



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS

CARRERA DE GASTRONOMÍA

INFORME FINAL DE TRABAJO DE GRADO

**TEMA: GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR PARROQUIA
SAN PEDRO DE PATAQUÍ**

**PREVIO LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIADOS EN
GASTRONOMÍA**

Autores: Margarita Lucia Ascanta Morales

Jesús Norberto Amaguaña Chiza

Asesor: Ing. Alejandra Gómez

Ibarra, Noviembre 2015

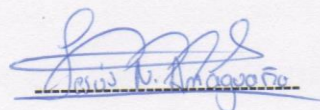
AUTORÍA

Nosotros, **Margarita Lucia Ascanta Morales** y **Jesús Norberto Amaguaña Chiza**, portadores de la cédula de ciudadanía número 100397256-7 y 100342349-6, declaramos bajo juramento que el trabajo aquí descrito "**Gastronomía de la provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador parroquia San Pedro de Pataquí.**", es de nuestra autoría que no ha sido previamente presentado para ningún grado, ni calificación profesional; y, se han aceptado las diferentes fuentes y referencias bibliográficas que se incluyan en este documento.



Margarita Lucia Ascanta Morales

100397256-7



Jesús Norberto Amaguaña Chiza

100342349-6

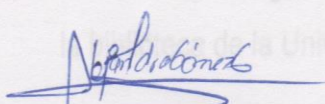
CERTIFICACIÓN

En mi calidad de Director de Trabajo de Grado presentado por los señores Margarita Lucia Ascanta Morales y Jesús Norberto Amaguaña Chiza, para optar por el título de Licenciatura en Gastronomía cuyo tema es: ***“Gastronomía de la provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador parroquia San Pedro de Pataquí.”***. Considero que el presente trabajo reúne requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del tribunal examinador que se designe.

En la ciudad de Ibarra a los 31 días del mes de marzo de 2015

quedando la Universidad facultada para ejercer plenamente los derechos cedidos anteriormente

En nuestra condición de autores nos reservamos los derechos morales del trabajo antes citado. En concordancia suscribo este documento en el momento que hago entrega del trabajo final en formato impreso y digital a


Ing. Alejandra Gómez

DIRECTOR DEL TRABAJO DE GRADO

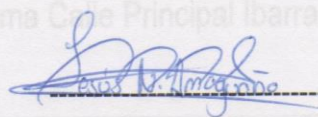
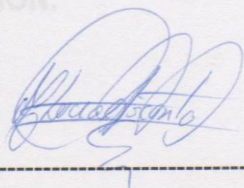
CESIÓN DE DERECHOS DEL AUTOR DEL TRABAJO DE GRADO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

Nosotros, **Margarita Lucia Ascanta Morales** y **Jesús Norberto Amaguaña Chiza**, con cédula de ciudadanía No.1003972567 y 100342349-6 respectivamente, manifestamos nuestra voluntad de ceder a la Universidad Técnica del Norte, los derechos patrimoniales consagrados en la Ley de Propiedad Intelectual del Ecuador, artículos 4, 5 y 6, en calidad de autores del trabajo de grado "**Gastronomía de la provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador parroquia San Pedro de Pataquí.**", que ha sido desarrollado para optar por el título de Licenciatura en Gastronomía, en la Universidad Técnica del Norte, quedando la Universidad facultada para ejercer plenamente los derechos cedidos anteriormente.

En nuestra condición de autores nos reservamos los derechos morales del trabajo antes citado. En concordancia suscrita este documento en el momento que hago entrega del trabajo final en formato impreso y digital a la biblioteca de la Universidad Técnica del Norte.

Ibarra, a los 19 días del mes de Noviembre de 2015

DIRECCIÓN:



Margarita Lucia Ascanta Morales
100397256-7

Jesús Norberto Amaguaña Chiza
100342349-6



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

BIBLIOTECA UNIVERSITARIA AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

1. IDENTIFICACIÓN DEL TRABAJO DE GRADO.

La Universidad Técnica de Norte dentro del proyecto Repositorio Digital Institucional, determinó la necesidad de disponer de textos completos en formato digital con la finalidad de apoyar los procesos de investigación, docencia y extensión de la Universidad.

Por medio del presente documento dejo sentada mi voluntad de participar en este proyecto para lo cual pongo a disposición la siguiente información:

DATOS DEL CONTACTO	
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	100397256-7 100342349-6
APELLIDOS Y NOMBRES:	Ascanta Morales Margarita Lucia Amaguaña Chiza Jesús Norberto
DIRECCIÓN:	Otavaló, comunidad La Compañía calle Rumiñahui y Jaime Roldos Aguilera Esquina Otavaló, comunidad Agato Sector Chimbaloma Calle Principal Ibarra San Pablo
E –MAIL:	lucyascanta@gmail.com norver6187@gmail.com
TELÉFONO:	0987514959-062918734 0967453777
DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO	Gastronomía de la provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador parroquia San Pedro de Pataquí

AUTORES	Ascanta Morales Margarita Lucia Amaguaña Chiza Jesús Norberto
FECHA	19 de Noviembre del 2015
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO	
PROGRAMA:	PREGRADO
TÍTULO POR EL QUE OPTA:	LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
ASESOR/ DIRECTOR	Ing. Alejandra Gómez

2. AUTORIZACIÓN DE USO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD

investigación presentada


Nosotros, **Margarita Lucia Ascanta Morales y Jesús Norberto Amaguaña Chiza**, con cédula de ciudadanía No.1003972567 y 100342349-6 en calidad de autores de los derechos patrimoniales del trabajo de grado descrito anteriormente, hacemos la entrega del ejemplar respectivo en forma digital y autorizo a la Universidad Técnica del Norte, la publicación del trabajo de grado en el Repositorio Digital Institucional y uso del archivo digital en la Biblioteca de la Universidad con fines académicos, para ampliar la disponibilidad del material como apoyo a la educación y extensión; en concordancia con la Ley de Educación Superior Art. 144.

3. CONSTANCIAS

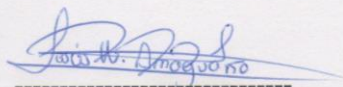
Los autores manifiestan que el trabajo de investigación objeto de la presente autorización es original y se la desarrolló, sin violar derechos de autor de terceros, por lo tanto, la obra es original y que es la titular de los derechos patrimoniales, por lo que asume la responsabilidad sobre el contenido de la misma y saldrá en defensa de la Universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

Ibarra, a los 19 días del mes de Noviembre del 2015

LOS AUTORES



Margarita Lucia Ascanta Morales
C.C.: 100397256-7



Jesús Norberto Amaguaña Chiza
100342349-6

AGRADECIMIENTO

Expresamos nuestra humilde gratitud a la Universidad Técnica del Norte, a la Facultad de Ciencias de la Salud y a cada uno quienes conforman el personal administrativo y docente, siendo ellos los que impartieron sus conocimientos dentro y fuera de las aulas, sabiendo así enriquecer nuestros conocimientos, primero siendo nuestros amigos y luego nuestros maestros. A las personas e Instituciones que aportaron con sus conocimientos e ideas para poder desarrollar de manera positiva la investigación presentada.

Estamos agradecidos con las autoridades de la Universidad ya que con su esfuerzo y esmero nos han dotado de aulas y laboratorios de excelente calidad para así poder recibir todo el conocimiento que necesitamos para desarrollarnos como buenos profesionales.

Margarita Lucia Ascanta Morales

Jesús Norberto Amaguaña Chiza

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a mi Dios por darme la vida y todos los medios dispuestos para culminar este trabajo.

A mis Padres Manuel Ascanta y Rosa Elena Morales por su gran amor y comprensión, por estar a mi lado en todo momento, por guiarme con sus sabios consejos en el transcurso de mi vida y a mí esposo Willian Anguaya por su gran amor y por los momentos de gran felicidad que me ha brindado.

A mis hermanos y al resto de mi familia por su apoyo incondicional.

Margarita Ascanta

Dedico este trabajo y el esfuerzo a toda mi familia, ya que cada uno de los miembros de la misma ha sido el pilar y el impulso para que culmine cada una de las etapas de mis estudios.

Especialmente a mis padres ya que ellos han sido los amigos incondicionales que he necesitado para levantarme de cada tropiezo, para así poder lograr cada uno de los propósitos que me he trazado

Jesús Amaguaña

ÍNDICE GENERAL

AUTORÍA.....	ii
CERTIFICACIÓN.....	iii
CESIÓN DE DERECHOS DEL AUTOR DEL TRABAJO DE GRADO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE.....	iv
UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE	v
BIBLIOTECA UNIVERSITARIA AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE.....	v
IDENTIFICACIÓN DEL TRABAJO DE GRADO.....	v
AUTORIZACIÓN DE USO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD.....	vi
AGRADECIMIENTO	vi
DEDICATORIA	viii
ÍNDICE GENERAL.....	ix
ÍNDICE DE TABLAS	xiii
ÍNDICE DE GRÁFICOS	xiv
ÍNDICE DE ANEXOS.....	xv
RESUMEN.....	xvi
SUMMARY.....	xvii
INTRODUCCIÓN.....	xviii
CAPÍTULO I.....	20
EL PROBLEMA.....	20
ANTECEDENTES.....	20
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	21
OBJETIVOS.....	22
Objetivo general.....	22
Objetivos específicos	22
JUSTIFICACIÓN.....	23
PREGUNTA DIRECTRIZ.....	24
CAPÍTULO II.....	25
MARCO TEÓRICO	25

TEORÍA EXISTENTE.....	25
Gastronomía	25
Provincia de Imbabura	26
Gastronomía de la provincia de Imbabura	27
Cantón Otavalo	28
Gastronomía del Cantón Otavalo.....	29
Parroquia de San Pedro de Pataquí	30
Gastronomía de la Parroquia de Pataquí.....	31
Gastronomía Ancestral	31
Gastronomía típica.....	32
Gastronomía tradicional.....	32
Cultura	33
Cultura Imbabureña	34
Patrimonio	36
Patrimonio intangible	36
Patrimonio gastronómico	37
Patrimonio Alimentario.....	38
Ruta turística.....	38
MARCO LEGAL	39
Ley Orgánica de Educación Superior	39
Constitución de la República del Ecuador 2008.....	41
GLOSARIO DE TÉRMINOS	41
METODOLOGÍA	45
DISEÑO	45
Naturaleza	45
Temporalidad.....	45
MÉTODOS.....	46
Inductivo	46
Deductivo	46
Analítico – Sintético	46
TÉCNICAS, ESTRATEGIAS E INSTRUMENTOS.....	47
Población y muestra	47

Observación.....	49
Entrevista	49
Cuestionario.....	49
Fichas de inventario.....	49
Video – Grabadora.....	50
RECOPIACIÓN DE RESULTADOS.....	51
PROCESO DE RECOPIACIÓN DE RESULTADOS.....	51
TABULACIÓN Y ANÁLISIS DE DATOS	51
¿Qué alimentos ancestrales existían en la zona?.....	52
Qué alimentos se producen actualmente.....	53
Cuáles son los métodos de conservación de alimentos que existían	54
Cuál es la temporada en la que se cosechan los alimentos	55
Qué tipos de especias se usan en las preparaciones de comidas y bebidas de la zona.....	56
Cuáles son las comidas y bebidas que se preparan en la zona (incluir sopas, platos principales, postres, panes, otros)	58
Ingredientes cantidad, unidad	59
Técnicas de elaboración	60
Utensilios que se usan para elaborar las comidas y bebidas	61
Entrevista contexto socio cultural.....	62
Cuáles (incluir fecha) son las manifestaciones culturales de la zona y qué alimentos o bebidas se relacionan con estas.	62
Quienes intervienen en las preparaciones de los alimentos	63
Como y a quien se transmiten los conocimientos	63
Como influyen las preparaciones de las comidas y bebidas en el comportamiento de la comunidad.	64
Desde cuando de prepara	65
En que utensilios o cuáles son las características en las que se los sirve...	66
Qué recuerdos asociados tiene con relación a los alimentos preparados	67
Qué significado tiene el plato	67
Qué historia conoce del plato.....	68

INFORME FINAL DEL ANÁLISIS DE DATOS	68
DISCUSIÓN DE RESULTADOS.....	69
RECETAS ESTÁNDAR	73
CONTEXTO SOCIOCULTURAL.....	85
PROPUESTA.....	87
DESCRIPCIÓN GENERAL.....	87
RUTA TURÍSTICA	88
ANÁLISIS DE LOS COMPONENTES TURÍSTICOS	94
PROPUESTAS DE PROMOCIÓN	95
IMPACTOS	96
Impacto turístico.....	98
Impacto socio-cultural	100
Impacto Económico	102
Impacto educativo.....	104
CONCLUSIONES DE LOS IMPACTOS	106
Conclusión general	106
Conclusiones	106
CONCLUSIONES	107
RECOMENDACIONES.....	108
BIBLIOGRAFÍA.....	109
LINKOGRAFÍA.....	113
ANEXOS.....	116

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Receta Sopa de quinua.....	73
Tabla 2: Receta de locro de zambo	74
Tabla 3: Receta de Locro de zapallo	75
Tabla 4: Receta de Sopa de zanahoria blanca	76
Tabla 5: Receta de Humitas	77
Tabla 6: Receta de Tortillas de Tiesto de Sal y Dulce	78
Tabla 7: Receta de La Colada de maíz.....	79
Tabla 8: Receta de Caldo de Gallina	80
Tabla 9: Receta de La Machica	81
Tabla 10: Receta de Mote pelado.....	82
Tabla 11: Receta de La chicha de jora	83
Tabla 12: Receta de Calostro Dulce	84
Tabla 13: Diseño de la ruta turística gastronómica	88
Tabla 14: Matriz de Impacto Turístico.....	98
Tabla 15: Tabla de Análisis de Impacto turístico.....	99
Tabla 16: Matriz del Impacto Socio-Cultural	100
Tabla 17: Tabla de Análisis de Impacto Socio-Cultural.....	101
Tabla 18: Matriz del Impacto Económico	102
Tabla 19: Tabla de Análisis del Impacto Económico.....	103
Tabla 20: Matriz del Impacto Educativo	104
Tabla 21: Tabla de Análisis del Impacto Educativo.....	105

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Alimentos ancestrales existían en la zona.....	52
Gráfico 2: Alimentos que se producen actualmente.....	53
Gráfico 3: Métodos de conservación de alimentos que existían en la zona	54
Gráfico 4: Temporada en la que se cosechan los alimentos	55
Gráfico 5: Tipos de especias que se usa en preparaciones de comida y bebida de la zona.....	56
Gráfico 6: Comidas y bebidas que se preparan en la zona	58
Gráfico 7: Ingredientes, cantidad y unidad.....	59
Gráfico 8: Técnicas de elaboración.....	60
Gráfico 9: Utensilios que se usa para elaborar comidas y bebidas.....	61
Gráfico 10: Manifestaciones culturales de la zona y los alimentos relacionados con estas	62
Gráfico 11: Quienes intervienen en la preparación de los alimentos	63
Gráfico 12: Como y a quién se transmiten los conocimientos	63
Gráfico 13: Como influyen las preparaciones de las comidas y bebidas en el comportamiento de la comunidad.	64
Gráfico 14: Desde cuando se prepara	65
Gráfico 15: Utensilios en los que se sirve	66
Gráfico 16: Recuerdos asociados con relación a los alimentos preparados	67
Gráfico 17: Significado del plato	67
Gráfico 18: Historia del plato.....	68

ÍNDICE DE ANEXOS

Contenido	Pág.
ANEXO N° 1 ENTREVISTA LEVANTAMIENTO DEL INVENTARIO GASTRONÓMICO	117
ANEXO N° 2 ENTREVISTA CONTEXTO SOCIO CULTURAL.....	118
ANEXO N° 3 FICHAS DE INVENTARIOS TURISTICOS	119
ANEXO N° 4 DÍPTICO	137
ANEXO N° 5 BANNER	139
ANEXO N° 6 FOTOS	140

RESUMEN

La presente investigación tuvo como objetivo el rescate, la valorización de la gastronomía y la creación de una ruta turística-gastronómica de la parroquia de San Pedro de Pataquí perteneciente al Cantón Otavalo provincia de Imbabura, el universo estudiado fueron más de 20 habitantes de la parroquia entre edades de 50 y 90 años que comprendieron hombres y mujeres, mediante el análisis e interpretación de las información recopilada, aplicando una encuesta de diagnóstico para identificar características socioeconómicas, nivel de conocimiento ancestral y prácticas culturales. Se evidenció como problema social la migración de los habitantes, así como también la desvalorización de las costumbres ancestrales, debido a la falta de actividades comerciales y capacitaciones pertinentes para generar microempresas lo que ha provocado el descenso y pérdida de los conocimientos y prácticas culturales en la gastronomía ancestral, por lo que se decidió recolectar información entre los habitantes pertenecientes a la tercera edad quienes aún poseen un conocimiento y los practican, con lo cual se logró rescatar recetas ancestrales y crear una ruta turística-gastronómica. Se recomienda seguir analizando e investigando para el rescate de los conocimientos ancestrales, ya que no solo se debe a la migración e sino también algunos temas muy importantes que tiene que ver con respecto a la deficiencia de distribución presupuestal y falta de publicidad de la parroquia, tanto con las autoridades y funcionarios del GAD de Otavalo conjuntamente con el ministerio de turismo y también con el apoyo del GAD parroquial de San Pedro de Pataquí.

