la masa tarda entre 45 min y una hora, dependiendo de la cantidad que se vaya a preparar.				
<b>Tiempo de cocción:</b>	La cocción puede tardar entre 30 y 45min.				
<b>5. PORTADORES/SOPORTES</b>					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuo	Lourdes Muñoz	65 años de edad	Independiente	Mira	Mira
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			

	Padres-hijos			
X	Maestro-aprendiz	La portadora aprendió de manera visual a quienes elaboraban las paspas cuando era niña.		
	Centro de capacitación			
	Otro			
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>		
X	Padres-hijos	La portadora transmite solamente el proceso general de la preparación al público sin embargo los ingredientes y las cantidades exactas son compartidas estrictamente a personas de confianza.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
<b>6. VALORACIÓN</b>				
<b>Importancia para la comunidad</b>				
<b>Nada importante</b>	<b>Poco importante</b>	<b>Importante</b>	<b>Muy importante</b>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Sensibilidad al cambio</b>				
	Alta	Los ingredientes de las paspas difícilmente se pueden modificar debido a su sabor, a menos que se creen nuevas recetas por desconocimiento de la original.		
	Media			
X	Baja			
<b>7.INTERLOCUTORES</b>				
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Muñoz Ruales Lourdes	Mira	N/A	Femenino	65
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>Código/Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
FIESTAS DE LA SANTISIMA VIRGEN DE LA CARIDAD	USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	FIESTAS	FIESTAS O CEREMONIAS RELIGIOSAS	

FIESTAS DE CANTONIZACIÓN	USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	FIESTAS	FIESTAS O CEREMONIAS RELIGIOSAS
<b>7. CALIDAD</b>			
Valor intrínseco	Esté producto llama la atención por su delicioso sabor y su historia.		
Valor extrínseco	Las paspas están asociadas a la identidad cultural que caracteriza al pueblo Mireño, por lo que son apetecidas por personas no residentes.		
<b>8. APOYO</b>			
El producto no tiene apoyo de ninguna entidad pública o privada.			
<b>9. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS</b>			
FIESTA DE LA VIRGEN DE LA CARIDAD FIESTAS DE CANTONALIZACIÓN			
<b>10. OBSERVACIONES</b>			
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b>	Universidad Politécnica Estatal del Carchi		
<b>Inventariado por:</b>	Erika Palacios	<b>Fecha de inventario:</b>	04 de septiembre de 2019
<b>Revisado por:</b>	MSc. Marilyn Herrera J	<b>Fecha revisión:</b>	N/A
<b>Aprobado por:</b>		<b>Fecha aprobación:</b>	N/A
<b>Registro fotográfico:</b>	N/A		

**Anexo 10:** Ficha de inventario - Mestizos

<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO</b> <b>PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b> <b>A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS</b> <b>CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>		<b>CÓDIGO</b>  IM-04-04-50-004-20-000005	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b>	Carchi	<b>Cantón:</b> Mira	
<b>Parroquia:</b>	Mira	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
<b>Localidad:</b>	Ciudad de Mira		
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM:</b>	X (Este) 0,55017	Y (Norte) -78,04318	Z (Altitud) 2450
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
<b>Descripción de la fotografía:</b>	N/A		
<b>Código fotográfico:</b>	N/A		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>	<b>Otras(s) denominaciones</b>		

Mestizos	D1	N/A
	D2	N/A
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>	
Mestizo	L1	Español
	L2	N/A
<b>Subámbito</b>	<b>Detalles del subámbito</b>	
Gastronomía	N/A	
<b>Breve reseña</b>		
<p>Según los relatos de la señora Lourdes Muñoz los mestizos tienen su origen en la parte alta de la ciudad, ya que, los mireños se dedicaban a cultivar el trigo que es el ingrediente principal para este producto. Los mestizos son una tradición que se ha ido transmitiendo de generación en generación. Este delicioso pan se lo viene elaborando desde hace 800 años aproximadamente por los pobladores de la ciudad. Las personas que los elaboran son para el consumo familiar y brindar a los vecinos cercanos. Quienes los preparan afirman que lo aprendieron de alguien más. El nombre de los mestizos está asociado con la tonalidad característica de la piel de los mestizos del Carchi.</p>		
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>		
<p>Los mestizos es un pan injerto de trigo y maíz. Esto hace que su sabor sea singular, además, la contextura es similar a un pan integral. A pesar de ello es consumido por la mayoría de pobladores. La principal característica que sobresale en este producto es su elaboración, se realiza una masa de sal y otra de dulce en diferentes recipientes. En los cuales se mezclan todos los ingredientes necesarios para que la mezcla entre en un proceso de leudado. Una vez lista la masa de sal es convertida en pequeñas tortillas, a las cuales se les incorpora en el centro una bola de masa de dulce. Finalmente se cierran las dos masas para tomar la forma de un pan. Este producto era consumido por las antiguas generaciones por su alto contenido en fibra.</p>		
<b>elementos</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>
X	Anual	Se elabora una vez al año por épocas de finados.
	continua	
	Ocasional	
	Otro	
<b>Alcance/Significado</b>		<b>Detalle del alcance</b>

	Local	Debido al delicioso sabor que contienen, los mestizos han sido consumidos en las provincias aledañas al Carchi.			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Harina de trigo	Vegetal	Mira, Carchi	Producción propia	
E2	Harina flor	Vegetal	Mira, Carchi	Compra	
E3	Harina de Maíz	Vegetal	Mira, Carchi	Producción propia	
E4	Leche	Animal	Mira, Carchi	Compra	
E5	Manteca de chancho	Animal	Mira, Carchi	Producción propia	
E6	Levadura	Vegetal	Mira, Carchi	Compra	
E7	Huevos	Animal	Mira, Carchi	Producción propia	
E8	Sal	Mineral	Mira, Carchi	Compra	
E10	Queso	Animal	Mira, Carchi	Producción propia	
E11	Panela	Vegetal	Mira, Carchi	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Licuada	Actual	Mira, Carchi	Compra	
H2	Recipientes	Actual	Mira, Carchi	Compra	
H3	Latas de horno	Tradicional	Mira, Carchi	Producción propia	
H4	Horno de leña	Tradicional	Mira, Carchi	Producción propia	
H5	Utensilios de cocina	Actual	Mira, Carchi	Compra	
<b>Tiempo de preparación:</b>	El tiempo de preparación de la masa puede tardar entre 1h y 1h30min.				
<b>Tiempo de cocción:</b>	El tiempo de horneado tarda alrededor de 30min.				
<b>5. PORTADORES/SOPORTES</b>					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad



Individuo	Blanca Navarrete	N/A	Independiente	MIRA	MIRA
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			
X	Padres-hijos	La portadora aprendió de manera visual a personas de su círculo familiar, quienes se dedicaban a elaborar los mestizos en tiempo de finados cuando era niña.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>			
X	Padres-hijos	La portadora transmite solamente el proceso general de la elaboración al público, sin embargo los ingredientes y las cantidades exactas son compartidas estrictamente a personas de confianza. Además esto puede variar de una familia a otra.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
<b>Nada importante</b>		<b>Poco importante</b>		<b>Importante</b>	
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alta	Los ingredientes para elaborar este pan difícilmente se puede modificar debido a que se elaboran solo en la ciudad de Mira, a menos que se creen nuevas recetas por el desconocimiento de la original.			
X	Media				
	Baja				
<b>7.INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>	
Navarrete Blanca	Mira	N/A	Femenino	N/A	
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código/Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>		

DÍA DE LOS DIFUNTOS	USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	FIESTAS	FIESTAS O CEREMONIAS RELIGIOSAS
<b>7. CALIDAD</b>			
Valor intrínseco	Este producto se caracteriza por sus ingredientes y su preparación que le da un sabor particular, que solo se encuentra en el pueblo Mireño.		
Valor extrínseco	Radica en la historia del producto y su importancia para la identidad cultural local.		
<b>8. APOYO</b>			
El producto no tiene apoyo de una institución pública o privada			
<b>9. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS</b>			
Día de los difuntos			
<b>10. OBSERVACIONES</b>			
N/A			
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b>	Universidad Politécnica Estatal del Carchi		
<b>Inventariado por:</b>	Erika Palacios	<b>Fecha de inventario:</b>	30 de agosto de 2019
<b>Revisado por:</b>	MSc. Marilyn Herrera J	<b>Fecha revisión:</b>	N/A
<b>Aprobado por:</b>	N/A	<b>Fecha aprobación:</b>	N/A
<b>Registro fotográfico:</b>	N/A		