SUMMARY

The present research aimed to rescue, recovery of gastronomy and the creation of a tourist-gastronomic tour of the parish of San Pedro de Pataquí it belongs to Otavalo, Imbabura province, the universe studied were over 20 people to the parish between ages 50 and 90 years who included men and women, through the analysis and interpretation of data collected, applying a diagnostic survey to identify socioeconomic characteristics, level of ancestral knowledge and cultural practices. Was evident as social problems migration of people and also the devaluation of the ancestral costumes, generating the decline and loss of knowledge and cultural practices in the ancestral cuisine, so it was decided to collect information among people belonging to the Seniors who still have knowledge and practice, thus was achieved to rescue ancestral recipes and create a tourist-gastronomic route. We recommend further analysis and research to the rescue of ancestral knowledge, as it is not only due to migration and but also some very important issues that have to do with respect to the deficiency of budget distribution and lack of publicity of the parish, both with the authorities and officials of Otavalo GAD conjunction with the ministry of Tourism and with the support of the parish of San Pedro de GAD Pataquí.

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo de investigación pretende como su nombre lo indica la valorización de la gastronomía de la parroquia San Pedro de Pataquí perteneciente al cantón Otavalo, provincia de Imbabura, para lo cual se ha generado cinco capítulos que contienen la información y datos pertinentes a fin de obtener un panorama más amplio del tema a tratar.

Para dar inicio con el presente proyecto en el Capítulo I se abordan de manera general todos los antecedentes y problemas generados en la parroquia San Pedro de Pataquí, y los objetivos trazados, asimismo se realiza un estudio para obtener la información actualizada de las características de la parroquia y sus habitantes.

Posteriormente en el Capítulo II se obtiene y analiza la información teórica existente más relevante de la bibliografías referentes al tema de investigación mencionados por los diferentes autores al igual que se investiga los diferentes elementos que conforman la parroquia siendo estos los de mayor trascendencia, concluyendo así con las características que debe reunir el presente proyecto.

En el Capítulo III se determinan y se aplican exhaustivamente los métodos más apropiados para la recolección de datos e información, habiendo sido estos mediante videograbaciones, encuestas, toma de fotos y visitación a los habitantes y zonas naturales pertenecientes a la parroquia San Pedro de Pataquí a la cual llaman “La puerta al Cielo”, en los cuales se exponen verídicamente el potencial turístico-gastronómico de dicha parroquia.

Seguidamente en el Capítulo IV habiendo terminado concerniente a dichas recolectas de información en la parroquia de San Pedro de Pataquí, se pretende demostrar verídicamente la información obtenida y su funcionalidad como un posible patrimonio turístico-gastronómico de alto relieve para la provincia de Imbabura e inevitablemente para Ecuador que se ha lanzado como potencia turística, plasmando en recetarios los

diferentes platos típicos y ancestrales mencionados por quienes fueron entrevistados anteriormente, también al crear y ofertar una ruta turística-gastronómica.

Habiendo dispuesto un esquema de análisis de impactos en el Capítulo V se procede también a ejecutarlos con los diferentes datos obtenidos anteriormente, llegando a ser estos, resultados positivos en cada uno de los impactos predispuestos.

Además se ha dispuesto las distintas imágenes, cuadros, esquemas y entrevistas que contienen información veraz de acuerdo a los requerimientos en esta obra, las entrevistas realizadas se incluyen en esta obra bajo los títulos de Anexo.

Invitamos a toda persona a leer, analizar e investigar si estas cosas son verdaderas, aquellos que lo hagan sabrán sin duda alguna del potencial turístico-gastronómico que es San Pedro de Pataquí.

CAPÍTULO I

1. EL PROBLEMA

1.1 ANTECEDENTES

En el año 2012 El Gobierno Autónomo Descentralizado de la parroquia de San Pedro de Pataquí desarrolló actividades para fomentar la microempresa, pretendiendo salir del aislamiento, principalmente en el ámbito turístico, con el objeto de permitir al público descubrir este especial rincón imbabureño, que hasta esa fecha ha permanecido escondido y abandonado. El turismo es una actividad hasta ahora inexplorada, pero que podría servir para salir de esa quietud, mediante la riqueza natural, paisajística y sobre todo su gente pudiera convertir a este especial rincón en un destino para el turista nacional y extranjero, mismas actividades que pretendían fomentar pero no las promovieron.

El Gobierno de Imbabura y la Empresa pública Yachay a inicios del 2015 presentaron la Ruta del Conocimiento que expone emprendimientos que compartirán el conocimiento del pasado, presente y futuro, con la integración de las culturas: afro ecuatoriana, indígena y mestiza, siendo su objetivo mejorar el posicionamiento de la provincia de Imbabura como destino turístico en el ámbito nacional e internacional y mejorar la calidad, la promoción y la comercialización de los servicios turísticos que oferta la provincia; y, generar nuevas fuentes de trabajo para los pobladores. Al evaluar y analizar el ambiente turístico en el que se están emprendiendo las diferentes rutas turísticas en la provincia de Imbabura. Se pueden lograr resultados positivos, al presentar el presente proyecto con esta nueva ruta-gastronómica en el cantón Otavalo parroquia San Pedro de Pataquí. Asegurando la incorporación de esta ruta turística-gastronómica a los diferentes destinos turísticos que la provincia Azul de Los Lagos posee, con

los más variados paisajes interandinos y los más variados recursos naturales y culturales que podrán ser admirados por todos quienes buscan vivir de nuevas experiencias en la ruta turística-gastronómica de La Puerta al Cielo en San Pedro de Pataquí. Satisfaciendo así la ilimitada oferta y demanda de sitios turísticos existentes en la ciudad de Otavalo, y la creciente afluencia de turistas tanto nacionales y extranjeros.

1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El patrimonio turístico de la provincia de Imbabura está compuesto por 58 atractivos naturales y 173 atractivos culturales, que se transforman en una oferta de calidad para el consumo turístico nacional e internacional (Ministerio de Turismo)

El Turismo ha mostrado crecimiento dentro de los últimos años logrando situarse en un lugar importante en la Economía del país y de la provincia de Imbabura, permitiendo que el sector empresarial y productivo crezca y estimule la economía local.

El limitado desarrollo gastronómico propio y sostenible de la zona, por la influencia de nuevas culturas alimentarias ha ocasionado el desconocimiento de los productos autóctonos de la tierra y la riqueza de nuestros platos, por tanto la desvalorización de nuestra identidad gastronómica, lo que ha permitido que nuestra gastronomía no sea valorada a nivel nacional e internacional.

Este limitado conocimiento de nuestra cocina nacional ha mermado el interés del turismo internacional por nuestra gastronomía.

La falta de planificación de un sistema sustentable entre empresas de turismo como hoteles, restaurantes, agencias de viajes ha provocado que los turistas no cuenten con una guía detallada de los servicios que se

ofertan y por lo tanto se ha disminuido la afluencia de potenciales consumidores.

En la parroquia de San Pedro de Pataquí del Cantón Otavalo, el deterioro de la cultura y autenticidad de su gastronomía y turismo ha provocado de este, un lugar desconocido lo que conlleva a buscar sitios turísticos alternativos dentro del Cantón Otavalo.

Además la escasa alimentación con productos y técnicas de preparación propios de la zona ricas en nutrientes ha provocado enfermedades alimentarias en la población y actualmente la migración del campo a la ciudad ha suscitado el abandono de la agricultura dejándose de cultivar los productos auténticos de la región.

1.3. OBJETIVOS

1.3.1. Objetivo general

Valorar la gastronomía de la provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial de la Parroquia San Pedro de Pataquí del Cantón Otavalo de la Provincia de Imbabura

1.3.2. Objetivos específicos

- Realizar el inventario gastronómico de la parroquia San Pedro de Pataquí y su contexto socio cultural.
- Diseñar la ruta gastronómica de la parroquia San Pedro de Pataquí.
- Analizar técnica y prospectivamente los impactos que el proyecto genere en las áreas social, cultural, turística, gastronómica, económica y educativa.

1.4. JUSTIFICACIÓN

En la Parroquia San Pedro de Pataquí perteneciente al cantón Otavalo está conformada por Barrio Central, La Buena, Esperanza, San Joaquín, La Loma y La Playa, ubicada al suroccidente de la ciudad de Otavalo, con un población de un total de 344 habitantes y una superficie territorial de 8.880 metros cuadrados, cada segmento en toda su extensión posee lugares de gran atractivo natural y riqueza cultural (PREFECTURA DE IMBABURA, 2014)

Entre sus atractivos están montañas, bosques, ríos, etnias, costumbres y gastronomía típica.

Cada uno de estos lugares está acompañado por infraestructura como carreteras, caminos en estado desperfecto, alimentación, paraderos y otros que caracterizan a cada uno de los segmentos.

El turismo y la gastronomía ejes fundamentales del desarrollo económico de los pueblos motivan la creatividad y fomentan la comercialización de servicios sustentables.

El Estado consciente de del impacto del turismo y la gastronomía, en nuestro país está fortaleciendo estos elementos por su importancia cuantitativa y ha priorizado este sector motivando el desarrollo y estudio multidisciplinario e intersectorial.

El impulso del turismo en el Ecuador está fomentando compromisos institucionales entre empresa pública y privada y de esta forma diversifica y enriquece la oferta turística, permitiendo satisfacer las necesidades del mercado, la industria y el consumidor final.

El presente proyecto permitirá el desarrollo del turismo gastronómico a nivel nacional e internacional, reactivando de esta forma la economía de la población.

Permitirá incentivar la producción del alimento auténtico y rico en nutrientes, mejorando el estilo de vida y rescatando la identidad cultural.

Los beneficiarios de este proyecto serán directos e indirectos, dentro del primer grupo están la población, los niños, madres y personas adultas mayores; en los indirectos tenemos las entidades gubernamentales, empresas turísticas y hoteleras.

1.5. PREGUNTA DIRECTRIZ

¿Cómo se pretende diseñar la ruta gastronómica de la parroquia de San Pedro de Pataquí?

CAPÍTULO II

2. MARCO TEÓRICO

2.1. TEORÍA EXISTENTE

2.1.1. Gastronomía

La gastronomía es el arte de la preparación de una buena comida. La palabra, como tal, proviene del griego γαστρονομία gastronomía.

La gastronomía se compone de un conjunto de conocimientos y prácticas relacionadas con el arte culinario, las recetas, los ingredientes, las técnicas y los métodos, así como su evolución histórica y sus significaciones culturales.

En este sentido, la gastronomía es también una disciplina que estudia la relación del ser humano con su alimentación, el entorno natural del cual obtiene los recursos alimenticios y la manera en que los utiliza, así como los aspectos sociales y culturales que intervienen en la relación que cada sociedad establece con su gastronomía.

Como tal, a la gastronomía también se la conoce como una carrera que se puede seguir a nivel de estudios superiores. Sin embargo la gastronomía no es una en el mundo, sino que se diferencia de país a país, de región a región, e, incluso, de una ciudad a otra. Así, existen gastronomías nacionales, regionales y locales.

Por otro lado, como gastronomía también se denomina la afición a la buena comida y los buenos restaurantes; a comer apreciando y degustando los sabores, los olores y las texturas, experimentando platos exóticos y disfrutando de los placeres del paladar en general.

El profesional dedicado al estudio de la ciencia gastronómica es el gastrónomo o gourmet. Como tal, el gastrónomo es una persona con elevados conocimientos en materia culinaria, de gusto delicado y paladar exquisito, y con un bagaje de conocimientos no solo en torno a la preparación de las comidas, sino de comprensión sobre los distintos niveles de significación que estas puedan convocar: culinario, antropológico, social, histórico, entre otros (SIGNIFICADOS, www.significados.com, 2015)

La adecuada explotación de la actividad gastronómica puede ser una fuente importante de ingresos para el país, pues tiene gran influencia en el flujo turístico. Lugares donde la gastronomía es inadecuada o deficiente alejará a los potenciales visitantes. (TOMÁSNOMÁS, 2007)

Sin embargo ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina, no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida así lo menciona (ROSALES, 2012)

Entonces gastronomía es el arte de preparar alimentos conjuntamente a los diferentes conocimientos, prácticas y métodos culinarios propios de un pueblo o cultura o puede considerarse también una norma o ley relacionada con el estómago. Actualmente la gastronomía también es la forma más simple de conseguir, preparar y servir diferentes alimentos mediante las diferentes técnicas y métodos que se han ido formando hasta la actualidad.

2.1.2. Provincia de Imbabura

La provincia de Imbabura está localizada al norte del país, en la sierra ecuatoriana, a 115 km. del norte de Quito. Cuenta con una población de 345.781 hab.

Abarca seis cantones: Ibarra, su capital; Otavalo, Cotacachi, Antonio Ante, Pimampiro y Urcuquí.

Imbabura limita al norte con Carchi, al sur con Pichincha, al este con Sucumbíos y al oeste con Esmeraldas.

Su ubicación geográfica da lugar a distintos climas, microclimas y ecosistemas que van del bosque tropical al páramo. La temperatura oscila entre los 8 y 28°C.

Es también conocida como la provincia de los lagos por sus hermosos conjuntos lacustres que se pueden admirar en su territorio.

Asimismo, en Imbabura conviven armónicamente varias culturas: Kichwas Otavalos, Karankis, Kayambis, Afrodescendientes, Mestizos, que han dado identidad y vida a esta provincia de contrastes.

De esta manera la gran diversidad cultural, natural y gastronómica ha ido y seguirá fortaleciendo a Imbabura como uno de los grandes destinos en el Ecuador.