**Anexo 11:** Ficha de inventario - Café de Aroma

<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO</b> <b>PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b> <b>A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS</b> <b>CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>		<b>CÓDIGO</b>  IM-04-04-50-004-20-000006
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
<b>Provincia:</b>	Carchi	<b>Cantón:</b> Mira
<b>Parroquia:</b>	Mira	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural
<b>Localidad:</b>	Ciudad de Mira	
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM:</b>	X (Este) 0,55017	Y (Norte) -78,04318
		Z (Altitud) 2450
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>		
		
<b>Descripción de la fotografía:</b>	Café de aroma mireño, 2020	
<b>Código fotográfico:</b>	IM-04-04-50-004-20-000006_6	
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		

Denominación		Otras(s) denominaciones	
Café de Aroma		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
Mestizo		L1	Español
		L2	
Subámbito		Detalles del subámbito	
Gastronomía		N/A	
Breve reseña			
<p>Una de las costumbres de todos los Mireños que a pesar de los años se mantiene vigente es el café de las 4 de la tarde. Esto consiste en reunirse con la familia para deleitar del delicioso café estilado o más conocido como café de chuspa, acompañada de pan de casa o las paspas. El café de aroma Mireño es una tradición que se ha mantenido durante varias generaciones, su particular sabor y aroma son características del territorio debido a las condiciones climáticas y los cultivos aledaños que también influyen en el sabor del café procesado.</p>			
4. DESCRIPCIÓN			
<p>El café que es consumido en la ciudad por lo general es artesanal. Lo cultivan en la parroquia de Santa Marianita. Pasa por un largo proceso para poderlo llevar a nuestras mesas y consumirlo. El proceso consiste en la cosecha del café desde su planta, continuamente se realiza la fermentación, es secado en un lugar específico, su trillado es café en almendra, es tostado de forma artesanal y como último punto se lo muele para poderlo estilar. Todos los pasos de este proceso son variables que pueden modificarse con el fin de obtener una determinada clase de café al terminar el proceso. Dependiendo de esto se puede obtener variaciones tanto en la acidez como en la coloración y textura del café. Las condiciones de cultivo y procesado a las que se somete el café de aroma Mireño le ha permitido obtener una calidad superior que le permite competir a nivel de especialidad.</p>			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Anual	El café de aroma mireño se produce durante todos los días del año.	
X	continua		
	Ocasional		
	Otro		
Alcance/Significado		Detalle del alcance	

	Local	El café tiene influencia y ha sido consumido en distintas provincias del Ecuador.			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
E1	Café almendra	Vegetal	Santa Marianita, Mira	Producción Propia	
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
H1	Baldes de recolectar	Actual	Mira, Carchi	Compra	
H2	Despulpadora	Actual	Mira, Juan Montalvo	Compra	
H3	Mesas con malla	Tradicional	Mira, Carchi	Producción Propia	
H4	Trilladora	Tradicional	Mira, Carchi	Producción Propia	
H5	Tostadora	Tradicional	Mira, Carchi	Producción Propia	
H6	Molino	Actual	Mira, Carchi	Compra	
<b>Tiempo de preparación:</b>	El procesamiento para obtener el café de aroma mireño puede tardar entre ocho o quince días dependiendo de la cantidad.				
<b>Tiempo de cocción:</b>	El tiempo de su cocción es alrededor de 15min				
<b>5. PORTADORES/SOPORTES</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad/Tiempo de actividad</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Individuo	Lidia Quitacan	46 años de edad	Propietaria	Mira	Mira
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			
X	Padres-hijos	La portadora del café lo aprendió de su padre, quien se dedicaba al cultivo de este producto. De igual manera ha ido aprendiendo de manera visual a quienes se dedican a esta actividad como son los caficultores de la parroquia de Juan Montalvo e ingenieros del MAGAP quienes le han brindado ayuda en el cultivo del café.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
X	Padres-hijos	La portadora transmite solamente el proceso general al público sin embargo las indicaciones exactas son compartidas estrictamente a personas de confianza.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
<b>6. VALORACIÓN</b>				
<b>Importancia para la comunidad</b>				
<b>Nada importante</b>	<b>Poco importante</b>	<b>Importante</b>	<b>Muy importante</b>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Sensibilidad al cambio</b>				
	Alta	El proceso del café difícilmente se puede modificar debido a la forma artesanal que se lo prepara. Si se cambiara el proceso esto incidiría en el sabor y aroma del café lo cual no sería recomendable para la continuidad de la marca.		
	Media			
X	Baja			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Quitacan Lidia	Mira	0993387418	Femenino	46
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>Código/Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
N/A	N/A	N/A	N/A	
<b>7. CALIDAD</b>				
Valor intrínseco	El café es de alta calidad y de un sabor y aroma particular por el hecho de ser tratado de forma artesanal.			
Valor extrínseco	Las condiciones del entorno donde se cultiva han incidido en la calidad del producto terminado. Esto ha permitido que el café alcance un reconocimiento nacional, convirtiéndose en un elemento más de la identidad cultural del pueblo mireño.			

<b>8. APOYO</b>			
El producto tuvo el apoyo del MAGAP para mejorar la producción del mismo.			
<b>9. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS</b>			
N/A			
<b>10. OBSERVACIONES</b>			
N/A			
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b>	Universidad Politécnica Estatal del Carchi		
<b>Inventariado por:</b>	Erika Palacios	<b>Fecha de inventario:</b>	30 de agosto de 2019
<b>Revisado por:</b>	MSc. Marilyn Herrera J	<b>Fecha revisión:</b>	N/A
<b>Aprobado por:</b>	N/A	<b>Fecha aprobación:</b>	N/A
<b>Registro fotográfico:</b>	N/A		

Anexo 12: Ficha de inventario - Buñuelos de navidad

<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO</b> <b>PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b> <b>A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS</b> <b>CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>		CÓDIGO  IM-04-04-50-004-20-000007
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
<b>Provincia:</b>	Carchi	<b>Cantón:</b> Mira
<b>Parroquia:</b>	Mira	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural
<b>Localidad:</b>	Ciudad de Mira	
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM:</b>	<b>X (Este)</b> 0,55017	<b>Y (Norte)</b> -78,04318 <b>Z (Altitud)</b> 2450
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>		
		
<b>Descripción de la fotografía:</b>	Panecillos denominados buñuelos de navidad, 2020	
<b>Código fotográfico:</b>	IM-04-04-50-004-20-000007_7	



<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otras(s) denominaciones</b>	
Buñuelos de navidad		<b>D1</b>	N/A
		<b>D2</b>	N/A
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>	
Mestizo		<b>L1</b>	Español
		<b>L2</b>	N/A
<b>Subámbito</b>		<b>Detalles del subámbito</b>	
Gastronomía		N/A	
<b>Breve reseña</b>			
<p>Los buñuelos de navidad son una tradición que se ha ido transmitiendo de generación en generación. La fecha exacta de su origen no se puede precisar. Quienes la practican afirman que lo aprendieron de manera visual a personas mayores que en épocas de navidad se dedicaban a elaborar los deliciosos buñuelos, lo que hace suponer que su origen se remonta por lo menos tres generaciones atrás.</p>			
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>			
<p>Los buñuelos son una combinación de harina de maíz reventado, huevos y manteca de chanco que es elaborada de manera artesanal. Esto hace que su sabor sea singular. Es consumido por la mayoría de pobladores en épocas navideñas. Para su preparación es necesario que la masa, ya añadida la manteca de cerdo, esté cocinada hasta que cambie su color y forme una costra en el fondo del recipiente en el que se está cocinando. Una vez lista la masa se mezcla los ingredientes restantes para finalizar su elaboración y colocar los buñuelos en el horno. Los pobladores deleitan este producto acompañado de miel de panela y una taza de café. Tradicionalmente se prepara en una olla de bronce para obtener el sabor original aunque también puede prepararse en un recipiente normal con asiento grueso. La mezcla debe ser manipulada con una cuchara de madera para evitar que se forme grumos. Una vez que es extraído del horno el producto tiene una textura cremosa y de color dorado oscuro.</p>			
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>	
X	Anual	Los buñuelos de navidad se elaboran una vez al año en épocas de navidad.	
	continua		
	Ocasional		
	Otro		

Alcance/Significado		Detalle del alcance		
	Local	Debido al delicioso sabor que contienen y a la época significativa, los buñuelos han sido consumidos en las provincias aledañas al cantón Mira.		
	Provincial			
X	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Manteca de cerdo	Animal	Mira, Carchi	Producción propia
E2	Sal	Mineral	Mira, Carchi	Compra
E3	Harina de maíz reventado	Vegetal	Mira, Carchi	Producción propia
E4	Polvo de hornear	Vegetal	Mira, Carchi	Compra
E5	Huevos	Animal	Mira, Carchi	Compra
E6	Miel de panela	Vegetal	Mira, Carchi	Compra
E7	Licor anisado	Vegetal	Mira, Carchi	Compra
E8	Anís chiquito	Vegetal	Mira, Carchi	Compra
E9	Canela	Vegetal	Mira, Carchi	Compra
E10	Clavo de olor	Vegetal	Mira, Carchi	Compra
E11	Pimienta dulce	Vegetal	Mira, Carchi	Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Paila de bronce	Actual	Mira, Carchi	Compra
H2	Cuchara de madera	Tradicional	Mira, Carchi	Compra
H3	Recipiente de Plástico	Actual	Mira, Carchi	Compra
H4	Latas de horno	Tradicional	Mira, Carchi	Producción propia
H5	Horno de leña	Tradicional	Mira, Carchi	Producción propia
H6	Utensilios de cocina	Actual	Mira, Carchi	Compra
<b>Tiempo de preparación:</b>	Su tiempo de preparación tarda entre 45min y 1h.			
<b>Tiempo de cocción:</b>	El tiempo de cocción dura alrededor de 15min.			

<b>5. PORTADORES/SOPORTES</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad/Tiempo de actividad</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Individuo	Lourdes Muñoz	65 años de edad	Independiente	Mira	Mira
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			
X	Padres-hijos	La portadora aprendió de manera visual a sus progenitores quienes en épocas Navideñas elaboraban los buñuelos cuando era niña.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>			
X	Padres-hijos	La portadora transmite solamente el proceso general de la preparación al público sin embargo los ingredientes y las cantidades exactas son compartidas estrictamente a personas de confianza.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
<b>Nada importante</b>	<b>Poco importante</b>	<b>Importante</b>	<b>Muy importante</b>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alta	Los ingredientes de los buñuelos de navidad difícilmente se pueden modificar debido a que se elaboran solo en la ciudad de Mira. Sin embargo los ingredientes pueden ser modificados por los gustos y preferencias de las nuevas generaciones y por desconocimiento de la receta original.			
X	Media				
	Baja				
<b>7.INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>	
Muñoz Ruales Lourdes	Mira	N/A	Femenino	65	
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					

<b>Código/Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>
NAVIDAD	USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	FIESTAS	FIESTAS O CEREMONIAS RELIGIOSAS
<b>7. CALIDAD</b>			
Valor intrínseco	Esté producto llama la atención por su delicioso sabor y su historia.		
Valor extrínseco	Los buñuelos están asociados a la identidad cultural de Mira, porque es uno de los elementos vinculados a las relaciones familiares que despiertan emociones en ciertas épocas del año.		
<b>8. APOYO</b>			
No tiene apoyo por parte de una entidad pública o privada			
<b>9. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS</b>			
N/A			
<b>10. OBSERVACIONES</b>			
N/A			
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b>		Universidad Politécnica Estatal del Carchi	
<b>Inventariado por:</b>	Erika Palacios	<b>Fecha de inventario:</b>	30 de agosto de 2019
<b>Revisado por:</b>	MSc. Marilyn Herrera J	<b>Fecha revisión:</b>	N/A
<b>Aprobado por:</b>	N/A	<b>Fecha aprobación:</b>	N/A
<b>Registro fotográfico:</b>	N/A		

**Anexo 13:** Ficha de inventario - Arepas de camote

<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO</b> <b>PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b> <b>A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS</b> <b>CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>		<b>CÓDIGO</b>  IM-04-04-50-004-20-000008	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b>	Carchi	<b>Cantón:</b> Mira	
<b>Parroquia:</b>	Mira	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
<b>Localidad:</b>	Ciudad de Mira		
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM:</b>	X (Este) 0,55017	Y (Norte) -78,04318	Z (Altitud) 2450
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b>	Arepas de camote, 2020		
<b>Código fotográfico:</b>	IM-04-04-50-004-20-000008_8		

<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otras(s) denominaciones</b>	
Arepas de camote		<b>D1</b>	N/A
		<b>D2</b>	N/A
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>	
Mestizo		<b>L1</b>	Español
		<b>L2</b>	N/A
<b>Subámbito</b>		<b>Detalles del subámbito</b>	
Gastronomía		N/A	
<b>Breve reseña</b>			
<p>Las arepas de camote son una tradición que se ha ido transmitiendo de generación en generación. La fecha exacta de su origen no se puede precisar. Quienes elaboran el producto afirman que lo aprendieron de alguien más, lo que hace suponer que su origen es más antiguo de lo que se piensa. Generalmente el ingrediente principal es el camote, cultivado por los pobladores de la ciudad debido al clima que cobija a este lugar. Las condiciones climáticas del entorno han permitido el cultivo de diversas variedades de camote. Debido a esto se convirtió en uno de los productos de mayor consumo entre los pobladores mireños. Con el tiempo las diferentes formas de preparar productos basados en el camote dieron como resultado las arepas. Estas se convirtieron en un alimento de consumo diario.</p>			
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>			
<p>Para preparar las arepas de camote se utiliza hojas de achira. Las hojas de achira deben ser lavadas y cortadas por la mitad en forma diagonal. Contiene ingredientes como harina de maíz y de trigo, queso, manteca de chanco, panela y como elemento principal el camote que es cultivado por los pobladores de la localidad. Durante la preparación la masa es colocada en una envoltura de hoja de achira, luego de unos minutos la masa empieza a incrementar su tamaño hasta duplicarse. En ese momento se debe incorporar una porción de masa en los costados de la envoltura. Finalmente son colocadas en el horno a temperatura normal hasta que la masa tome un color dorado y una textura crocante.</p>			
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>	
Anual		Las arepas de camote se las consume ocasionalmente cuando las familias lo desean, debido a que no existe una fecha específica de consumo.	
continua			
X	Ocasional		
Otro			

Alcance/Significado		Detalle del alcance			
X	Local	Las arepas de camote son consumidas por las familias mireñas. Al ser una tradición propia de la ciudad de Mira no se ha extendido a territorios aledaños.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Harina de maíz	Vegetal	Mira, Carchi	Producción propia	
E2	Harina de trigo refinada	Vegetal	Mira, Carchi	Producción propia	
E3	Camote	Vegetal	Mira, Carchi	Producción propia	
E4	Manteca de chanco	Animal	Mira, Carchi	Producción propia	
E5	Huevos de campo	Animal	Mira, Carchi	Producción propia	
E6	Queso	Animal	Mira, Carchi	Compra	
E7	Levadura seca	Vegetal	Mira, Carchi	Compra	
E8	Leche	Animal	Mira, Carchi	Compra	
E9	Miel de panela	Vegetal	Mira, Carchi	Producción propia	
E10	Hojas de achira	Vegetal	Mira, Carchi	Producción propia	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Recipientes	Actual	Mira, Carchi	Compra	
H2	Utensilios de cocina	Actual	Mira, Carchi	Compra	
H3	Latas de horno	Tradicional	Mira, Carchi	Producción propia	
H4	Horno de leña	Tradicional	Mira, Carchi	Producción propia	
<b>Tiempo de preparación:</b>	El tiempo de preparación tarda entre 2h y 2h30min.				
<b>Tiempo de cocción:</b>	La cocción dura entre 30 y 45min.				
<b>5. PORTADORES/SOPORTES</b>					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad

Individuo	Blanca Navarrete	N/A	Independiente	Mira	Mira
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			
X	Padres-hijos	La portadora aprendió a elaborar las arepas de camote de manera visual a su madre, que antiguamente preparaba este producto.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>			
X	Padres-hijos	La portadora transmite solamente el proceso general de la preparación al público sin embargo los ingredientes y las cantidades exactas son compartidas estrictamente a personas de confianza.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
<b>Nada importante</b>	<b>Poco importante</b>	<b>Importante</b>		<b>Muy importante</b>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alta	La receta de las arepas de camote difícilmente se puede remplazar debido a que se elaboran solo en la ciudad de Mira, a menos que se creen nuevas recetas por las nuevas generaciones ante el desconocimiento de la original.			
X	Media				
	Baja				
<b>7.INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>	
Navarrete Blanca	Mira	N/A	Femenino	N/A	
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código/Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>		
N/A	N/A	N/A	N/A		



<b>7. CALIDAD</b>	
Valor intrínseco	Se caracteriza por sus ingredientes particulares que le dan un sabor único.
Valor extrínseco	Forma parte de la identidad cultural de Mira, por haber sido un producto de alimentación diaria de las antiguas generaciones.
<b>8. APOYO</b>	
El producto no tiene apoyo de una entidad pública o privada	
<b>9. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS</b>	
N/A	
<b>10. OBSERVACIONES</b>	
N/A	
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>	
<b>Entidad Investigadora:</b>	Universidad Politécnica Estatal del Carchi
<b>Inventariado por:</b>	Erika Palacios
<b>Fecha de inventario:</b>	30 de agosto de 2019
<b>Revisado por:</b>	MSc. Marilyn Herrera J
<b>Fecha revisión:</b>	N/A
<b>Aprobado por:</b>	N/A
<b>Fecha aprobación:</b>	N/A
<b>Registro fotográfico:</b>	N/A