2.1.2.1. Gastronomía de la provincia de Imbabura

La gastronomía Imbabureña es una de las más variadas, gracias a la diversidad de pisos climáticos, que da como resultado la diversidad de productos. En la actualidad son los pueblos indígenas quienes han sabido preservar la forma de preparar los alimentos usando técnicas tradicionales o ancestrales, que ha dado un matiz diferente a los platos, si se analiza aún más todos los productos eran elaborados en cocina de leña y esa característica ahumada daba el toque especial, se usaba la pepa de zambo tostada en lugar del maní que en sí mejora el sabor legítimo de algunas preparaciones, de igual manera podemos referirnos a los cárnicos, como es el consumo del cuy, o de la cecina de carne cocida en sal en grano y ahumada en las mismas tulpas una técnica ancestral de conservar y que da el inicio a la técnica moderna de ahumar la carne. La influencia española dio muchos resultados por citar un ejemplo los famosos helados de paila, el arrope de mora, las nogadas, las empanadas, el morocho, el hornado y

cómo olvidarnos del caldo de patas muy característicos de la zona de Imbabura, y en lo relacionado a bebidas, las famosas chichas como es la de jora en Cotacachi y la del Yamor en Otavalo, se puede enunciar la deliciosa chicha de Zuleta, alargando un poco más el recorrido hablaríamos de los tomatillos de Pimampiro y los deliciosos helados de ovos en Urcuqui y como no hablar en la actualidad de las famosas fritadas de Atuntaqui que nos ha dado el nombre peculiar a nivel nacional e internacional, el ser conocidos como la capital mundial de la fritada y finiquitaríamos hoy por hoy que Imbabura con los deliciosos pescados de Yahuarcocha se ha ganado el ser considerado como un destino turístico de los ecuatoriano (MALDONADO, 2011). Dentro de la provincia de Imbabura su gastronomía se ha ido perdiendo por el abandono de los habitantes de los pueblos que cultivan la tierra por lo cual estos productos no son sembrados y comercializados por lo tanto los productos básicos para la elaboración de los platos típicos son de difícil acceso. La exhibición de los platos culinarios de la provincia en su promoción no siempre tienen una buena presentación para ofertar a los comensales propios y turistas por lo cual no se ven tan apetecibles a simple vista y no pueden ser apreciados en su totalidad, si estos fueran presentados correctamente el resultado sería que sean apreciados los distintos sabores y texturas y todo lo que tienen que ofrecer estos platos en su excito sabor (MALDONADO, 2011).

Estando Imbabura rodeada de las provincias de Esmeraldas, Sucumbíos, Carchi y Pichincha su gastronomía es una de las más variadas del Ecuador, siendo fácil la obtención de los más variados productos óptimos para la elaboración de los más diversos platos típicos.

2.1.3. Cantón Otavalo

Otavalo está ubicado a 100km y dos horas al norte de Quito, siendo su población con 90.517 habitantes, con una superficie de 650km²

y una altitud de 2.556msnm. Poseyendo así un clima templado.
(IMBABURA G. P., 2014)

Otavaló, declarado “Capital intercultural de Ecuador” es un cantón con enorme potencial en varios aspectos, poseedor de un encanto paisajístico, riqueza cultural, historia y desarrollo comercial.

Este valle andino es hogar de la etnia indígena kichwa de los Otavalo, famosos por su habilidad textil y comercial, características que han dado lugar al mercado artesanal indígena más grande de Sudamérica.

Aquí se ofertan diversos tipos de artesanías, desde las elaboradas por manos Otavaleñas hasta las traídas de varios sitios del Ecuador y del área andina.

Este colorido mercado es un sitio de confluencia a donde gente de todas partes del mundo llega para admirar la diversidad y habilidad artesanal.

Otavaló es cultura, manifestada en costumbres, fiestas, vestimenta, tradiciones y gastronomía propias del pueblo indígena y mestizo.

Para complementar su oferta, este cantón ofrece a sus visitantes una completa planta turística: comodidad en el alojamiento, comida internacional y tradicional en sus restaurantes, entretenimiento en sus peñas, bares y discotecas; y actividad cultural permanente por los movimientos vanguardistas y tradicionales de la ciudad.

Todos estos entornos hacen de Otavaló uno de los principales destinos turísticos que el Ecuador oferta como potencia turística a nivel internacional.

2.1.3.1. Gastronomía del Cantón Otavaló

La comida tradicional es parte del acervo cultural de Otavaló. El plato más conocido es el Yamor y se lo consume en septiembre, durante la celebración de la fiesta del mismo nombre. Está compuesto por la chicha

de siete variedades de maíz, el mote, tortillas, empanadas y el ají. Yamor es el nombre de la chicha, bebida ancestral muy apetecida por su sabor dulce. (OTAVALO G. M., 2013).

Además del Yamor existen innumerables platos tradicionales de las diferentes comunidades pertenecientes a este cantón, elaboradas con técnicas, métodos e ingredientes propios de la zona para las diferentes fiestas, tradiciones y encuentros que se realizan en distintas festividades familiares y comunales.

2.1.4. Parroquia de San Pedro de Pataquí

Al sur occidente de la ciudad de Otavalo se encuentra San Pedro de Pataquí la que cuenta con 450 habitantes entre niños adultos y adultos mayores pertenecientes a los diferentes barrios como son el Barrio Central, La Buena, Esperanza, San Joaquín, La Loma, y la Playa. Las fiestas tradicionales que se pueden encontrar en esta parroquia son las fiestas de San Pedro y San Juan en el mes de julio respectivamente. Como principal actividad económica dentro de la parroquia es mediante la Agricultura con cultivos principalmente de (maíz, morocho, y cultivos pequeños de hortalizas) y la ganadería con (ganado vacuno). Entre los principales atractivos turísticos se menciona el Bosque Primario nublado de altura, ubicado en el cerro Guagala, aguas termales “Cabañas del Tío”, entre otros atractivos, esta es una Parroquia rural del cantón Otavalo de la provincia de Imbabura que inicialmente San Pedro de Pataquí fue un caserío que formó parte de la parroquia San José de Quichinche, a la que perteneció hasta que fue Parroquializada el 20 de abril de 1961, por acuerdo expedido por la M. I. Municipalidad de Otavalo. La parroquia de Pataquí es la más pequeña de la provincia de Imbabura con una superficie de 9,54 kilómetros cuadrados que apenas ocupa el 0,21% respecto al territorio provincial (PATAQUÍ, 2011).

2.1.4.1. Gastronomía de la Parroquia de Pataquí

Gastronomía: La alimentación se basa en los productos de la zona; maíz en estado maduro y tierno; zanahoria blanca, papa, camote, mora, cebolla y hierbas medicinales. (IMBABURA A. D., 2014)

2.1.5. Gastronomía Ancestral

Este tipo de gastronomía usa ingredientes propios de una zona, desde tiempos antiguos con técnicas que en la misma ha sido desarrollada por sus habitantes por ejemplo: en América los ingredientes que han sido utilizados antes de la colonización se han expandido por todo el mundo pero hoy en día han sido utilizados con menos frecuencia. (DÁVALOS, 2003).

Para saber que se consumía en una determinada zona se debe entender como interactuaban con la naturaleza, en ciertos de estos poblados que no han tenido contacto con el mundo exterior aún se evidencia que su gastronomía ancestral sigue intacta por lo cual siguen consumiendo sus productos que los han sembrado por generaciones y los siguen preparando con las mismas técnicas que sus ancestros lo hacían. Todos los países deberían recuperar la gastronomía ancestral ya que es importante que tengan el conocimiento de lo que se consumía para poder rescatar los alimentos que por el paso del tiempo son olvidados y da como resultado que no sean conocidos por las futuras generaciones y es imprescindible que tengan este conocimiento para que así reconozcan su pasado (DÁVALOS, 2003).

En la línea de tiempo de cada pueblo existe un tiempo en el que este tipo de gastronomía se va perdiendo por la interacción y la influencia de la gastronomía de otros países que se impone a esta y los pobladores prefieren la gastronomía extranjera que la propia la cual sus ancestros consumían (DÁVALOS, 2003).

La gastronomía procedente de un pueblo no se puede decir que es propia ya que a través del tiempo varios pueblos en todo el mundo en un determinada época ha sufrido las conquistas de otros pueblos por lo tanto su gastronomía cambia con la llegada de la invasión dando como resultado que la gastronomía ancestral sea un conjunto de gastronomías donde las culturas se han ido adoptando y combinando (DÁVALOS, 2003).

2.1.6. Gastronomía típica

Se refiere a la comida propia y específica que es preparada en un país, región o pueblo.

Se dice que pocos países tienen el privilegio de tener una gastronomía típica por la gran variedad de sabores, ingredientes y sazones, que hace de ella una comida exótica y única para diferentes gustos desde los más espontáneos hasta los más exigentes. Pocos países pueden ofrecer una selección tan completa de platos diferentes, basados en deleites y tradiciones de las distintas regiones del país. La variedad de climas, alturas, condiciones ambientales y períodos de cosecha que caracterizan a nuestro país, ha permitido el desarrollo de variados cultivos y la recolección de muchos productos silvestres como ha mencionado (DÁVALOS, 2003)

Si bien, muchas cosas han cambiado por ejemplo: en la cocina se reviven los viejos gustos del aire culinario tradicional, con recetas transmitidas de generación en generación que con el desarrollo de la ciencia y la técnica también han ido evolucionando hasta constituirse en un campo culinario moderno y futurista.

2.1.7. Gastronomía tradicional

La cocina tradicional es una realidad imaginada, construida por todos en el país, ciudad, etc. Si nos preguntamos qué significa la cocina

tradicional, tal vez nos referimos a los platos tradicionales que se hacían en las casas de todas las personas. La comida tradicional forma parte del folklore y por lo tanto del patrimonio cultural de un país o región.

Cocinar es un arte, una tradición y el Ecuador es un país rico en recetas culinarias tradicionales con una diversidad de comidas típicas que nos han deleitado con sus sabores de generación en generación.

Por tanto la comida tradicional es la existencia de una mayor semejanza entre las comidas de las clases populares de distintas regiones en donde la elaboración de los alimentos no tenía muchos secretos, porque había la costumbre de emplear muchos granos y preparar sopas con abundantes ingredientes.

Estas costumbres culinarias, se producían verbalmente de madres a hijas, siempre entre mujeres y son históricamente las responsables de la alimentación cotidiana, esto hacía que las costumbres se perpetuaran más fácilmente.

La gastronomía actualmente, tiende a ser universal se ocupa más de las virtudes de la dieta equilibrada que de las sensaciones de las comida típica, pero con los avances tecnológicos es cada día necesario el conocimiento de la naturaleza y de los productos que aún constituyen la base de la alimentación de los seres humanos (MARÍA JOSE ROMO LANDAZURI, 2012).

2.1.8. Cultura

Cultura es todo complejo que incluye el conocimiento, el arte, las creencias, la ley, la moral, las costumbres y todos los hábitos y habilidades adquiridos por el hombre no sólo en la familia, sino también al ser parte de una sociedad como miembro que es. La palabra cultura es de origen latín “cultus” que significa “cultivo” y a su vez se deriva de la palabra “colere”.

La cultura también se define como un conjunto de ideas, comportamientos, símbolos y prácticas sociales, aprendidos de generación en generación a través de la vida en sociedad. Sería el patrimonio social de la humanidad o, específicamente, una variante particular del patrimonio social.

La principal característica de la cultura es que el mecanismo de adaptación, que es la capacidad que tienen los individuos para responder al medio de acuerdo con cambios de hábitos, posiblemente incluso más que en una evolución biológica. La cultura es también un mecanismo acumulativo porque las modificaciones traídas por una generación pasan a la siguiente generación, donde se transforma, se pierden y se incorporan otros aspectos que buscan mejorar así la vivencia de las nuevas generaciones (SIGNIFICADOS, 2015).

En referencia a lo anterior, cada país tiene su propia cultura, que está influenciada por varios factores, entre ellos, los pueblos que ya pasaron por el país, la música, la danza, la forma de vestir, la tradición, el arte, la religión entre otros. La cultura puede ir más allá de las fronteras, pudiendo haber una misma cultura en diferentes países y diferentes culturas en un mismo país.

La cultura está en constante evolución, porque con el tiempo se ve influenciada por nuevas formas de pensamiento inherentes en el desarrollo humano.

La cultura es un conjunto de conocimientos, artes, creencias, leyes, costumbres, hábitos y habilidades que han obtenido al ser parte de una sociedad, la cultura también refleja los datos demográficos del país en sí mismo, y es una amalgama rica de varias influencias.

2.1.8.1. Cultura Imbabureña

La cultura Imbabureña es una mezcla de las influencias del conquistador español, con las tradiciones ancestrales de pueblos

precolombinos. La población de Ecuador pertenece a muchas diferentes etnias, por tanto es muy diversa. Los grupos étnicos más grandes son los Mestizos (aquellos de linaje mixto español y Amerindio) y constituyen el 65 % de la población. (EN-ECUADOR.COM, 2014)

La provincia azul del país, lleva el nombre de la montaña sagrada de los Imbayas; el Imbabura, a la cual los indígenas le atribuían la facultad de hacer prodigios. La palabra Imbabura se encontraba ya en las antiguas lenguas como la del Cayapa-Colorado, que significaba montañas sagrada de los Caranquis.

Imbabura conserva muchos rasgos y manifestaciones de su cultura indígena; entre los más importantes tenemos: Inti Raymi, Pawkar Raymi, fiestas del Yamor, fiestas de la jora, semana santa, festividades de coraza e inocentes.

Imbabura ha fomentado el desarrollo de la producción artística y artesanal que tienen gran demanda en los mercados de los continentes americano y europeo. Los telares de Otavalo, Peguche y Atuntaqui, en superación constante, producen nuevos y varios diseños, las artesanías de cuero en Cotacachi, los bordados a mano en Zuleta y la Esperanza. San Antonio de Ibarra ha mantenido un alto espíritu creador y artístico, transmitiendo los secretos del tallado en madera, y la escultura en bronce, piedra, y madera que constituyen verdaderas obras de arte. En la zona de Intag sus habitantes elaboran tejidos a mano con fibras vegetales como: cabuya, con lo cual obtienen cinturones, cesto, mochilas, gorras, sombreros, entre otros adornos. Carpuela; este pequeño poblado se dedica mayormente a la elaboración de las conocidas mascararas de arcilla, y muchos otros productos con arcilla. Este pueblo pertenece al grupo de afro-ecuatoriano del Valle y es conocida además por su producción de tomates y ovos. La provincia de Imbabura tiene cantones repletos de cultura significativa que al conocerlos es maravilloso para nosotros y los turistas. (MORA, 2009)

2.1.9. Patrimonio

Como patrimonio se denomina el conjunto de los bienes y derechos de una persona. La palabra, como tal, proviene del latín *patrimonium*, que se refiere a aquello que se ha recibido por línea paterna.

En este sentido, el patrimonio es también la hacienda que alguien hereda de sus ascendientes. De allí que el concepto esté, históricamente, asociado a la herencia. En los tiempos de la República romana, por ejemplo, el derecho establecía que el patrimonio era la propiedad familiar y heredable, que se transmitía de generación en generación, y a la cual todos los miembros de una familia tenían derecho. Como tal, existen distintos tipos de patrimonio, dependiendo del tipo de bienes a los que nos referimos y si estos son tangibles, como los bienes muebles o inmuebles y los bienes naturales, o intangibles, como los bienes culturales. (SIGNIFICADOS, 2015)

Ecuador es un país muy rico en patrimonio, tanto cultural como natural. La riqueza patrimonial que posee es tan importante que el país ostenta seis importantes reconocimientos concedidos por la UNESCO.

El Ecuador, posee un patrimonio cultural rico y variado. Abarca períodos de tiempo de épocas prehispánicas, colonial, republicano y continuo en el presente con las creaciones vivas que en los diversos campos de la cultura y el quehacer diario se va realizando.