**Anexo 14:** Ficha de inventario - Zambo de dulce con leche

<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO</b> <b>PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b> <b>A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS</b> <b>CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>		<b>CÓDIGO</b>  IM-04-04-50-004-20-000009	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b>	Carchi	<b>Cantón:</b> Mira	
<b>Parroquia</b>	Mira	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
<b>Localidad:</b>	Ciudad de Mira		
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM:</b>	<b>X (Este)</b> 0,55017	<b>Y (Norte)</b> -78,04318	<b>Z (Altitud)</b> 2450
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b>	Zambo de dulce con leche, 2020		
<b>Código fotográfico:</b>	IM-04-04-50-004-20-000009_9		

<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otras(s) denominaciones</b>	
Zambo de dulce con leche		<b>D1</b>	N/A
		<b>D2</b>	N/A
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>	
Mestizo		<b>L1</b>	Español
		<b>L2</b>	N/A
<b>Subámbito</b>		<b>Detalles del subámbito</b>	
Gastronomía		N/A	
<b>Breve reseña</b>			
<p>El zambo se convirtió en uno de los principales productos gastronómicos de nuestros antepasados. El zambo es una variedad del zapallo verde. De este producto se obtienen diversas recetas, entre ellas destaca el zambo de dulce con leche. Esta bebida se consumía normalmente en las épocas más calurosas del año. Según la portadora esta bebida era considerada como una bebida hidratante. Las diferentes recetas de esta bebida se distribuyen en la mayoría de la población de la Sierra. También era considerado como un producto con propiedades alimenticias.</p>			
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>			
<p>El ingrediente principal de este producto es el zambo maduro, el cual es golpeado contra una superficie con el fin de romper la corteza. Luego se procede a extraer las semillas en un 95%. El almidón es retirado de la parte interna de la corteza a excepción de las partes más adheridas las cuales son incorporadas en agua conjuntamente con una porción de canela para ser cocinadas. Una vez que se ha completado el proceso de cocción es aplastado para poder añadir panela y esta se disuelva en la mezcla. Finalmente se añade una porción de leche para completar su preparación.</p>			
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>	
	Anual	El zambo de dulce con leche es preparado ocasionalmente cuando las familias lo deseen. No existe una fecha específica para su elaboración.	
	continua		
X	Ocasional		
	Otro		

Alcance/Significado		Detalle del alcance			
	Local	El zambo de dulce con leche es consumido en la mayoría de territorios de la región Sierra. Aunque cada localidad ha adaptado su propia receta según sus costumbres.			
	provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Zambo maduro	Vegetal	Mira, Carchi	Propia	
E2	Leche	Animal	Mira, Carchi	Compra	
E3	Canela	Vegetal	Mira, Carchi	Compra	
E4	Panela	Vegetal	Mira, Carchi	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Utensilios de cocina	Actual	Mira, Carchi	Compra	
H2	Cuchara de palo	Tradicional	Mira, Carchi	Compra	
H3	Cocina de leña	Tradicional	Mira, Carchi	Propia	
<b>Tiempo de preparación:</b>	La preparación del producto tarda alrededor de 30min.				
<b>Tiempo de cocción:</b>	Su cocción dura entre 1h30min y 2h dependiendo de la cantidad que se vaya a preparar.				
<b>5. PORTADORES/SOPORTES</b>					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuo	María Tuquerres	59 años de edad	Independiente	Mira	Mira
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	La portadora aprendió su proceso de preparación a sus progenitores como era la tradición.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
X	Padres-hijos	La portadora transmite la forma de preparación a sus descendientes		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
<b>6. VALORACIÓN</b>				
<b>Importancia para la comunidad</b>				
<b>Nada importante</b>	<b>Poco importante</b>	<b>Importante</b>	<b>Muy importante</b>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Sensibilidad al cambio</b>				
	Alta	La receta del producto puede ser modificada con el pasar del tiempo. Debido a las preferencias de las nuevas generaciones.		
X	Media			
	Baja			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Tuquerres María	Mira	N/A	Femenino	59
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>Código/Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
N/A	N/A	N/A	N/A	
<b>7. CALIDAD</b>				
Valor intrínseco	Destaca por su valor nutricional e hidratante y su particular forma de preparación.			
Valor extrínseco	Llego a formar parte de la identidad cultural porque se consumía en las épocas más calurosas del año. Fue una bebida cuya preferencia fue más alta que el agua.			
<b>8. APOYO</b>				
No existe apoyo de ninguna entidad pública o privada				

<b>9. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS</b>	
N/A	
<b>10. OBSERVACIONES</b>	
N/A	
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>	
<b>Entidad Investigadora:</b>	Universidad Politécnica Estatal del Carchi
<b>Inventariado por:</b>	Erika Palacios
<b>Fecha de inventario:</b>	30 de agosto de 2019
<b>Revisado por:</b>	MSc. Marilyn Herrera J
<b>Fecha revisión:</b>	N/A
<b>Aprobado por:</b>	N/A
<b>Fecha aprobación:</b>	N/A
<b>Registro fotográfico:</b>	N/A

Anexo 15: Ficha de inventario - Repe

<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO</b> <b>PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b> <b>A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS</b> <b>CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>		<b>CÓDIGO</b>  IM-04-04-50-004-20-000010	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b>	Carchi	<b>Cantón:</b> Mira	
<b>Parroquia</b>	Mira	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
<b>Localidad:</b>	Ciudad de Mira		
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM:</b>	X (Este) 0,55017	Y (Norte) -78,04318	Z (Altitud) 2450
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
<b>Descripción de la fotografía:</b>	N/A		
<b>Código fotográfico:</b>	N/A		

<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otras(s) denominaciones</b>	
Repe		<b>D1</b>	N/A
		<b>D2</b>	N/A
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>	
Mestizo		<b>L1</b>	Español
		<b>L2</b>	N/A
<b>Subámbito</b>		<b>Detalles del subámbito</b>	
Gastronomía		N/A	
<b>Breve reseña</b>			
<p>Es un producto apetecido y elaborado generalmente por personas que integran los grupos poblacionales con edad más avanzada. Su preparación tiene diferentes características según la zona en donde se elabore. Los testimonios de las personas afirman que el repe elaborado en Mira se lo prepara con el plátano verde, que es cultivado en el valle del cantón. Se estima que hace tres generaciones atrás llegó al territorio Mireño una receta de cómo preparar este producto. Cuando los habitantes lo adoptaron como un producto de consumo diario, sus ingredientes fueron reemplazados por los productos originarios de la localidad. La forma de preparación, con el tiempo fue forjando un nuevo sabor tradicional y autóctono de este territorio, por lo que pasó a formar parte de la identidad cultural de Mira.</p>			
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>			
<p>Sopa espesa es elaborada a base de plátano verde, el cual es producido en la parte baja del cantón Mira lo que hace su sabor sea diferente a cualquier otro plátano cultivado en el territorio ecuatoriano. Para su preparación se utiliza el plátano tierno el cual es aplastado y mezclado con carne de puerco específicamente lomo. La mezcla es sometida al fuego hasta que sus ingredientes alcancen su tiempo de cocción.</p>			
<b>Fecha o período</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>	
		El repe es preparado ocasionalmente cuando las familias lo desean, debido a que no existe una fecha específica de consumo.	
X	Ocasional		
<b>Alcance/Significado</b>		<b>Detalle del alcance</b>	




X	Local	A pesar de que existen otras recetas en diferentes partes del Ecuador, la forma de preparación y los ingredientes del repe mireño solo pueden encontrarse en este territorio por lo que su consumo no se ha extendido a otros lugares fuera de Mira.			
	provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
E1	Carne de puerco	Animal	Mira, Carchi	Compra	
E2	plátano verde	Vegetal	Mira, Carchi	Compra	
E3	Cebolla blanca	Vegetal	Mira, Carchi	Compra	
E4	Cilantro	Vegetal	Mira, Carchi	Compra	
E5	Sal	Mineral	Mira, Carchi	Compra	
E6	ajo	Vegetal	Mira, Carchi	Compra	
E7	Comino	Vegetal	Mira, Carchi	Compra	
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
H1	Utensilios de cocina	Actual	Mira, Carchi	Compra	
<b>Tiempo de preparación:</b>	N/A				
<b>Tiempo de cocción:</b>	Su tiempo de cocción tarda entre 1h30min y 2h dependiendo de la cantidad a prepararse.				
<b>5. PORTADORES/SOPORTES</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad/Tiempo de actividad</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Individuo	Lourdes Muñoz	65 años de edad	Independiente	Mira	Mira
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			
X	Padres-hijos	La portadora aprendió la forma de preparación de este producto de sus progenitores, quienes elaboraban el repe desde su infancia.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				

	Otro			
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>		
X	Padres-hijos	La portadora comparte los conocimientos específicos sobre la preparación solamente con personas de confianza.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
<b>6. VALORACIÓN</b>				
<b>Importancia para la comunidad</b>				
<b>Nada importante</b>	<b>Poco importante</b>	<b>Importante</b>	<b>Muy importante</b>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Sensibilidad al cambio</b>				
	Alta	La receta tradicional del repe mireño puede verse modificada por los gustos y preferencias de las nuevas generaciones.		
X	Media			
	Baja			
<b>7.INTERLOCUTORES</b>				
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Muñoz Lourdes	Mira	N/A	Femenino	65
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>Código/Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
N/A	N/A	N/A	N/A	
<b>7. CALIDAD</b>				
Valor intrínseco	El repe mireño destaca por su receta compuesta de ingredientes propios de la localidad que le dan un sabor particular.			

Valor extrínseco	Este producto es importante por las múltiples modificaciones a las que fue sometido para acoplarse a la tradición y cultura del pueblo mireño. Con el pasar del tiempo se convirtió en uno de los elementos gastronómicos más importantes de la localidad.		
<b>8. APOYO</b>			
El producto no tiene apoyo de entidades públicas y privadas			
<b>9. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS</b>			
N/A			
<b>10. OBSERVACIONES</b>			
N/A			
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b>	Universidad Politécnica Estatal del Carchi		
<b>Inventariado por:</b>	Erika Palacios	<b>Fecha de inventario:</b>	30 de agosto de 2019
<b>Revisado por:</b>	MSc. Marilyn Herrera J	<b>Fecha revisión:</b>	N/A
<b>Aprobado por:</b>	N/A	<b>Fecha aprobación:</b>	N/A
<b>Registro fotográfico:</b>	N/A		

Anexo 16: Ficha de inventario - Chuchuca

<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO</b> <b>PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b> <b>A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS</b> <b>CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>		<b>CÓDIGO</b>  IM-04-04-50-004-20-000011
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
<b>Provincia:</b>	Carchi	<b>Cantón:</b> Mira
<b>Parroquia</b>	Mira	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural
<b>Localidad:</b>	Ciudad de Mira	
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM:</b>	<b>X (Este)</b> 0,55017	<b>Y (Norte)</b> -78,04318 <b>Z (Altitud)</b> 2450
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>		
		
<b>Descripción de la fotografía:</b>	Chuchuca, 2020	
<b>Código fotográfico:</b>	IM-04-04-50-004-20-000011_11	

<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otras(s) denominaciones</b>	
Chuchuca		<b>D1</b>	N/A
		<b>D2</b>	N/A
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>	
Mestizo		<b>L1</b>	Español
		<b>L2</b>	N/A
<b>Subámbito</b>		<b>Detalles del subámbito</b>	
Gastronomía		N/A	
<b>Breve reseña</b>			
<p>La chuchuca es un plato tradicional de la región Sierra. Su principal ingrediente es el choclo cao. Es una sopa preparada comúnmente en bautizos, matrimonios, etc. A pesar de que su receta se prepara a nivel de toda la Sierra ecuatoriana, en Mira destacó por la forma de preparación. A la receta original se le agrego principalmente parte de costilla de cerdo que le da un sabor particular. A diferencia de las otras localidades la chuchuca es consumida en Mira no para celebrar acontecimientos importantes si no que se prepara de manera ocasional para el deguste de las familias mireñas.</p>			
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>			
<p>Este producto puede tener diferentes ingredientes sin embargo el ingrediente principal de la chuchuca es el choclo cao y la costilla de cerdo, que permite que la sopa tenga un sabor delicioso y consistente. Para elaborar la chuchuca, el maíz debe ser cocinando o tostado en tiesto de barro. Luego debe ser secado al sol para obtener un grano sólido. Este grano puede ser almacenado un periodo no mayor a un año, o simplemente puede ser molido de manera gruesa para poder eliminar la pluma con un cernidero y preparar la sopa. Después de este proceso se cocina el choclo molido conjuntamente con la costilla de cerdo. Finalmente se agrega los condimentos tradicionales de la cocina mireña.</p>			
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>	
		La chuchuca es un plato que se prepara de manera ocasional y no solamente en celebraciones, como se lo hace comúnmente en las demás provincias de la Sierra ecuatoriana.	
Anual			
continua			
X		Ocasional	

	Otro			
<b>Alcance/Significado</b>		<b>Detalle del alcance</b>		
X	Local	A pesar de que comparte una receta común con otros territorios, la chuchuca mireña destaca por su particular forma de preparación.		
	provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
E1	Maíz cao	Vegetal	Mira, Carchi	Compra
E2	Costilla de cerdo	Animal	Mira, Carchi	Compra
E3	Papa	Vegetal	Mira, Carchi	Compra
E4	Cebolla blanca	Vegetal	Mira, Carchi	Compra
E5	Col	Vegetal	Mira, Carchi	Compra
E6	Zanahoria	Vegetal	Mira, Carchi	Compra
E7	Leche	Animal	Mira, Carchi	Compra
E8	sal	Mineral	Mira, Carchi	Compra
E9	Achiote	Vegetal	Mira, Carchi	Compra
E10	Ajo	Vegetal	Mira, Carchi	Compra
E11	Cilantro	Vegetal	Mira, Carchi	Compra
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
H1	Utensilios de cocina	Actual	Mira, Carchi	Compra
H2	Tiesto	Tradicional	Mira, Carchi	Compra
H3	Cocina de leña	Tradicional	Mira, Carchi	Propia
H4	Cuchara de palo	Tradicional	Mira, Carchi	Compra
<b>Tiempo de preparación:</b>	Su preparación tarda entre 8 y 12 horas.			

<b>Tiempo de cocción:</b>	Su tiempo de cocción dura entre 1h y 1h30min dependiendo de la cantidad que se elabore.				
<b>5. PORTADORES/SOPORTES</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad/Tiempo de actividad</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Individuo	Lourdes Muñoz	65 años de edad	Independiente	Mira	Mira
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			
X	Padres-hijos	La portadora aprendió el proceso de preparación de sus progenitores, quienes elaboraban este producto desde su infancia.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>			
X	Padres-hijos	La portadora comparte los conocimientos específicos sobre la preparación con personas de confianza.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
<b>Nada importante</b>	<b>Poco importante</b>	<b>Importante</b>	<b>Muy importante</b>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alta	La receta puede ser modificada con el pasar del tiempo, por las preferencias de las nuevas generaciones o por el desconocimiento de la receta original.			
X	Media				
	Baja				
<b>7.INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>	

Muñoz Lourdes	Mira	N/A	Femenino	65
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>Código/Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
N/A	N/A	N/A	N/A	
<b>7. CALIDAD</b>				
Valor intrínseco	Se caracteriza por su particular forma de preparación que toma alrededor de 12h, para conseguir un sabor particular y autóctono de la chuchuca mireña.			
Valor extrínseco	Llego a formar parte de la cultura mireña por ser un producto que se lo prepara cuando se reúne la familia.			
<b>8. APOYO</b>				
No tiene el apoyo de entidades públicas o privadas				
<b>9. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS</b>				
N/A				
<b>10. OBSERVACIONES</b>				
N/A				
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>				
<b>Entidad Investigadora:</b>	Universidad Politécnica Estatal del Carchi			
<b>Inventariado por:</b>	Erika Palacios	<b>Fecha de inventario:</b>	30 de agosto de 2019	
<b>Revisado por:</b>	MSc. Marilyn Herrera J	<b>Fecha revisión:</b>	N/A	
<b>Aprobado por:</b>	N/A	<b>Fecha aprobación:</b>	N/A	
<b>Registro fotográfico:</b>	N/A			



Anexo 17: Ficha de inventario - Pringa

<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO</b> <b>PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b> <b>A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS</b> <b>CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>		<b>CÓDIGO</b>  IM-04-04-50-004-20-000012	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b>	Carchi	<b>Cantón:</b> Mira	
<b>Parroquia</b>	Mira	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
<b>Localidad:</b>	Ciudad de Mira		
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM:</b>	X (Este) 0,55017	Y (Norte) -78,04318	Z (Altitud) 2450
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b>	Sopa de mote conocida como pringa, 2020		
<b>Código fotográfico:</b>	IM-04-04-50-004-20-000012_12		