2.1.9.1. Patrimonio intangible

El patrimonio cultural es la totalidad de bienes materiales y bienes espirituales o intangibles. El patrimonio intangible está constituido por el conocimiento y uso tradicional de los bienes de la naturaleza, la ciencia y la tecnología propias, las manifestaciones artísticas de todo tipo, la memoria histórica, las prácticas sociales, las festividades populares. (BÁEZ, 2008)

Efectivamente, si vemos el caso ecuatoriano nos encontramos frente a una particular diversidad étnica: tsáchilas, chachis, awás, épera, los recientemente “redescubiertos” huancavilcas y manteños, quichuas, sionas, secoyas, cofanes, shuar, achuar, huao y záparos (ya en extinción). Todos conservan, además, su propio idioma hasta la actualidad, 500 años después del inicio de la Conquista europea y en plena época de globalización. Hay que sumar a éstos los grupos afro, ubicados principalmente en las provincias de Esmeraldas e Imbabura, que, si bien llegaron accidentalmente (como los grupos indígenas 12 mil años antes y los europeos), hoy forman parte del gran acervo étnico del país. Vemos, entonces, que el Ecuador hace gala de una vasta diversidad cultural intangible.

Para resguardar el patrimonio intangible, se debería tratar simplemente de “conservar” las etnias con lengua propia. De atesorar intangibles a las culturas, como una especie de museo humano viviente.

2.1.9.2. Patrimonio gastronómico

Es el valor cultural esencial añadido por el hombre a los alimentos, su cultivo, empaque, preparación, presentación, fechas u ocasiones en los que se comen o beben, sitios, artefactos, recetas, rituales, que responde a unas expectativas tácitas, forma parte de una memoria común y produce sentimientos o emociones similares con sólo su mención, evocación o consumo (HISPAVISTA, 2014)

A través de la actividad culinaria se expresa la cultura de un pueblo, ya que en el proceso de elaboración de ciertos platos acude a una serie de consideraciones que trascienden el exclusivo proceso mecánico de cocinar, en este sentido la cocina está estrechamente vinculada con un contexto mayor en el cual se fundamenta la cultura popular (MALDONADO, 2011)

En la cocina autóctona es conveniente recordar que la combinación de elementos encaminada a obtener un producto final es importante, pero también son los secretos que hacen que un plato adquiera el sabor, la consistencia, el color o el aroma más adecuados. La preparación de los platos ha sido cuidadosamente transmitida a través de la tradición oral, de generación en generación, lo que ha permitido que preparaciones muy antiguas se sigan realizando y que ese conocimiento no se pierda (MALDONADO, 2011).

2.1.9.3. Patrimonio Alimentario

Se busca revalorizar la gastronomía ecuatoriana a nivel local y promocionarlo a escala internacional. De esta manera, garantizar la salvaguardia de la diversidad de productos, conocimientos, técnicas y recetas que constituyen parte fundamental del patrimonio cultural alimentario de los ecuatorianos. El sistema alimentario está ligado al resto de sistemas económicos, político, familiar y cultural, pues lo patrimonial se entiende como la herencia cultural y natural que trae consigo cada alimento y cada plato que se consume. Una de las principales estrategias de acción del Ministerio de Cultura y Patrimonio ha sido la investigación, como parte fundamental para el conocimiento y puesta en valor de lo que es y lo que tiene el Ecuador. Se han realizado algunas investigaciones con fines académicos, informativos y nutricionales, buscando contribuir a una vida sana para todos los ecuatorianos y ecuatorianas en función de construir la sociedad del Buen Vivir (CULTURA, 2013).

2.1.10. Ruta turística

Es un camino hacia fines diversos, la ruta turística es también un recorrido que tiene como objetivo permitir admirar paisajes, recordar sitios históricos, disfrutar de zonas de playas, montañas o gastronómicas y de actividades deportivas, y de aventura donde pospuesto las paradas

gastronómicas no hacen falta, los cuales siguen un itinerario predeterminado, conectando zonas con diversos atractivos, para quienes están de paseo y deseosos de admirarse con la geografía natural y/o humanizada del sitio. En este último caso, se habla de rutas culturales, en las paradas que se hacen en los distintos centros turísticos que integran la ruta, se hallan montadas instalaciones hoteleras, negocios y servicios de alimentación para los turistas, que son una gran fuente de recursos económicos para cada región. En general son las agencias de turismo las que trazan al viajero la ruta basados en un mapa, donde se le señalan los distintos destinos, los medios en que se trasladarán, el estado de las rutas, los horarios de salida y de arribo, las distancias entre un lugar y otro, los alojamientos y les describen los atractivos que disfrutarán. Otras rutas ya están predeterminadas por las respectivas regiones, exigiéndose un esfuerzo conjunto del sector público y privado (DECONCEPTOS.COM, 2014).

2.2. MARCO LEGAL

Los siguientes artículos de la Constitución de la República del Ecuador, y la Ley Orgánica de Educación Superior permiten abordar el marco legal que orienta y garantiza la educación, y el acceso a las áreas naturales de territorio nacional y su promoción.

2.2.1. Ley Orgánica de Educación Superior

Art. 3.- Fines de la Educación Superior.- La educación superior de carácter humanista, cultural y científica constituye un derecho de las personas y un bien público social que, de conformidad con la Constitución de la República, responderá al interés público y no estará al servicio de intereses individuales y corporativos (ECUADOR, 2010).

Que el Art.3 de la Ley de Educación Superior en sus literales. “**d**) Propiciar que sus establecimientos sean centros de investigación científica y tecnológica, para fomentar y ejecutar programas de investigación en los

campos de la ciencia, la tecnología, las artes, las humanidades y los conocimientos ancestrales; **e)** Desarrollar sus actividades de investigación científica en armonía con la legislación nacional de ciencia y tecnología y la Ley de Propiedad Intelectual” (ECUADOR, 2010).

Art. 5.- Derechos de las y los estudiantes.- Son derechos de las y los estudiantes los siguientes:

- a) Acceder, movilizarse, permanecer, egresar y titularse sin discriminación conforme sus méritos académicos;
- b) Acceder a una educación superior de calidad y pertinente, que permita iniciar una carrera académica y/o profesional en igualdad de oportunidades;
- c) Contar y acceder a los medios y recursos adecuados para su formación superior; garantizados por la Constitución;
- d) Participar en el proceso de evaluación y acreditación de su carrera;
- e) Elegir y ser elegido para las representaciones estudiantiles e integrar el cogobierno, en el caso de las universidades y escuelas politécnicas;
- f) Ejercer la libertad de asociarse, expresarse y completar su formación bajo la más amplia libertad de cátedra e investigativa;
- g) Participar en el proceso de construcción, difusión y aplicación del conocimiento;
- h) El derecho a recibir una educación superior laica, intercultural, democrática, incluyente y diversa, que impulse la equidad de género, la justicia y la paz; e,
- i) Obtener de acuerdo con sus méritos académicos becas, créditos y otras formas de apoyo económico que le garantice igualdad de oportunidades en el proceso de formación de educación superior (ECUADOR, 2010).

2.2.2. Constitución de la República del Ecuador 2008

Sección quinta RÉGIMEN DEL BUEN VIVIR

Cultura

Art. 377.- El sistema nacional de cultura tiene como finalidad fortalecer la identidad nacional; proteger y promover la diversidad de las expresiones culturales; incentivar la libre creación artística y la producción, difusión, distribución y disfrute de bienes y servicios culturales; y salvaguardar la memoria social y el patrimonio cultural. Se garantiza el ejercicio pleno de los derechos culturales (EP, 2014).

Sección tercera

Patrimonio natural y ecosistema

Art. 404.- El patrimonio natural del Ecuador único e invaluable comprende, entre otras, las formaciones físicas, biológicas y geológicas cuyo valor desde el punto de vista ambiental, científico, cultural o paisajístico exige su protección, conservación, recuperación y promoción. Su gestión se sujetará a los principios y garantías consagradas en la Constitución y se llevará a cabo de acuerdo al ordenamiento territorial y una zonificación ecológica, de acuerdo con la ley (EP, 2014).

2.3. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Las diferentes etnias que se encuentran en Ecuador y la provincia de Imbabura exactamente, han venido llevando consigo los diferentes conocimientos, técnicas y términos para las diferentes preparaciones propias de cada zona o comunidad, lo cual conlleva a investigar el significado de los diferentes vocablos existentes, los cuales se presentan a continuación:

- **Soberado:** Semejante a una terraza elaborada con carrizos que se encuentra por debajo del techo de las viviendas en las cuales los

ancestros almacenaban granos secos como el maíz, morocho, entre otros. (ALMEIDA, 2014)

- **Arnero:** Recipiente redondo con muchos orificios en la parte inferior para separar impurezas de la harina, siendo este de uso doméstico. (OTAVALO L. C., 2015)
- **Tiesto:** Una maceta, matera, macetero o tiesto es un contenedor, normalmente en forma de paella. (OTAVALO L. C., 2015)
- **Pulunes:** Fundas elaboradas con esteras de totora. (OTAVALO P. S., 2014)
- **Pondos:** Vasijasondas que se utilizaba para llevar, almacenar o cocinar. (OTAVALO P. S., 2014)
- **Puntas:** Es el nombre que recibe una bebida alcohólica elaborada a base de la caña de azúcar, este nombre solo se da en Ecuador.
- **Guarapo:** Según (MALDONADO, 2011) el guarapo es el nombre que recibe una bebida alcohólica o infusión que varía según la región, generalmente se considera *guarapo* a la bebida que contiene proporcionalmente una gran cantidad de agua, bien sea añadida o por destilación natural.
- **Mate:** Se denomina mate a la infusión hecha con hojas de yerba mate planta originaria de las cuencas de los ríos. (SIGNIFICADOS, 2015)
- **Pilches:** Recipientes pequeños que se usaban como recipientes para recolectar agua o servirse una chica o bebida. (ALMEIDA, 2014)
- **Bigsha:** Se refiere a cucharas grandes de madera. (OTAVALO L. C., 2015)
- **Tulpa:** Tulpa Esta grafía viene del quichua tulpa, que significa hogar, fogón. Son las piedras dispuestas para formar el fogón y acomodar las ollas sobre ellas (OTAVALO L. C., 2015).
- **Chanchatasa de suro:** Recipientes pequeños similares al pilche. (ALMEIDA, 2014)
- **Pumamaqui o Jutrapungo:** Higuerilla (ALMEIDA, 2014)
- **Sara:** En el vocablo kichwa significa maíz. (OTAVALO L. C., 2015)

- **Fermentar:** La fermentación es un proceso catabólico de oxidación incompleta, que no requiere oxígeno, y el producto final es un compuesto orgánico. (SIGNIFICADOS, 2015)
- **Germinar:** La germinación es el proceso mediante el cual una semilla se desarrolla hasta convertirse en una planta. (SIGNIFICADOS, 2015)
- **Costal:** Saco grande de tela ordinaria, en que comúnmente se transportan granos, semillas u otras cosas. (SIGNIFICADOS, 2015)
- **Estera:** Tejido grueso de esparto, juncos, palma, etc., o formado por varias pleitas cosidas, que sirve para cubrir el suelo de las habitaciones y para otros usos. (SIGNIFICADOS, 2015)
- **Jora:** Técnicamente es una cerveza artesanal de maíz, debido a que para su preparación se requiere maltear el grano, para posteriormente ser fermentado, el grado alcohólico de la misma varía de acuerdo a la región y al "chichero", nombre popular que se le da a las personas que la elaboran. (DECONCEPTOS.COM, 2014)
- **Panela:** Es un alimento cuyo único ingrediente es el jugo de la caña de azúcar que es secado antes de pasar por el proceso de purificación que lo convierte en azúcar moreno. (DECONCEPTOS.COM, 2014)
- **Miel de panela:** O miel de caña es una miel dulce preparada con panela. Se usa para acompañar una variedad de postres u otras preparaciones dulces. (SIGNIFICADOS, 2015)
- **Api:** Colada, locro. (OTAVALO L. C., 2015)
- **Choclo:** Es el maíz tierno. (OTAVALO P. S., 2014)
- **Chukllu Tanta:** Humitas o pan de maíz tierno.
- **Bicarbonato:** Sales ácidas derivadas del ácido carbónico, de fórmula H_2CO_3 , que contienen el anión bicarbonato, de fórmula HCO_3^- . (DECONCEPTOS.COM, 2014)
- **Hojas De Choclo:** Las hojas toman una forma alargada íntimamente arrollada al tallo, del cual nacen las espigas o mazorcas. (OTAVALO P. S., 2014)
- **Piedra De Moler:** Un utensilio lítico para moler alimentos usado por las comunidades principalmente indígenas. (SIGNIFICADOS, 2015)

- **Machica:** Es la harina de cebada, un carbohidrato complejo que proporciona importantes beneficios nutricionales. (WIKIPEDIA, 2014)
- **Infusión:** Es una bebida obtenida de las hojas, las flores o de los frutos de diversas hierbas, que pueden ser aromáticas, y se les vierte o se les introduce en agua a punto de ebullición. (WIKIPEDIA, 2014)
- **Mote:** Es el resultado de la cocción del maíz seco, que previamente se había pelado con cal, es uno de los alimentos ancestrales más consumidos. (WIKIPEDIA, 2014)
- **Mote Pelado:** La forma más común de consumir el mote de maíz es pelado. Para esto el grano de maíz es hervido con cenizas o con cal.
- **Cal:** Es un término que designa todas las formas físicas en las que pueden aparecer el óxido de calcio. (DECONCEPTOS.COM, 2014)
- **Ceniza:** Es el producto de la combustión de algún material, compuesto por sustancias inorgánicas no combustibles, como sales minerales. Parte queda como residuo en forma de polvo depositado en el lugar donde se ha quemado el combustible como puede ser la madera, basura entre otros. (WIKIPEDIA, 2014)
- **Chaupiyacu:** En el vocablo kichwa quiere decir la mitad o el centro de un río. (OTAVALO P. S., 2014)
- **Cariyacu:** En el vocablo kichwa quiere decir río muy lejano. (OTAVALO P. S., 2014)

CAPÍTULO III

3. METODOLOGÍA

3.1. DISEÑO

3.1.1. Naturaleza

- La investigación de campo

Este estudio ha permitido la participación real de los investigadores, desde el mismo lugar establecido para el presente proyecto donde ocurren los hechos y el problema planteado.

Este tipo de investigación ha concedido la obtención de información veraz y eficaz del fenómeno o situación concreta del territorio delimitado para el presente proyecto, con lo cual se puede agrupar objetos de estudio dentro de una serie de subconjuntos para elaborar las diferentes recetas, ruta turística-gastronómica y el respectivo análisis de campo al que va enfocado el presente proyecto.

- La investigación bibliográfica o documental

Se basa en el estudio que se ha realizado a partir de la revisión de las diferentes fuentes bibliográficas y documentales. En esta modalidad de investigación predomina el análisis, la interpretación, las opiniones, las conclusiones y recomendaciones del autor o los autores del contexto teórico existente en relación al presente proyecto.

3.1.2. Temporalidad

El presente proyecto ha sido realizado en el año 2014, específicamente siendo la investigación de campo en épocas de verano que comprenden

los meses de Junio y Julio meses en los cuales está a flote las cosechas de sus sembríos y se ve también fortalecida la práctica de sus costumbres, con festividades como es el San Juan, San Pedro las cuales han permitido la visualización de los recursos alimenticios, culturales y paisajísticos, mencionados y la inmediata plasmación en el presente documento con los que se ha de describir hechos de la investigación.

3.2. MÉTODOS

3.2.1. Inductivo

Ha permitido formular las conclusiones generales a partir de premisas específicas dadas desde el marco teórico, que ha proporcionado los segmentos a investigar dentro del campo gastronómico patrimonial de San Pedro de Pataquí.

3.2.2. Deductivo

Ha permitido un conocimiento específico de los productos, utilización y aplicación en el patrimonio gastronómico de acuerdo a las costumbres y tradiciones socioculturales de la parroquia de San Pedro de Pataquí, partiendo de conocimientos generales que los habitantes tienen.

3.2.3. Analítico – Sintético

Este método ha permitido sintetizar y analizar la información recopilada en la investigación, documental y de campo de San Pedro de Pataquí, para ser descrita y valorada.