<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
<b>Denominación</b>		<b>Otras(s) denominaciones</b>
Pringa		<b>D1</b> N/A
		<b>D2</b> N/A
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>
Mestizo		<b>L1</b> Español
		<b>L2</b> N/A
<b>Subámbito</b>		<b>Detalles del subámbito</b>
Gastronomía		N/A
<b>Breve reseña</b>		
<p>El morocho es un producto que se lo puede obtener tras un año de cultivo. Normalmente se siembra a inicios de septiembre u octubre para obtener una mejor producción y calidad del grano seco. Cuando se cosecha el morocho se puede preparar diferentes recetas, una de ellas es la pringa. Al igual que el morocho es consumida por sus propiedades nutritivas. El origen de esta receta no se puede datar con precisión, puesto que los portadores actuales afirman que es una tradición de los "mayores". A pesar de que esta receta no es consumida en fechas u ocasiones especiales su consumo se popularizo por su exquisito sabor.</p>		
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>		
<p>La pringa tiene como ingrediente principal el mote blanco. Para obtener el mote blanco, se extrae al morocho la corteza superior utilizando ceniza y cal viva. De esta forma se obtiene un grano mucho más blando, el cual es secado al sol con el fin de solidificarlo. El grano de mote seco es molido de manera fina para la preparación de pringa. Finalmente pasa al proceso de cocción junto con los condimentos agregados por cada familia según sus gustos y preferencias, pero lo que no puede faltar en la tradición mireña es agregar una porción de carne de puerco. En algunos casos la pringa también puede ser elaborada como una colada de dulce. A diferencia de la pringa de sal, el grosor del molido no debe ser tan fino. Una vez que se cocina el grano se deja enfriar y se agrega leche. Finalmente al momento de consumir se le agrega panela y en algunos casos se incorpora una mínima cantidad de sal para resaltar el dulce.</p>		
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>
Anual		La pringa se prepara de manera ocasional cuando las familias lo desean.
Continua		
X	Ocasional	
Otro		
<b>Alcance/Significado</b>		<b>Detalle del alcance</b>

	Local	A pesar de que comparte una receta común con otros territorios, la pringa mireña destaca por su particular forma de preparación.			
	provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Mote blanco	Vegetal	Mira, Carchi	Compra	
E2	Carne de cerdo	Animal	Mira, Carchi	Compra	
E3	Leche	Animal	Mira, Carchi	Compra	
E4	Cebolla	Vegetal	Mira, Carchi	Compra	
E5	Ajo	Vegetal	Mira, Carchi	Compra	
E6	Achiote	Vegetal	Mira, Carchi	Compra	
E7	Sal	Mineral	Mira, Carchi	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Molino manual	Tradicional	Mira, Carchi	Compra	
H2	Cocina de leña	Tradicional	Mira, Carchi	Producción propia	
H3	Utensilios de cocina	Actual	Mira, Carchi	Compra	
<b>Tiempo de preparación:</b>	Su tiempo de preparación dura alrededor de 1h.				
<b>Tiempo de cocción:</b>	Su tiempo de cocción tarda alrededor de 1h, dependiendo de la cantidad que se desee elaborar.				
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuo	María Valverde	N/A	Independiente	Mira	Mira
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	La portadora aprendió de manera visual a sus progenitores quienes elaboraban cuando era niña.			
	Maestro-aprendiz				

	Centro de capacitación			
	Otro			
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>		
X	Padres-hijos	La portadora transmite solamente el proceso general de la preparación al público, sin embargo los ingredientes y las cantidades exactas son compartidas estrictamente a personas de confianza.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
<b>6. VALORACIÓN</b>				
<b>Importancia para la comunidad</b>				
<b>Nada importante</b>	<b>Poco importante</b>	<b>Importante</b>	<b>Muy importante</b>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Sensibilidad al cambio</b>				
	Alta	La receta difícilmente puede ser modificada ya que su complejidad no es muy elevada.		
X	Media			
	Baja			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Valverde María	Mira	N/A	Femenino	N/A
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>Código/Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
N/A	N/A	N/A	N/A	
<b>7. CALIDAD</b>				
Valor intrínseco	Destaca por su particular sabor y forma de preparación.			
Valor extrínseco	Su consumo está ligado a la identidad cultural porque su ingrediente principal es uno de los productos más cultivados en el sector.			

<b>8. APOYO</b>	
El producto no tiene el apoyo de una entidad pública o privada.	
<b>9. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS</b>	
N/A	
<b>10. OBSERVACIONES</b>	
N/A	
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>	
<b>Entidad Investigadora:</b>	Universidad Politécnica Estatal del Carchi
<b>Inventariado por:</b>	Erika Palacios
<b>Fecha de inventario:</b>	30 de agosto de 2019
<b>Revisado por:</b>	MSc. Marilyn Herrera J
<b>Fecha revisión:</b>	N/A
<b>Aprobado por:</b>	N/A
<b>Fecha aprobación:</b>	N/A
<b>Registro fotográfico:</b>	N/A

Anexo 18: Ficha de inventario - Delicados

<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO</b> <b>PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b> <b>A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS</b> <b>CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>		<b>CÓDIGO</b>  IM-04-04-50-004-20-000013	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b>	Carchi	<b>Cantón:</b> Mira	
<b>Parroquia:</b>	Mira	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
<b>Localidad:</b>	Ciudad de Mira		
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM:</b>	X (Este) 0,55017	Y (Norte) -78,04318	Z (Altitud) 2450
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b>	Panecillos conocidos como delicados, 2020		
<b>Código fotográfico:</b>	IM-04-04-50-004-20-000013_13		

<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otras(s) denominaciones</b>	
Delicados	<b>D1</b>	N/A	
	<b>D2</b>	N/A	
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>	
Mestizo	<b>L1</b>	Español	
	<b>L2</b>		
<b>Subámbito</b>		<b>Detalles del subámbito</b>	
Gastronomía		N/A	
<b>Breve reseña</b>			
<p>El maíz es un producto de gran importancia gastronómica incluso siglos antes de la conquista española. También formo parte importante de las creencias religiosas y festivas. Con el pasar del tiempo se ha ido innovando nuevas recetas para productos elaborados a base de maíz. Este cereal es de gran importancia por ser una de las principales fuentes energéticas dentro de la alimentación de las familias indígenas y campesinas. Entre los diferentes productos elaborados a base de maíz, se encuentran los delicados de Mira.</p>			
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>			
<p>Los delicados son similares a una galleta de forma redonda, es una combinación de harina de maíz, miel y huevos. Esto hace que su sabor sea singular y que su textura sea sólida, similar a un bizcocho. Para conseguir este producto se tritura el dulce con una piedra de moler. Al dulce triturado se le agrega progresivamente agua, harina y huevos hasta formar la masa. Finalmente se elaboran pequeñas bolas a las que se les da la forma deseada antes de ser horneadas.</p>			
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>	
X	Anual	Los delicados son elaborados durante todos los días del año.	
	continua		
	Ocasional		
	Otro		
<b>Alcance/Significado</b>		<b>Detalle del alcance</b>	

	Local	Los delicados son elaborados en distintas provincias de la Sierra ecuatoriana. Sin embargo los delicados de Mira destacan por su particular forma de elaboración.			
	provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
E1	Harina de maíz	Vegetal	Mira, Carchi	Producción propia	
E2	Panela	Vegetal	Mira, Carchi	Compra	
E3	Huevos	Animal	Mira, Carchi	Compra	
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
H1	Batea	Tradicional	Mira, Carchi	Compra	
H2	Piedra de moler	Tradicional	Mira, Carchi	Producción propia	
H3	Utensilios de cocina	Actual	Mira, Carchi	Compra	
H4	Latas de horno	Tradicional	Mira, Carchi	Producción propia	
H5	Horno de leña	Tradicional	Mira, Carchi	Producción propia	
<b>Tiempo de preparación:</b>	Su preparación tarda alrededor de 30min.				
<b>Tiempo de cocción:</b>	Su tiempo de cocción dura alrededor de 25 min.				
<b>5. PORTADORES/SOPORTES</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad/Tiempo de actividad</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Individuo	Blanca Navarrete	N/A	Independiente	Mira	Mira
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			
X	Padres-hijos	La portadora de este producto aprendió de manera visual a sus padres, quienes elaboraban los delicados cuando era niña.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>			



X	Padres-hijos	La portadora enseña el proceso de preparación detallado a todo aquel que desee aprender sobre esta tradición.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
<b>6. VALORACIÓN</b>				
<b>Importancia para la comunidad</b>				
<b>Nada importante</b>	<b>Poco importante</b>	<b>Importante</b>	<b>Muy importante</b>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Sensibilidad al cambio</b>				
	Alta	Los ingredientes de los delicados difícilmente se pueden modificar debido a que la receta es muy sencilla y si se modificara, el resultado dejaría de ser un delicado.		
	Media			
X	Baja			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Navarrete Blanca	Mira	N/A	Femenino	N/A
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>Código/Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
N/A	N/A	N/A	N/A	
<b>7. CALIDAD</b>				
Valor intrínseco	Los delicados destacan por su contenido nutricional y particular contextura.			
Valor extrínseco	Llegó a formar parte de la identidad cultural, por llevar como ingrediente principal el maíz. Su consumo se popularizo por ser un producto apetitoso.			
<b>8. APOYO</b>				
El producto no tiene apoyo de ninguna entidad pública o privada				
<b>9. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS</b>				

N/A	
<b>10. OBSERVACIONES</b>	
N/A	
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>	
<b>Entidad Investigadora:</b>	Universidad Politécnica Estatal del Carchi
<b>Inventariado por:</b>	Erika Palacios
<b>Fecha de inventario:</b>	04 de septiembre de 2019
<b>Revisado por:</b>	MSc. Marilyn Herrera J
<b>Fecha revisión:</b>	N/A
<b>Aprobado por:</b>	N/A
<b>Fecha aprobación:</b>	N/A
<b>Registro fotográfico:</b>	N/A

**Anexo 19:** Ficha de inventario - Sopa de morocho

<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO</b> <b>PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b> <b>A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS</b> <b>CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>		<b>CÓDIGO</b>  IM-04-04-50-004-20-000014
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
<b>Provincia:</b>	Carchi	<b>Cantón:</b> Mira
<b>Parroquia:</b>	Mira	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural
<b>Localidad:</b>	Ciudad de Mira	
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM:</b>	X (Este) 0,55017	Y (Norte) -78,04318
		Z (Altitud) 2450
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>		
<b>Descripción de la fotografía:</b>	N/A	
<b>Código fotográfico:</b>	N/A	

<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otras(s) denominaciones</b>	
Sopa de morocho		<b>D1</b>	N/A
		<b>D2</b>	N/A
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>	
Mestizo		<b>L1</b>	Español
		<b>L2</b>	N/A
<b>Subámbito</b>		<b>Detalles del subámbito</b>	
Gastronomía		N/A	
<b>Breve reseña</b>			
<p>Es un producto antiguo preparado y apetecido por los mireños que se ha ido transmitiendo de generación en generación. Elaborado a base de morocho, una variedad del maíz que es un producto de gran valor para nuestros antepasados. El morocho se convirtió en una de las principales materias primas de la alimentación. Con el pasar del tiempo se obtuvieron diferentes productos derivados de este, uno de ellos es la sopa de morocho. Debido a que el morocho es un producto de producción anual su sopa no podría haber sido preparada durante todo el año, salvo por el hecho de que es una semilla seca. Esta característica le permite permanecer en almacenamiento por un largo periodo de tiempo, lo que lo hace un alimento poco perecible. Los testimonios de las personas mencionan que la sopa aparte de ser deliciosa es muy nutritiva. Sus propiedades alimenticias aportan ciertas cantidades de nutrientes al organismo.</p>			
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>			
<p>Para la preparación de la sopa es necesario remojar el morocho durante 24 horas, para continuamente ser molido. El morocho molido pasa por un proceso de selección en el cual se extrae las cortezas más gruesas. Luego deben cocinarse solo los granos molidos, una vez que estén suaves se debe separar el agua, la misma que será incorporada minutos antes de terminar la sopa. Simultáneamente se agrega el morocho conjuntamente con el refrito de los ingredientes necesarios para preparar la sopa. Una de las características principales del morocho mireño es agregar carne de puerco a la preparación. .</p>			
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>	
	Anual	La sopa de morocho es preparada ocasionalmente cuando las familias lo deseen. No existe una fecha específica para su elaboración	
	Continua		
X	Ocasional		

	Otro			
<b>Alcance/Significado</b>		<b>Detalle del alcance</b>		
	Local	El consumo de la sopa de morocho se extiende a la mayoría de las provincias de la Sierra, sin embargo la forma de preparación de la sopa de morocho mireña solo se consume en la provincia del Carchi.		
X	provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
E1	Morocho quebrado	Vegetal	Mira, Carchi	Producción propia
E2	Carne de chancho	Animal	Mira, Carchi	Compra
E3	Papa	Vegetal	Mira, Carchi	Compra
E4	Leche	Animal	Mira, Carchi	Compra
E5	Cebolla blanca	Vegetal	Mira, Carchi	Compra
E6	Cilantro	Vegetal	Mira, Carchi	Producción propia
E7	Zanahoria	Vegetal	Mira, Carchi	Compra
E8	Aceite de achiote	Vegetal	Mira, Carchi	Compra
E9	Sal	Vegetal	Mira, Carchi	Compra
E10	Ajo	Vegetal	Mira, Carchi	Compra
E11	Comino	Vegetal	Mira, Carchi	Compra
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
H1	Olla de barro	Tradicional	Mira, Carchi	Compra
H2	Utensilios de cocina	Actual	Mira, Carchi	Compra
H3	Rallador	Actual	Mira, Carchi	Compra
H4	Cuchara de palo	Tradicional	Mira, Carchi	Compra
<b>Tiempo de preparación:</b>	N/A			
<b>Tiempo de cocción:</b>	Su tiempo de cocción tarda entre 1h30min y 2h dependiendo de la cantidad a prepararse.			
<b>5. PORTADORES/SOPORTES</b>				

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuo	Lourdes Muñoz	65 años de edad	Independiente	Mira	Mira
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			
X	Padres-hijos	La portadora aprendió la forma de preparación de este producto de sus progenitores, quienes elaboraban este producto desde su infancia.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>			
X	Padres-hijos	La portadora comparte los conocimientos específicos sobre la preparación con personas de confianza.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
<b>Nada importante</b>	<b>Poco importante</b>	<b>Importante</b>	<b>Muy importante</b>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alta	La receta de este producto puede verse modificada con el tiempo por las preferencias de las nuevas generaciones. Además el ingrediente principal ha disminuido su producción durante los últimos años, lo que puede conllevar a la escasez del mismo.			
X	Media				
	Baja				
<b>7.INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>	
Muñoz Lourdes	Mira	N/A	Femenino	65	

<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>			
<b>Código/Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>
N/A	N/A	N/A	N/A
<b>7. CALIDAD</b>			
Valor intrínseco	Se caracteriza por su particular forma de preparación y su valor nutricional.		
Valor extrínseco	Por su historia llevo a formar parte de la identidad cultural de la población mireña.		
<b>8. APOYO</b>			
El producto no tiene apoyo de entidades públicas o privadas			
<b>9. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS</b>			
N/A			
<b>10. OBSERVACIONES</b>			
N/A			
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b>	Universidad Politécnica Estatal del Carchi		
<b>Inventariado por:</b>	Erika Palacios	<b>Fecha de inventario:</b>	30 de agosto de 2019
<b>Revisado por:</b>	MSc. Marilyn Herrera J	<b>Fecha revisión:</b>	N/A
<b>Aprobado por:</b>	N/A	<b>Fecha aprobación:</b>	N/A
<b>Registro fotográfico:</b>	N/A		

**Anexo 20:** Ficha de inventario - Sopa de harina de arveja

<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO</b> <b>PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b> <b>A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS</b> <b>CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>		<b>CÓDIGO</b>  IM-04-04-50-004-20-000015
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
<b>Provincia:</b>	Carchi	<b>Cantón:</b> Mira
<b>Parroquia:</b>	Mira	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural
<b>Localidad:</b>	Ciudad de Mira	
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM:</b>	X (Este) 0,55017	Y (Norte) -78,04318
		Z (Altitud) 2450
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>		
<b>Descripción de la fotografía:</b>	N/A	
<b>Código fotográfico:</b>	N/A	



<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otras(s) denominaciones</b>	
Sopa de harina de arveja		<b>D1</b>	N/A
		<b>D2</b>	N/A
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>	
Mestizo		<b>L1</b>	Español
		<b>L2</b>	N/A
<b>Subámbito</b>		<b>Detalles del subámbito</b>	
Gastronomía		N/A	
<b>Breve reseña</b>			
<p>Desde el siglo XIX la sopa de arveja era considerada un alimento común entre la clase social baja. Nuestros ancestros basaban su alimentación en granos secos ya sean enteros o en harinas que se obtiene tostando el grano. La receta originaria de la sopa de arveja nació en Francia, con el pasar del tiempo se fue refinando hasta llegar a las clases sociales más altas y su sabor se extendió a diferentes países de todo el mundo. La población mireña también adoptó este producto gastronómico, sin embargo la forma de preparación se modificó para adaptarse a los ingredientes que se cultivaban en la zona. En Mira se prepara la gastronomía usando principalmente los productos cultivados en el sector como es la arveja.</p>			
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>			
<p>Sopa preparada a base de harina de arveja y hueso de res. Para obtener el ingrediente principal se debe moler la arveja en estado seco. Luego se procede a incorporar los ingredientes necesarios para su preparación, es importante disolver perfectamente la harina antes de agregarla con los demás ingredientes. La particularidad de la sopa mireña es que se le agrega hueso de res para obtener un sabor consistente.</p>			
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>	
		La sopa de harina de arveja es preparada ocasionalmente cuando las familias lo deseen. No existe una fecha específica para su elaboración.	
X			