Además se ha utilizado cuadros, tablas y gráficos, como estrategia de interpretación de la información recopilada durante las entrevistas.

3.3. TÉCNICAS, ESTRATEGIAS E INSTRUMENTOS

3.4. Población y muestra

San Pedro de Pataquí que cuenta con 450 habitantes entre niños adultos y adultos mayores pertenecientes a los diferentes barrios como son el Barrio Central, La Buena, Esperanza, San Joaquín, La Loma, y la Playa. Las fiestas tradicionales que se pueden encontrar en esta parroquia son las fiestas de San Pedro y San Juan en el mes de julio respectivamente.

$$n = \frac{Z^2 P * Q * N}{e^2(N - 1) + Z^2 * P * Q}$$

Dónde:

n = Es el tamaño de la muestra a determinarse

N = 450 habitantes

Z = 1.95

PyQ = 50

e = 5

$$n = \frac{2^2 x 50 x 50 x 450}{5^2 x (450 - 1) + 2^2 x 50}$$

$$n = \frac{4500000}{561450}$$

$$n = 8.01 \text{ encuestas}$$

La muestra calculada redondeada es de 9 adultos mayores perteneciente a la parroquia de San Pedro de Pataquí, quienes han sido entrevistados con los instrumentos diseñados en el Proyecto en el cual también contribuyeron otros 11 adultos mayores adicionales a la población de muestra requerida con los cuales se obtuvo mayor información y veracidad para el presente proyecto siendo las variables de estudio, estas:

- Características socioculturales gastronómicas de la parroquia San Pedro de Pataquí.
- Inventario Turístico
- Ruta Gastronómica

Para realizar el inventario turístico gastronómico y proponer las rutas (turísticas gastronómicas), se ha usado como base una ficha de atractivos turísticos (Anexo 19) donde se ha recolectado aquellos atractivos turísticos más representativos de la parroquia San Pedro de Pataquí del cantón Otavalo provincia de Imbabura, siendo la ficha usada una adaptación de la metodología que usa el Ministerio de Turismo del Ecuador.

Para determinar las características socio culturales de la gastronomía de la parroquia se ha usado como base un cuestionario (Anexo 1) este instrumento ha permitido recopilar la información socio cultural, principalmente ha permitido establecer las recetas estándar de cocina del sector (Anexo 2). Estando muchas de estas recetas productos de saberes ancestrales o familiares y están a punto de desaparecer por lo que se ha visto necesario salvaguardarlos y el objetivo del proyecto ponerlos en valor.

Para que la ficha de receta estándar mantenga los datos encontrados, se ha usado dos tipos de medidas, las cuales se han registrado con las medidas proporcionadas por los entrevistados, los cuales han sido también transformados al sistema internacional de medidas SI, con el objetivo de universalizar los contenidos y publicarlos a través de revistas, artículos y libros.

Para diseñar la ruta turística gastronómica, se ha usado como base los datos obtenidos en el levantamiento e identificación de los atractivos turísticos, las recetas obtenidas de la sistematización de la información y del análisis de aspecto social y cultural de la gastronomía de la parroquia.

El diseño de las rutas turísticas gastronómicas, han sido trazadas usando referencias de google earth, y otros recursos de la tecnología informática.

3.4.1. Observación

Para el levantamiento del inventario gastronómico, se han visitado los principales lugares con presencia de platos tradicionales, fiestas y folklore. Para identificar su valor, histórico y cultural. La información se ha recolectado a través de la observación y plasmándolas en fichas de inventario cultural.

3.4.2. Entrevista

Se recolecto toda la información disponible mediante entrevistas estructuras, las cuales se las realizó a una muestra constituida de adultos mayores de San Pedro de Pataquí, las cuales han sido analizadas para aplicarlas ordenadamente en la investigación.

3.4.3. Cuestionario

Grupo de preguntas debidamente estructuradas que fueron formuladas en la entrevista dirigida a los adultos mayores quienes aportaron con información relevante para la elaboración del proyecto.

3.4.4. Fichas de inventario

Para la investigación del inventario gastronómico se utilizó una ficha de recolección de datos gastronómicos, propuesto por el Ministerio de Turismo, para la inclusión de datos tanto técnicos y propios de la elaboración, información relevante como producto de culturas, tradiciones, modos de vida, entre otros. Se utiliza una ficha para cada bien observado.

3.4.5. Video – Grabadora

Este medio tecnológico se utilizó para compilar información de las entrevistas realizadas a la muestra del número de adultos mayores, siendo las grabaciones un respaldo tácito para la presente como futuras investigaciones.

CAPÍTULO IV

4. RECOPIACIÓN DE RESULTADOS

4.1. PROCESO DE RECOPIACIÓN DE RESULTADOS

Una vez dotados de todos los instrumentos necesarios para la recopilación de datos, se ha llevado a cabo la visitación a las diferentes viviendas ubicadas en la parroquia, iniciando con la visita a la tenencia política, lugar en el que se presentó el plan de proyecto, ganándose la confianza y familiarizando a los habitantes con el presente proyecto y así logrando aceptabilidad y veracidad en los datos recopilados.

Con la visita realizada de vivienda a vivienda se encontró a personas de la tercera edad quienes con afecto y emoción iniciaron pláticas con mucha naturalidad, dentro de las puertas de sus hogares, logrando visualizar también los diferentes datos y recursos que eran mencionados durante la entrevista.

4.2. TABULACIÓN Y ANÁLISIS DE DATOS

Previa a la obtención de los datos requeridos se realizó el respectivo análisis de cada una de las preguntas contenidas en las entrevistas realizadas en la parroquia de San Pedro de Pataquí perteneciente al cantón Otavalo.

4.2.1. ¿Qué alimentos ancestrales existían en la zona?

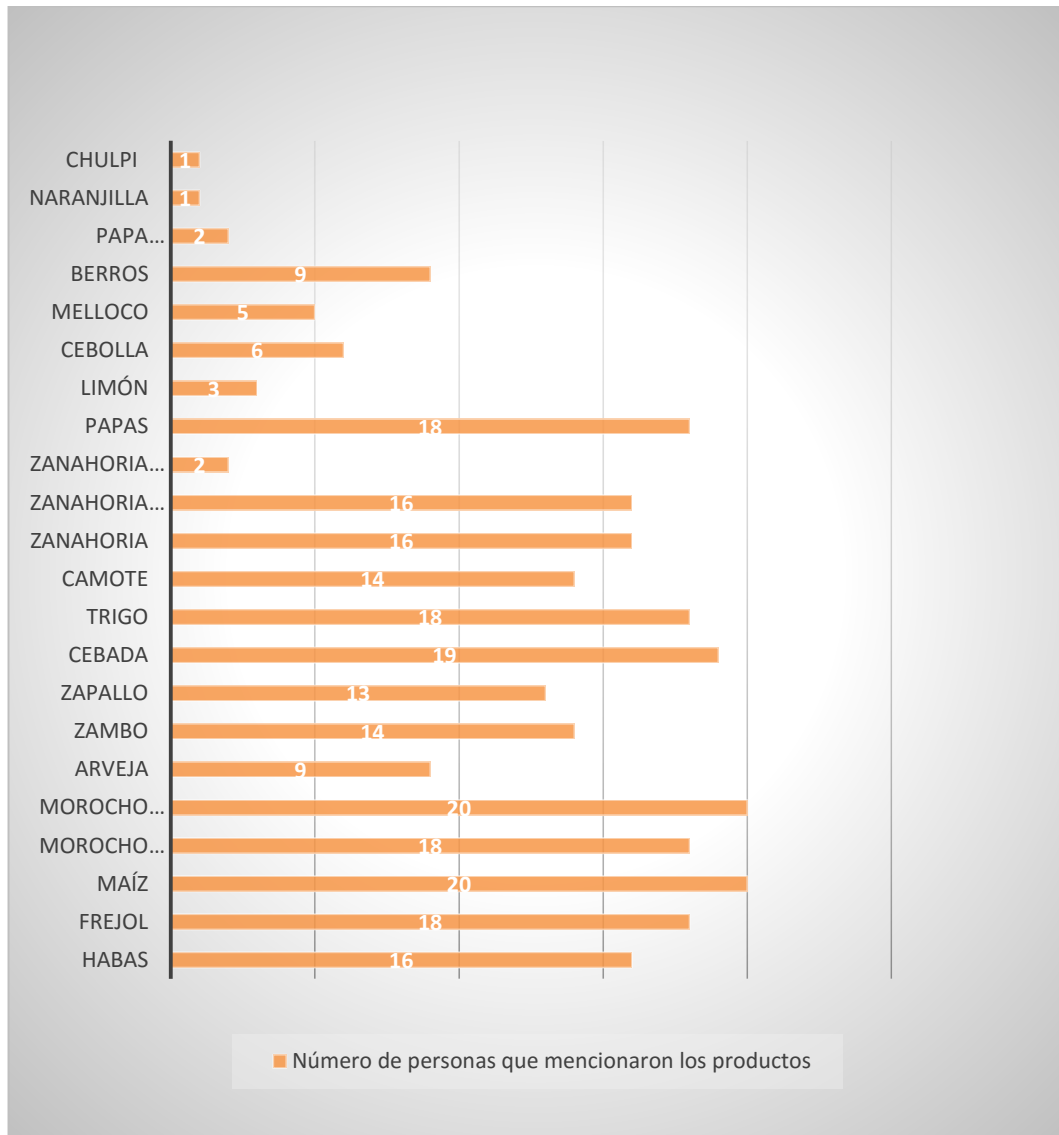


Gráfico 1: Alimentos ancestrales existían en la zona
Fuente: Moradores de la parroquia
Elaborado por: Jesús Amaguaña y Margarita Ascanta

En Otavalo ha existido siempre la cocina familiar del buen sabor y de una elaboración única, conservando costumbres heredadas de las tradicionales comidas andinas ricas en granos, que forman parte de la alimentación cotidiana del Indígena Otavaleño. En la parroquia San Pedro de Pataquí del Cantón Otavalo los alimentos ancestrales que más se consumían eran el maíz, morocho, frejol, habas, cebada, zambo, zapallo, papas y otras como se muestra en la gráfica 1. Debido a su fácil producción y gracias a

la variedad de pisos climáticos de la provincia. Algunos productos han ido inutilizándose por la disminución de consumo de alimentos ancestrales y la creciente demanda de alimentos de mayor comercialización actual, provocando así la disminución de cultivos propios de la zona, por los cultivos y el consumo de los alimentos más comerciales como la naranjilla, limón, arveja, cebolla, papa chaucha y el chulpi básicamente, siendo estos productos de mayor comercialización actualmente, también otro factor principal ha sido la migración hacia las ciudades grandes en busca de un estilo de vida diferente.

4.2.2. Qué alimentos se producen actualmente

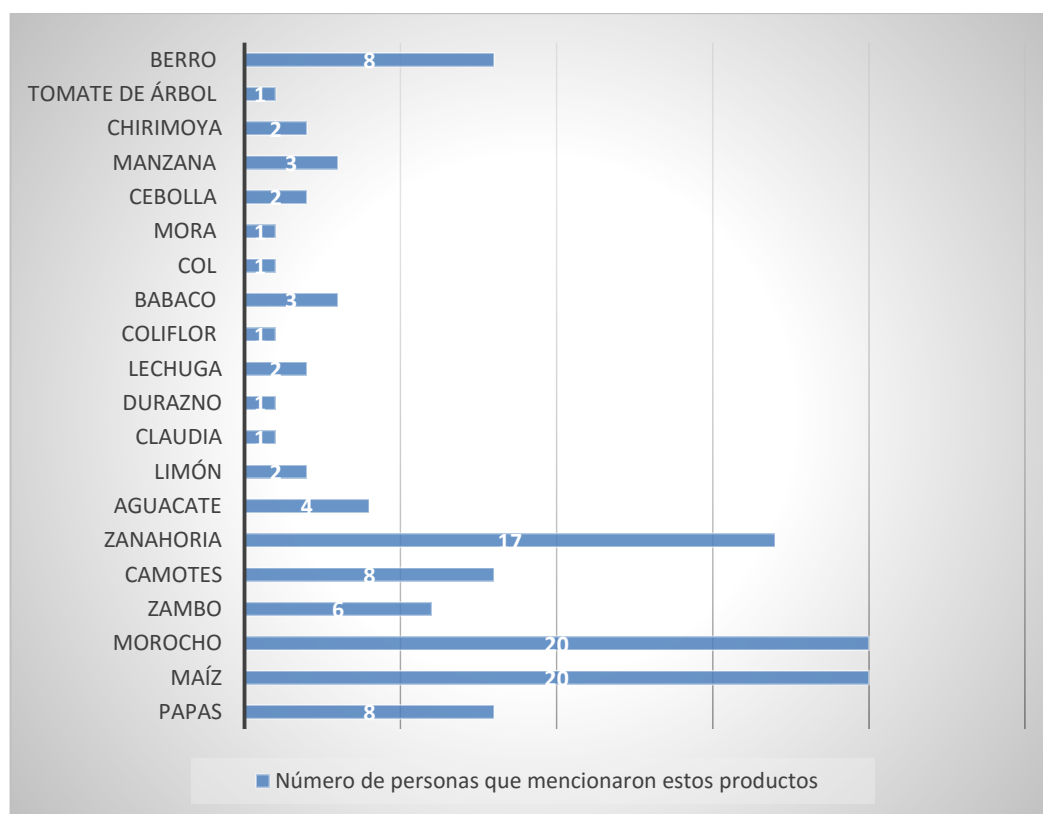


Gráfico 2: Alimentos que se producen actualmente

Fuente: Moradores San Pedro de Pataquí

Elaborado por: Jesús Amaguaña y Margarita Ascanta

Los alimentos que actualmente se producen en la parroquia de San Pedro de Pataquí son sin lugar a duda el maíz, el morocho, papas y la zanahoria blanca básicamente como alimentos esenciales para la parroquia las

cuales brindan una alimentación sana y Cebolla, col, aguacate, camotes, son productos de consumo mínimo en esta zona. Debido al desconocimiento del cultivo de otros productos y a la falta de capacitaciones con las que se pueden producir mejor no favorecerle a la población, pero se adecuan con los conocimientos básicos que sus ancestros de han dejado.

4.2.3. Cuáles son los métodos de conservación de alimentos que existían

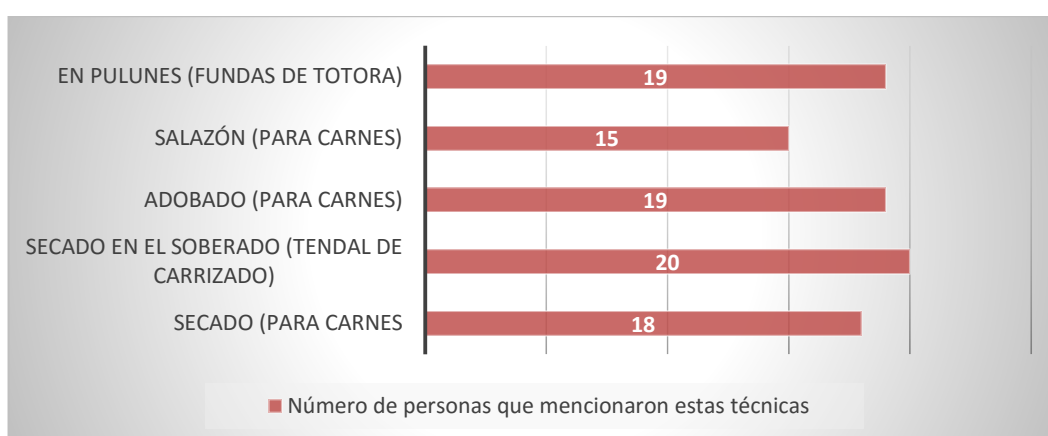


Gráfico 3: Métodos de conservación de alimentos que existían en la zona

Fuente: Moradores San Pedro de Pataquí

Elaborado por: Jesús Amaguaña y Margarita Ascanta

Los métodos de conservación utilizados por los habitantes del sector de Pataquí son el almacenamiento de granos secos en pulunes, la salazón, el adobado y el secado para conservar y dar sabor a las carnes, el soberado para guardar los granos y papas lejos de la humedad, estas técnicas ha permanecido desde la antigüedad, lo que les han ayudado a conservar los alimentos. Las condiciones climáticas favorecían el uso de estos métodos, con lo cual que se ha venido empleando en la parroquia y en otras culturas ancestrales Otavaleñas.

4.2.4. Cuál es la temporada en la que se cosechan los alimentos

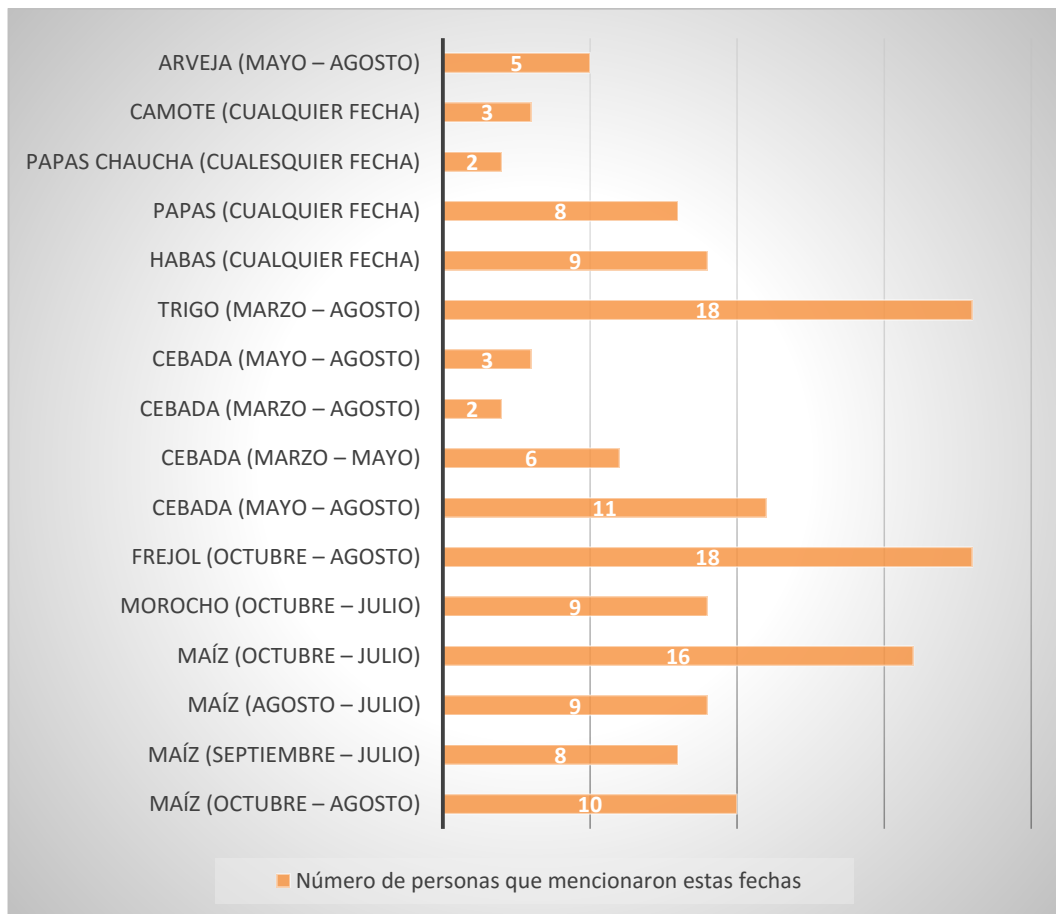


Gráfico 4: Temporada en la que se cosechan los alimentos
Fuente: Moradores San Pedro de Pataquí
Elaborado por: Jesús Amaguaña y Margarita Ascanta

La generosa madre tierra ofrece a los habitantes de Pataquí los distintos productos alimenticios madurados con el aporte de la actividad humana. Las fechas para los cultivos mencionadas en su mayoría que para el maíz y morocho es en Octubre para la siembra y para su cosecha en Julio, para el frejol de la misma manera desde Octubre a Julio, el trigo desde Marzo a Agosto, tanto que en las papas la fecha no es de mayor importancia ya que se cultiva en cualquier época del año en un tiempo de 4 a 5 meses. De esta manera surgen los distintos platos típicos de cada época del año acordes al calendario agrícola.

4.2.5. Qué tipos de especias se usan en las preparaciones de comidas y bebidas de la zona

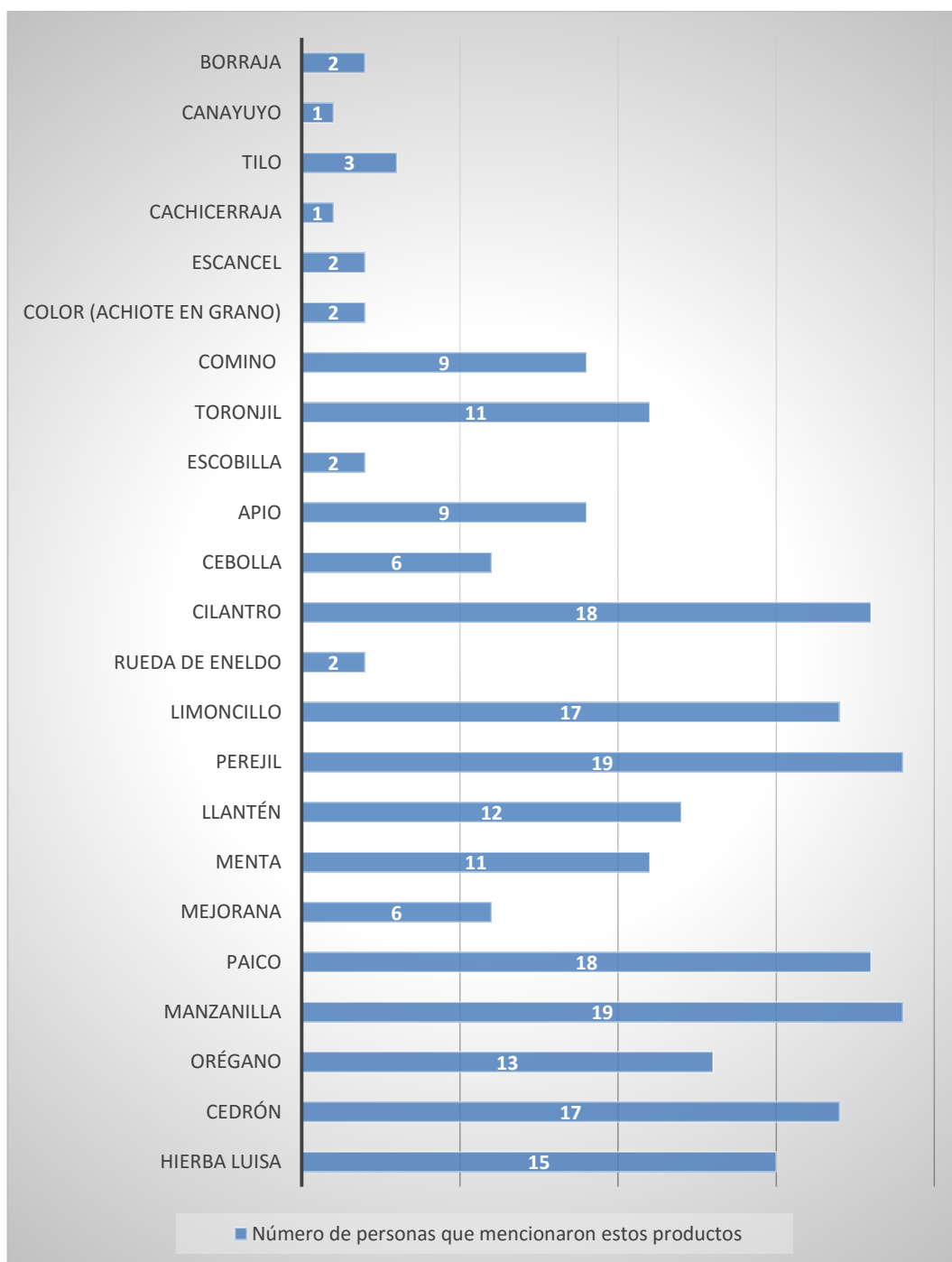


Gráfico 5: Tipos de especias que se usa en preparaciones de comida y bebida de la zona

Fuente: Moradores San Pedro de Pataquí

Elaborado por: Jesús Amaguaña y Margarita Ascanta

Así como la gastronomía de Ecuador es rica, abundante y llena de sabor, además de la gran variedad de especias con los que se elaboran sus platos,

En la cocina ecuatoriana se utiliza mucho las especias como el ají, cilantro, perejil, canela, entre otras, dando así un excelente sabor.

A pesar de que Pataquí sea en extensión la parroquia más pequeña de la provincia de Imbabura, existen una gran variedad de plantas tanto con propiedades medicinales, de aroma y que ayudan a dar sabor a los platos, su facilidad de encontrar las especias en cualquier rincón de la parroquia hacen que las comunidades las utilicen como especias o plantas aromáticas y medicinales entre los más utilizados están la manzanilla, el paico, cedrón y cilantro entre otros, en mayores o mínimas cantidades para la preparación de cada bebida y comida típica de la región.

4.2.6. Cuáles son las comidas y bebidas que se preparan en la zona (incluir sopas, platos principales, postres, panes, otros)

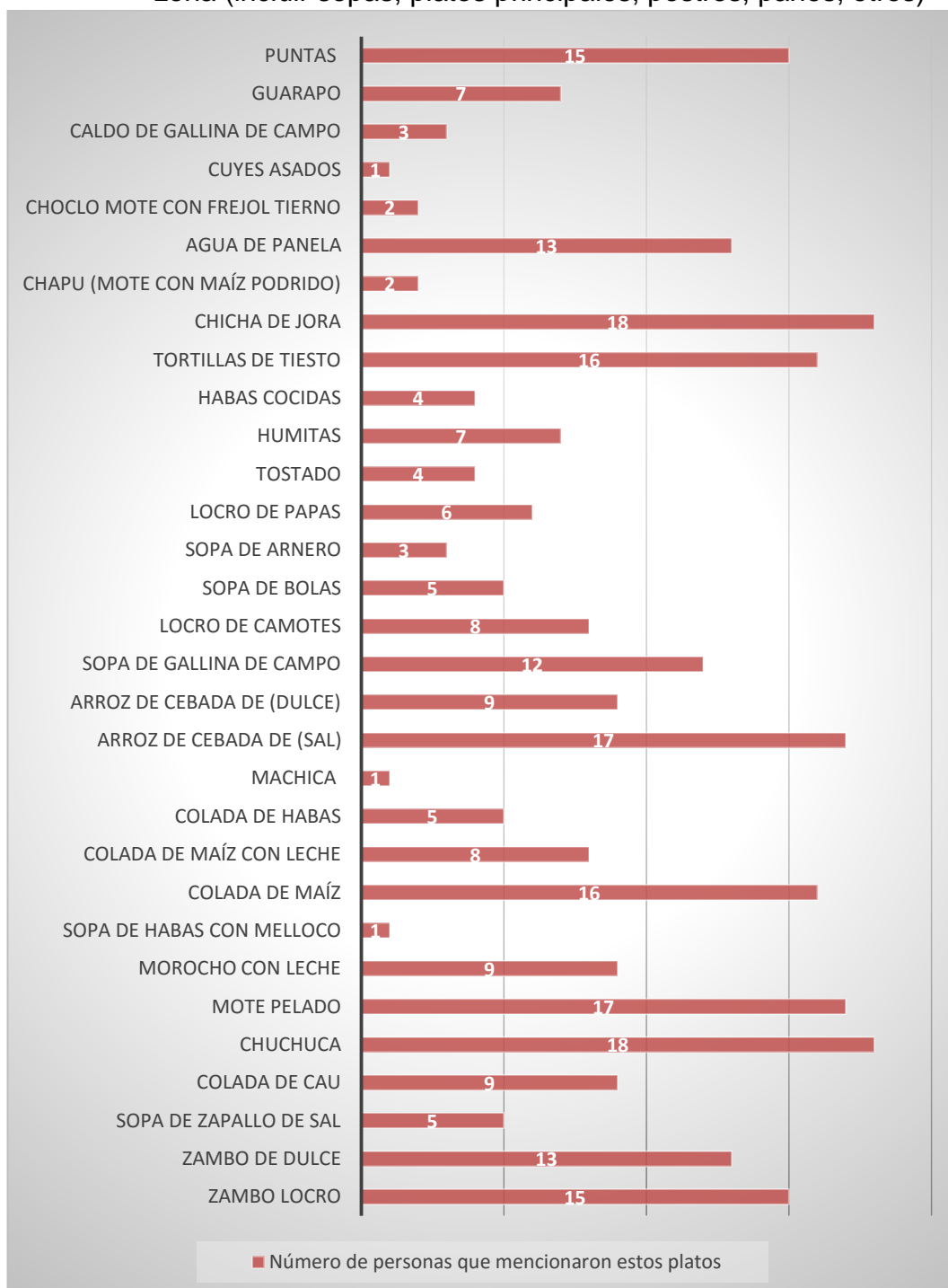


Gráfico 6: Comidas y bebidas que se preparan en la zona

Fuente: Moradores San Pedro de Pataquí

Elaborado por: Jesús Amaguaña y Margarita Ascanta

Los preparaciones ancestrales propios del sector se han dado gracias a la disposición de los productos en la zona, permitiendo que se realizase preparaciones como la chuchuca, chica de jora, mote pelado, colada de

maíz, tortillas de tiesto, mostrando así que el cultivo de mayor importancia para su alimentación es el maíz, continuando con el arroz de cebada, zambo dulce, agua de panela y las puntas con mayor uso según los datos obtenidos por las encuestas realizadas.

4.2.7. Ingredientes cantidad, unidad

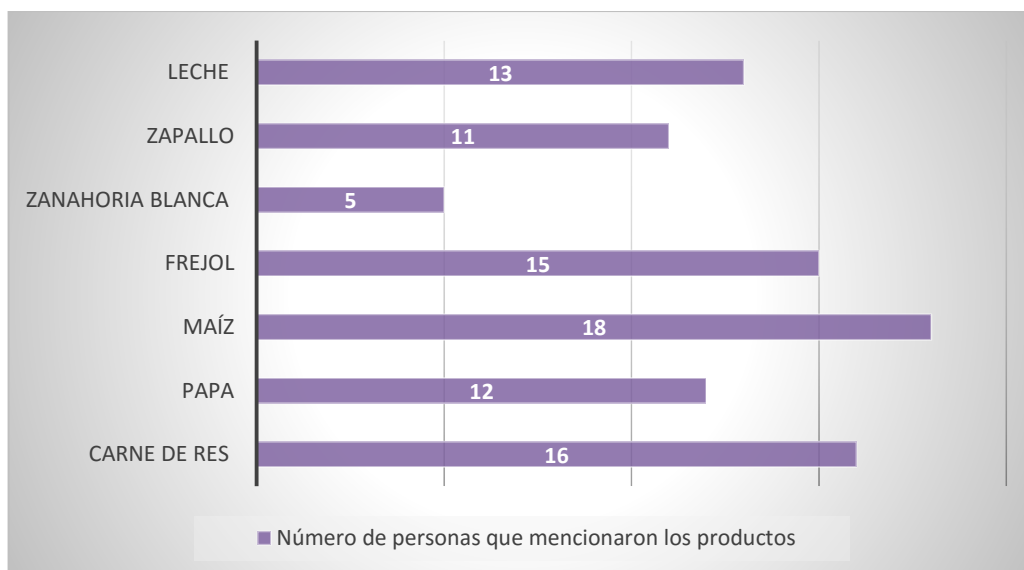


Gráfico 7: Ingredientes, cantidad y unidad
Fuente: Moradores San Pedro de Pataquí
Elaborado por: Jesús Amaguaña y Margarita Ascanta

Las cantidades mencionadas por los pobladores son basados en un rango que las personas utilizaban y utilizan en su diario vivir para el consumo las cantidades utilizadas con la familia o para la alimentación de todos los jornaleros para sí dar un mejor rendimiento en el trabajo, tanto nuestros ancestros como en la actualidad lo realizan día a día la comida ancestral es una alimentación saludable en las casas se realizaban según el número de integrantes de familias o según sus posibilidades de adquisición para cada producto sean estos cárnicos o vegetales, dándonos a conocer que este sistema se usaba y se sigue usando de generación en generación sin adaptación de algún método de medición o receta estándar como hoy en día existen.