Alcance/Significado		Detalle del alcance			
	Local	La receta de la sopa de harina de arveja comparte ciertas características con otros territorios ecuatorianos. Sin embargo la población mireña modificó la forma de preparación de acuerdo a su identidad cultural.			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Hueso de res	Animal	Mira, Carchi	Compra	
H2	Harina de arveja	Vegetal	Mira, Carchi	Compra	
H3	Cebolla Blanca	Vegetal	Mira, Carchi	Compra	
H4	Ajo	Vegetal	Mira, Carchi	Compra	
H5	Sal	Mineral	Mira, Carchi	Compra	
H6	Achiote	Vegetal	Mira, Carchi	Compra	
H7	Perejil	Vegetal	Mira, Carchi	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Utensilios de cocina	Actual	Mira, Carchi	Compra	
H2	Molino	Actual	Mira, Carchi	Compra	
<b>Tiempo de preparación:</b>	El tiempo de preparación tarda alrededor de 30min.				
<b>Tiempo de cocción:</b>	Su tiempo de cocción dura alrededor de 30min.				
<b>5. PORTADORES/SOPORTES</b>					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuo	Bertha Chamorro	84 años de edad	Independiente	Mira	Mira

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia		
X	Padres-hijos	La portadora aprendió de manera visual a sus progenitores, quienes elaboraban este producto gastronómico.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
X	Padres-hijos	La portadora trasmite los conocimientos de la preparación a personas interesadas en aprender, sin embargo procura impartirlos a sus descendientes.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
<b>6. VALORACIÓN</b>				
<b>Importancia para la comunidad</b>				
<b>Nada importante</b>	<b>Poco importante</b>	<b>Importante</b>	<b>Muy importante</b>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Sensibilidad al cambio</b>				
	Alta	La receta difícilmente puede ser cambiada porque no tiene un alto grado de complejidad.		
	Media			
X	Baja			
<b>7.INTERLOCUTORES</b>				
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Chamorro Bertha	Mira	N/A	Femenino	84
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>Código/Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
N/A	N/A	N/A	N/A	
<b>7. CALIDAD</b>				

Valor intrínseco	Se destaca por su particular sabor y proceso de elaboración.		
Valor extrínseco	Se caracteriza por ser una receta modificada de acuerdo a las costumbres y tradiciones de la ciudad de Mira.		
<b>8. APOYO</b>			
El producto no tiene el apoyo de entidades públicas o privadas.			
<b>9. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS</b>			
N/A			
<b>10. OBSERVACIONES</b>			
N/A			
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b>	Universidad Politécnica Estatal del Carchi		
<b>Inventariado por:</b>	Erika Palacios	<b>Fecha de inventario:</b>	30 de agosto de 2019
<b>Revisado por:</b>	MSc. Marilyn Herrera J	<b>Fecha revisión:</b>	N/A
<b>Aprobado por:</b>	N/A	<b>Fecha aprobación:</b>	N/A
<b>Registro fotográfico:</b>	N/A		

**Anexo 21:** Ficha de inventario – Sopa de harina de haba

<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO</b> <b>PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b> <b>A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS</b> <b>CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>		<b>CÓDIGO</b>  IM-04-04-50-004-20-000016	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b>	Carchi	<b>Cantón:</b> Mira	
<b>Parroquia</b>	Mira	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
<b>Localidad:</b>	Ciudad de Mira		
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM:</b>	X (Este) 0,55017	Y (Norte) -78,04318	Z (Altitud) 2450
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
<b>Descripción de la fotografía:</b>	N/A		
<b>Código fotográfico:</b>	N/A		

<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otras(s) denominaciones</b>	
Sopa de harina de haba		<b>D1</b>	N/A
		<b>D2</b>	N/A
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>	
Mestizo		<b>L1</b>	Español
		<b>L2</b>	
<b>Subámbito</b>		<b>Detalles del subámbito</b>	
Gastronomía		N/A	
<b>Breve reseña</b>			
<p>En la edad antigua el haba era considerada como un alimento impuro. En Europa el haba es empleada para hacer honores a los difuntos el 02 de noviembre de cada año. Con el tiempo el consumo de haba se fue popularizando hasta convertirse en uno de los productos de mayor consumo. En la Sierra ecuatoriana se preparan diferentes recetas empleando como ingrediente principal el haba. De las diferentes recetas que se han creado, en Mira destaca la sopa de harina de haba.</p>			
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>			
<p>Debido a las condiciones climáticas el haba es uno de los productos cultivados en Mira. Esta legumbre en estado seco se convierte en el ingrediente principal de la sopa de harina de haba. Para elaborar la sopa es necesario moler el haba seca y obtener la harina. Luego se procede a incorporar los ingredientes necesarios para su preparación, es importante disolver perfectamente la harina antes de agregarla con los demás ingredientes. La particularidad de la sopa mireña es que se le agrega hueso de res para obtener un sabor consistente.</p>			
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>	
		La sopa de harina de haba es preparada ocasionalmente cuando las familias lo deseen.	
X	Ocasional		
<b>Alcance/Significado</b>		<b>Detalle del alcance</b>	
X	Provincial		

	Regional	La forma de preparación de este producto se ha consumido solamente en el territorio de la provincia del Carchi. A pesar de que a nivel de otras provincias se pueden encontrar receta similares.			
	Nacional				
	Internacional				
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
H1	Hueso de res	Animal	Mira, Carchi	Compra	
H2	Harina de arveja	Vegetal	Mira, Carchi	Compra	
H3	Cebolla Blanca	Vegetal	Mira, Carchi	Compra	
H4	Ajo	Vegetal	Mira, Carchi	Compra	
H5	Sal	Mineral	Mira, Carchi	Compra	
H6	Achiote	Vegetal	Mira, Carchi	Compra	
H7	Perejil	Vegetal	Mira, Carchi	Compra	
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
H1	Utensilios de cocina	Actual	Mira, Carchi	Compra	
H2	Molino	Actual	Mira, Carchi	Compra	
<b>Tiempo de preparación:</b>	El tiempo de preparación tarde alrededor de 30min.				
<b>Tiempo de cocción:</b>	Su tiempo de cocción dura alrededor de 30min.				
<b>5. PORTADORES/SOPORTES</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad/Tiempo de actividad</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Individuo	Bertha Chamorro	84 años de edad	Independiente	Mira	Mira
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			
X	Padres-hijos	La portadora aprendió de manera visual a sus progenitores, quienes elaboraban este producto gastronómico.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>			
X	Padres-hijos				

	Maestro-aprendiz	La portadora transmite los conocimientos de la preparación a personas interesadas en aprender, sin embargo procura impartirlos a sus descendientes.		
	Centro de capacitación			
	Otro			
<b>6. VALORACIÓN</b>				
<b>Importancia para la comunidad</b>				
<b>Nada importante</b>	<b>Poco importante</b>	<b>Importante</b>	<b>Muy importante</b>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Sensibilidad al cambio</b>				
	Alta	La receta difícilmente puede ser cambiada debido a que no es compleja, solamente está en un riesgo por los gustos de las nuevas generaciones.		
	Media			
X	Baja			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Chamorro Bertha	Mira	N/A	Femenino	84
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>Código/Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
N/A	N/A	N/A	N/A	
<b>7. CALIDAD</b>				
Valor intrínseco	Se destaca por su particular sabor y proceso de elaboración.			
Valor extrínseco	Se caracteriza por ser una receta modificada de acuerdo a las costumbres y tradiciones mireñas.			
<b>8. APOYO</b>				
No tiene apoyo de entidades públicas o privadas				
<b>9. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS</b>				
N/A				



<b>10. OBSERVACIONES</b>	
N/A	
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>	
<b>Entidad Investigadora:</b>	Universidad Politécnica Estatal del Carchi
<b>Inventariado por:</b>	Erika Palacios
<b>Fecha de inventario:</b>	30 de agosto de 2019
<b>Revisado por:</b>	MSc. Marilyn Herrera J
<b>Fecha revisión:</b>	N/A
<b>Aprobado por:</b>	N/A
<b>Fecha aprobación:</b>	N/A
<b>Registro fotográfico:</b>	N/A