4.2.8. Técnicas de elaboración

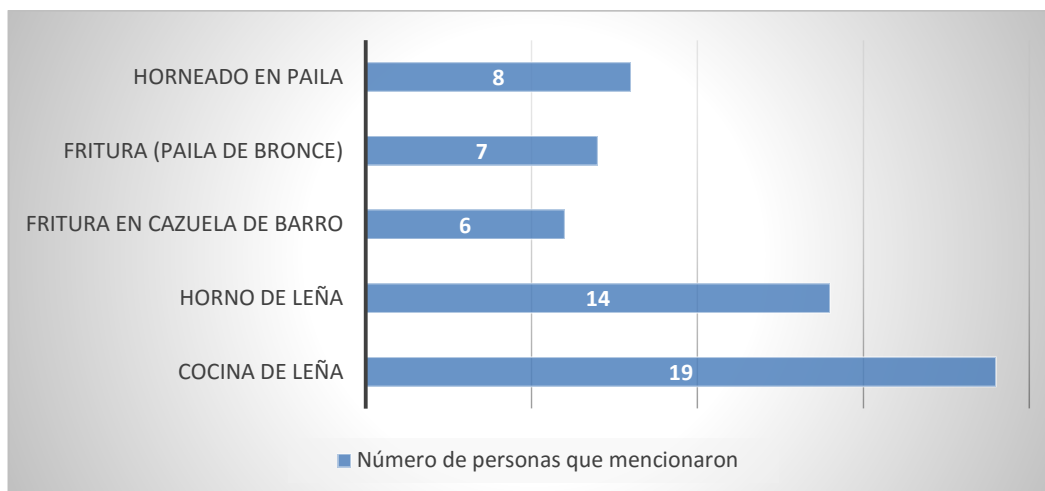


Gráfico 8: Técnicas de elaboración
Fuente: Moradores San Pedro de Pataquí
Elaborado por: Jesús Amaguaña y Margarita Ascanta

Las técnicas o métodos utilizados en la preparación de sus alimentos por los habitantes son; la cocina a leña o (tulpa) como principal material usado como combustión en la elaboración de alimentos para su consumo, la madera es una de las fuentes más importantes y de fácil de obtención en la zona de Pataquí, siendo este el método ancestral que aún prevalece en la actualidad a pesar de los años, con los cual no se ha perdido esta costumbre y la tradición en cuanto al uso de métodos de preparación y consumo ancestral en el diario vivir de los moradores.

4.2.9. Utensilios que se usan para elaborar las comidas y bebidas

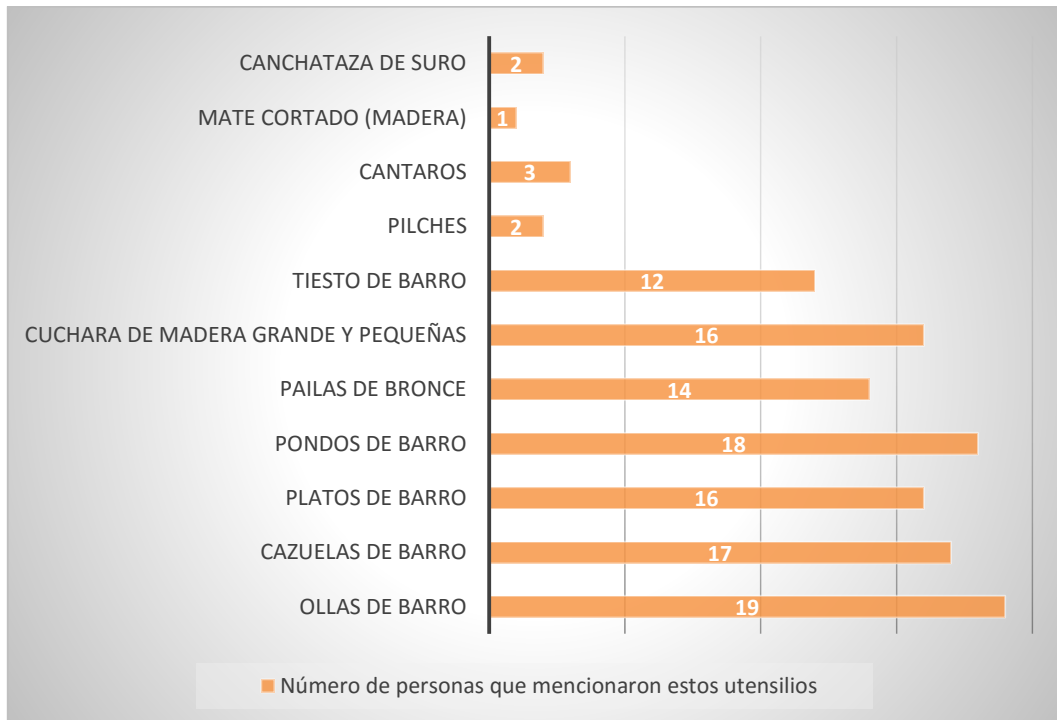


Gráfico 9: Utensilios que se usa para elaborar comidas y bebidas

Fuente: Moradores San Pedro de Pataquí

Elaborado por: Jesús Amaguaña y Margarita Ascanta

Los utensilios que usaban para elaborar sus preparaciones son las ollas de barro, cucharas de palo, tiestos, pailas de bronce para preparar fritadas y además preparar pan de paila en la tulpa, técnicas y medios ancestrales para la elaboración de sus comidas y no podría faltar los cantaros donde guardan la chicha tradicional para su fermentación. Como en muchas culturas ancestrales el barro es uno de los materiales que se ha usado para la elaboración de materiales como recipientes y utensilios. Los habitantes de zona de Pataquí son una evidencia del uso de esta materia en la gastronomía, juntamente con los utensilios elaborados de madera y bronce.

4.3. Entrevista contexto socio cultural

4.3.1. Cuáles (incluir fecha) son las manifestaciones culturales de la zona y qué alimentos o bebidas se relacionan con estas.

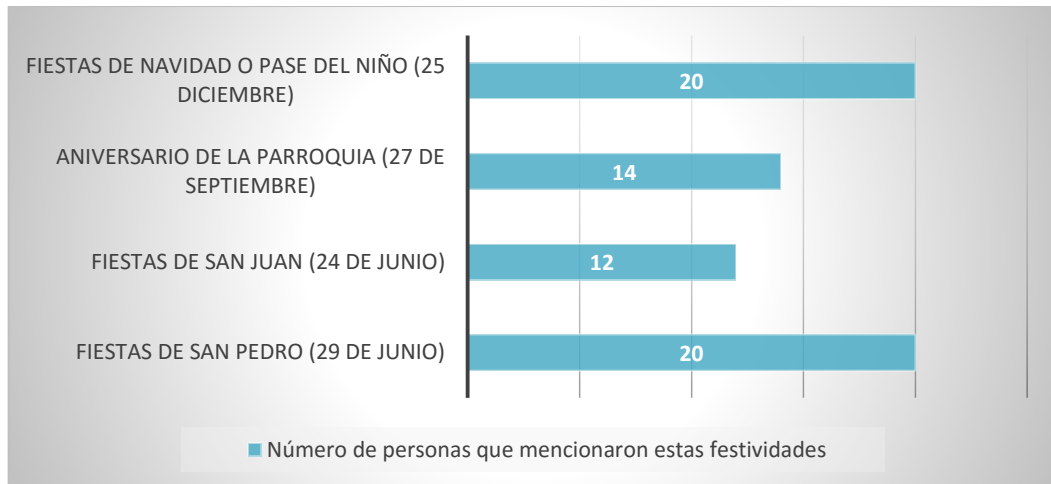


Gráfico 10: Manifestaciones culturales de la zona y los alimentos relacionados con estas
Fuente: Moradores San Pedro de Pataquí
Elaborado por: Jesús Amaguaña y Margarita Ascanta

Las manifestaciones culturales de la zona son sin lugar a duda las fiestas de San Pedro en honor al patrono del pueblo que se viene realizando el 29 de junio de cada año donde se preparan alimentos como el tradicional hornado de chanco con mote y chicha en los cuales intervienen la participación de la comunidad y directivos, al igual que el aniversario de la parroquialización de Pataquí el 27 de septiembre de cada año y no podría faltar las fiestas de navidad en el mes de diciembre, cada una de las fechas mencionadas se han venido realizando desde hace muchos años y cada uno de los pobladores de la parroquia es participe en cada festividad fomentando así la unión y solidaridad.

4.3.2. Quienes intervienen en las preparaciones de los alimentos

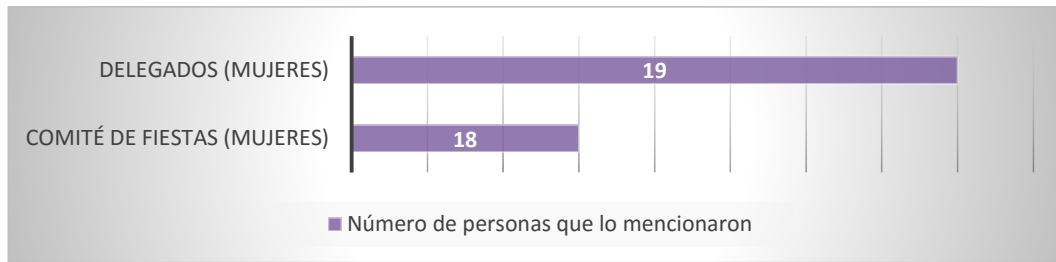


Gráfico 11: Quienes intervienen en la preparación de los alimentos
Fuente: Moradores San Pedro de Pataquí
Elaborado por: Jesús Amaguaña y Margarita Ascanta

La organización para las actividades es una de las características que posee la cultura ancestral y por supuesto en la localidad mostrando la importancia de participación de comités y delegados en los cuales intervienen hombres y las mujeres en la preparación de alimentos y bebidas para las festividades llevando así a cabo una buena organización y por ende una buena celebración festiva en la comunidad.

La fiesta culmina con las celebraciones de San Pedro, para lo cual es necesario la existencia de uno o más priostes, a diferencia de la fiesta del Inti Raymi, la Fiesta de San Pedro, se lo realiza en la plaza principal de la comunidad y es amenizada por una banda de pueblo

4.3.3. Como y a quien se transmiten los conocimientos

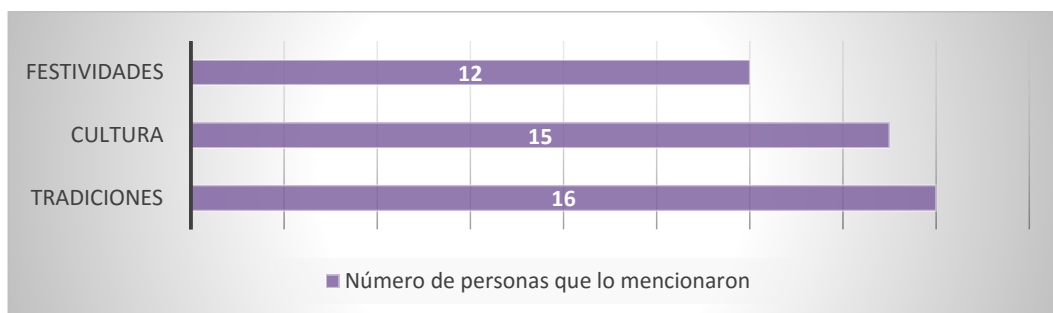


Gráfico 12: Como y a quién se transmiten los conocimientos
Fuente: Moradores San Pedro de Pataquí
Elaborado por: Jesús Amaguaña y Margarita Ascanta

Se puede decir, que en las fiestas tradicionales se reflejan la identidad del pueblo de Pataquí, que se mantiene viva a través del tiempo; y como estrategia se utiliza la oralidad de personajes; que fomentan estas manifestaciones a sus generaciones, a pesar de las dificultades; ya que lo que importa, es dejar plasmado el legado cultural a todas las generaciones venideras para que así no se pierda la memoria e historia de un pueblo y de sus ancestros.

Siendo así la parroquia de San Pedro de Pataquí un espacio donde la armonía, respeto y unión hace que las tradiciones, costumbres y conocimientos sean transmitidos de padres a hijos de los cuales la mayoría comparten esa ideología.

4.3.4. Como influyen las preparaciones de las comidas y bebidas en el comportamiento de la comunidad.

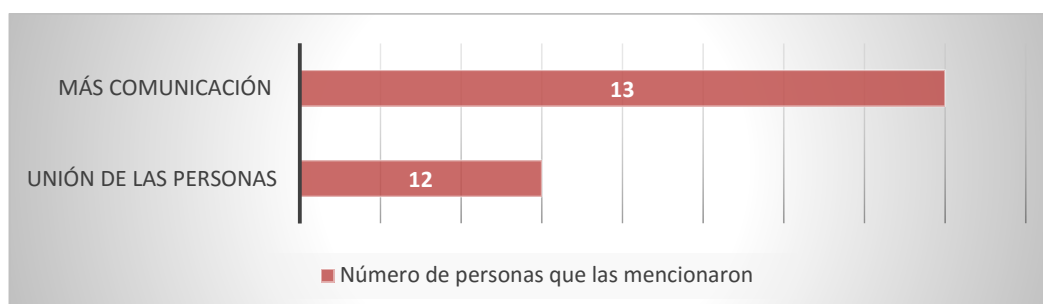


Gráfico 13: Como influyen las preparaciones de las comidas y bebidas en el comportamiento de la comunidad.

Fuente: Moradores San Pedro de Pataquí

Elaborado por: Jesús Amaguaña y Margarita Ascanta

En Pataquí ha existido siempre la cocina familiar del buen sabor mencionando algunas preparaciones que se realizan en comunidad como son las humitas, los quimbolitos, las empanadas de morocho entre otros. Conservando costumbres heredadas de las tradicionales comidas andinas ricas en granos, morocho, quinua, chuchuca, choclo, arveja y demás. Estas comidas da a la comunidad unión y solidaridad con todos, la preparación de exquisitos platos cuidadosamente elaborados lleva a no sustituir por la comida rápida e importada.

Las actividades realizadas en la comunidad como la preparación de alimentos influyen en la actitud de las personas de manera positiva generando unidad, comunicación, y por ende el aprendizaje, demostrando así amabilidad y cordialidad como una de las características principales por los moradores de la comunidad para con sus vecinos y visitantes en general.

4.3.5. Desde cuando de prepara

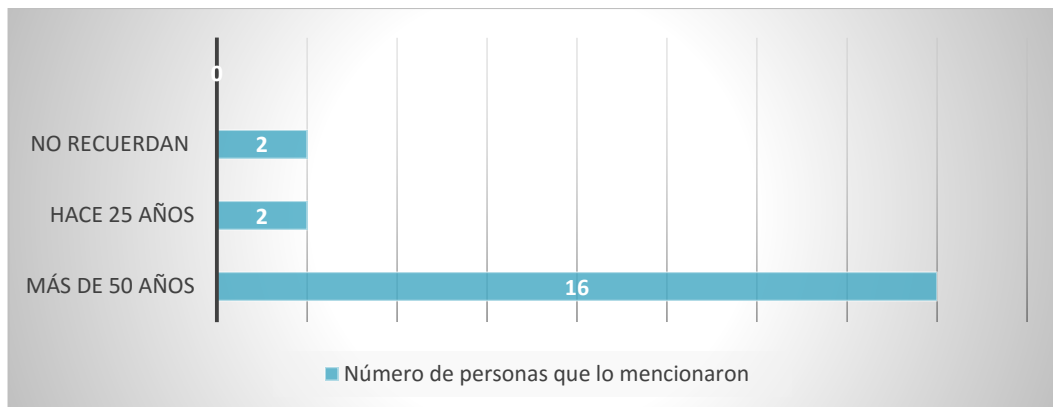


Gráfico 14: Desde cuando de prepara
Fuente: Moradores San Pedro de Pataquí
Elaborado por: Jesús Amaguaña y Margarita Ascanta

La gastronomía de la zona viene desde los ancestros, siendo combinaciones de productos autóctonos a los cuales también se ha adicionado productos extranjeros los cuales fueron traídos por los españoles en la época de la conquista, de este modo se ha dado lugar a la cocina tradicional y casera la cual nos ha identificado en el pasar de los años.

La conservación de las diferentes preparaciones a través del tiempo es una muestra de que existía una relación entre madres a hijas con los cual se ha perpetuado las costumbres de generación en generación siendo así que no se perdido las tradiciones y la cultura gastronómica ancestral.

4.3.6. En que utensilios o cuáles son las características en las que se los sirve

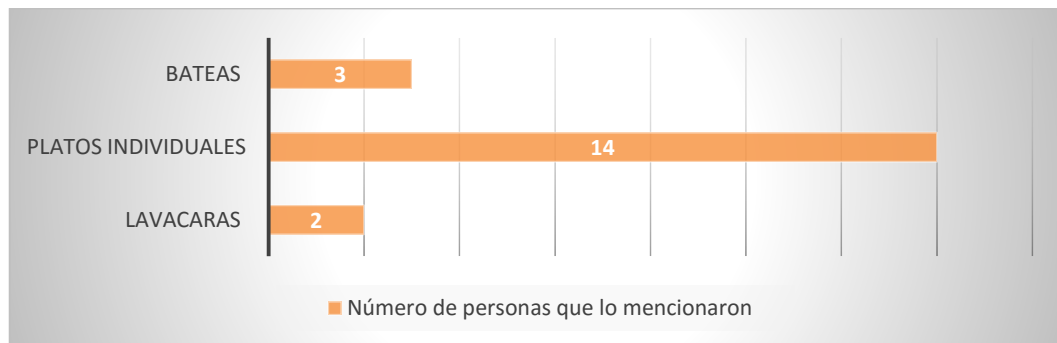


Gráfico 15: Utensilios en los que se sirve
Fuente: Moradores San Pedro de Pataquí
Elaborado por: Jesús Amaguaña y Margarita Ascanta

El servicio del alimento en las bateas o lavacaros elaborados a base de madera, y en platos individuales se va mostrando una atención esmerada y atenta para con cada uno de los miembros de la familia y comunidad.

Todo estos utensilios eran utilizados antiguamente por los abuelos, muchos de estos utensilios ayudaban a mejorar el sabor a ciertas preparaciones, brindando un sabor más natural y más saludable al ser recipientes elaborados manualmente, hoy en día algunas familias mantienen el sentido del gusto por lo natural y saludable siendo esa la razón para utilizarlo, le creciente industria tecnológica ha causado que se cambie lo ancestral por lo moderno teniendo como resultado el olvido al uso o a la practica con los utensilios que antes se mencionaron.

4.3.7. Qué recuerdos asociados tiene con relación a los alimentos preparados

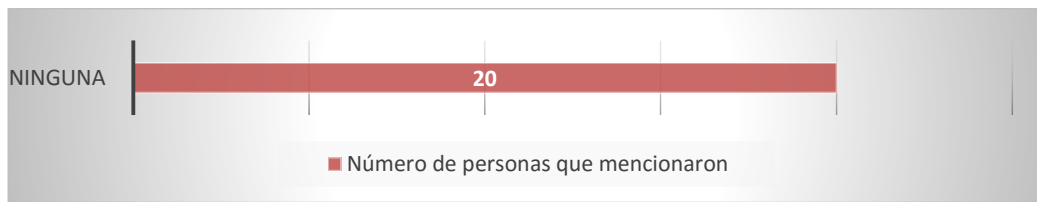


Gráfico 16: Recuerdos asociados con relación a los alimentos preparados
Fuente: Moradores San Pedro de Pataquí
Elaborado por: Jesús Amaguaña y Margarita Ascanta

Los recuerdos asociados a la preparación de alimentos son nula, pero sin lugar a duda los secretos o los truquitos de las abuelas están latentes en la cocina de casa, puesto que están en la memoria de quienes han mantenido viva la costumbres de sus ancestros al preparar el alimento en su diario vivir, a pesar de ello de manera indirecta ha influido en la preparación, en la actitud de las personas de la comunidad de una manera positiva.

4.3.8. Qué significado tiene el plato

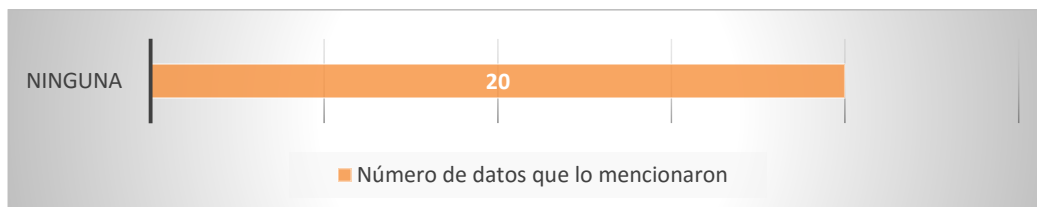


Gráfico 17: Significado del plato
Fuente: Moradores San Pedro de Pataquí
Elaborado por: Jesús Amaguaña y Margarita Ascanta

Todos los encuestados afirman que no recuerdan el simbolismo del plato, concluyendo que existió una pérdida de significado del uso del plato en la comunidad, sin embargo los platos que se preparan contienen ingredientes fácilmente elaborados o cultivados en la región, o a lo sumo con ingredientes con los que se sienten identificados los habitantes de esta parroquia. Se emplea frecuentemente como un cliché de una cultura o pueblo.

4.3.9. Qué historia conoce del plato

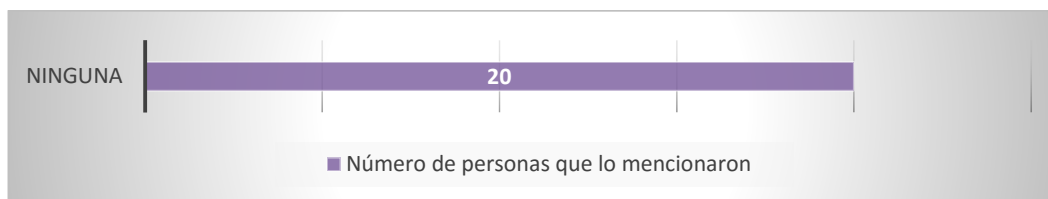


Gráfico 18: Historia del plato
Elaborado por: Jesús Amaguaña y Margarita Ascanta
Fuente: Moradores San Pedro de Pataquí

Los encuestados afirman que no recuerdan historia alguna del plato, concluyendo así que ha existido una pérdida significativa de la importancia del conocimiento de cada preparación en la comunidad o nunca tuvo significado alguno, por lo cual se debe tener en cuenta este aspecto para una futura investigación y así lograr una conclusión más específica.

4.4. INFORME FINAL DEL ANÁLISIS DE DATOS

Los habitantes pertenecientes a la parroquia San Pedro de Pataquí han mencionado y demostrado la gran variedad de recursos que poseen, siendo estos la ganadería, agricultura, pesca, diferentes pisos climáticos donde se observa una extensa riqueza natural, complementado también de una excelente organización en las diferentes manifestaciones culturales y religiosas que se vienen realizando dentro de su parroquia. El conocimiento de la gastronomía ancestral y zonal que poseen es muy variada, con platos elaborados a base de productos propios de la comunidad con técnicas dotadas de sus ancestros, los cuales aún se mantienen vivos en sus cocinas, estos atributos positivos generarían oportunidades favorables para la economía de la parroquia y la creación de nuevas fuentes de trabajo mediante la explotación de sus riquezas paisajísticas como el suelo que sostiene a Pataquí pero debido a la falta de apoyo y motivación por parte de las autoridades del gobierno cantonal y provincial se ha provocado la migración de los habitantes hacia la ciudad, siendo también la falta de talleres y proyectos de turismo comunitario que ha impedido potencializarse

como lugar reconocido a nivel cantonal y zonal lo que ha provocado su desvalorización por parte de los habitantes de la parroquia a la vivencia dentro de la misma.

4.5. DISCUSIÓN DE RESULTADOS

- Según Dávalos, Ma. Isabel Escobar en el año 2004 la gastronomía ancestral usa productos propios de la zona, siendo así que se ha demostrado que los alimentos mencionados son productos ancestrales autóctonos de la parroquia de Pataquí mediante las encuestas realizadas a los adultos mayores de la parroquia se visualizan en el gráfico 1.
- Los productos que actualmente se producen en la parroquia de Pataquí son el maíz, morocho, papas, frejol, col, aguacate y más que se visualizan en el Gráfico 2, dando así lugar a que lo mencionado por Dávalos, Ma. Isabel Escobar en cuanto a que la gastronomía propia de un pueblo en la actualidad ya no es tan propia porque con el pasar de los años cada pueblo ha sufrido de conquistas de otro pueblo con lo cual se hace inmersión de nuevos productos de cultivo como ya en el gráfico mencionado se visualizan nuevos productos como el aguacate, babaco, coliflor entre otros que no son propios de la zona.
- Los métodos de conservación que los antiguos andinos desarrollaron pueden clasificarse en deshidratación, cocción, tostado, secado según menciona Lagos, David en el año 2011, con lo que se puede demostrar que los habitantes de Pataquí usaban algunos de estos métodos de conservación como la deshidratación que es el secado de los granos que cosechaban este y demás conocimientos adquiridos de sus antepasados.
- La variedad de climas, alturas, condiciones ambientales y periodos de cosecha que caracterizan al Ecuador, permiten desde remotos tiempos, el desarrollo de variados cultivos y la recolección de muchos productos diferentes en cada época del año según lo menciona Dávalos, Ma.

Isabel en el año 2004, demostrando así que en la parroquia de Pataquí que posee las condiciones ambientales y climáticas para producir gran variedad de productos para la alimentación como se demuestra en el gráfico 4 los productos de cultivo y sus respectivas fechas de siembra y cosecha según se obtuvo datos de los encuestados.

- Según Maldonado, Pamela en el año 2011 menciona sobre la gran variedad de sabores, ingredientes y sazones hacen de la gastronomía ecuatoriana, única y exótica para los diferentes gustos desde los más espontáneos hasta los más exigentes, siendo Pataquí también un lugar lleno de riqueza natural que posee gran variedad de productos como granos, tubérculos, hierbas aromáticas y plantas saborizantes y que hacen de la gastronomía de Pataquí igual de exquisita cuando se utiliza todo lo que este a su alcance para elaborar bebidas, sopas, y más utilizando el berro, la manzanilla, el cedrón , la menta y muchas otra especias que se encuentran plasmadas en el gráfico 5.
- Otavalo es considerado el destino turístico más importante del Ecuador en el norte del país debido a su herencia cultural, y gastronomía ancestral conservada, fundamentalmente las preparaciones como el tostado, el mote, la chicha del yamor, la chicha de jora, además preparaciones como la chuchuca, el mote pelado, colada de maíz, tortillas de tiesto y más, todos estos debido a la disposición de los productos de la zona según lo menciona Maldonado, Pamela en el año 201, al igual que los alimentos que ya se han mencionado, en la parroquia de Pataquí se obtuvo la misma información con la mayoría de los platos tradicionales que son propios del cantón y por ende también de la parroquia, los diferentes platos típicos y ancestrales que en la parroquia se preparan y se consume se encuentran detallados en el gráfico 6.
- Las técnicas y métodos que se utilizan en la parroquia son la cocina a leña como principal material usado como combustión en la elaboración de alimentos para su consumo al igual que la preparación de panes en el horno, y la fritura en pailas de bronce, técnicas de elaboración propias

de los pueblos y también usadas hasta en la actualidad por personas de las diferentes comunidades que pertenecen al cantón de Otavalo.


- El puma maqui un árbol nativo con el cual se podían realizar algunos de los recipientes que servía como utensilios de cocina al igual que el barro para elaborar los diferentes recipientes para la cocción y servicio de los alimentos han sido importante material en la gastronomía ancestral así como también en la gastronomía y vivencia de la parroquia San Pedro de Pataquí las mismas que se encuentran detalladas en el gráfico 9.
- En el calendario indígena al llegar el Inty Raymi por las fiestas de la cosecha en agradecimiento al dios sol por las cosechas recibidas hacen homenaje mediante festividades como el san juan, mismas que también se festejan con comida, bailes y música en la parroquia de Pataquí, debido a que las costumbres de los antepasados siguen presente en sus vivencia y festividades anuales.
- Maria Jose Romo Landazuri en el año 2012 dice que las mujeres históricamente son las responsables de la alimentación cotidiana y por ende de la alimentación en las diferentes festividades, y esta misma declaración de observa en la actualidad en las festividades de la parroquia en los cuales las encargadas de la preparación de las bebidas y alimentos está a la cabeza de mujeres organizadas llevando así a cabo con bien cualquier festín, mención dada por los propios habitantes encuestados, información que se encuentra en el gráfico 11.
- Maria Jose Romo Landazuri en el año 2012 dice que las costumbres se producían verbalmente de madres a hijas siempre entre mujeres y son históricamente las responsables de la alimentación cotidiana, eso hacía que las costumbres se perpetuaran más fácilmente, de igual manera se mencionó que los conocimientos que tienen los habitantes de Pataquí las habían adquirido de sus padres, especialmente de sus madres con lo cual han podido mantener viva sus costumbres y su gastronomía a través del tiempo.
- Al existir la cocina familiar en la comunidad se va conservando las costumbres heredadas de las tradiciones familiares y comunales, dando

unión y solidaridad con todos, lo cual influyen en la actitud de las personas de manera positiva, como se ha venido dando desde tiempos antiguos, costumbres y actitudes propios de los ancestros que habitaban la provincia y la parroquia.

- El proceso de evolución y civilización de la humanidad está estrechamente vinculada con la gastronomía y es un hecho significativo que ha cambiado la forma de vida de la humanidad, por lo cual al adentrarse en la vivencia pataquiense se ha visto que la gastronomía ha sido y es un eje importante para su estilo de vida propio, rodeado de muchos medios y productos alimenticios con lo cual han vivido y siguen viviendo actualmente los moradores de Pataquí.
- Según Maldonado, Pamela en el año 2011 menciona que la variedad de pisos climáticos que posee la provincia de Imbabura ayuda a obtener diferentes alimentos siendo estos desde productos andinos hasta productos que solo se producen en climas cálidos, contribuyendo así, que la gastronomía Imbabureña sea una de las más variadas del Ecuador, por la misma razón se ha visto que la parroquia de San Pedro de Pataquí cuenta también con dos pisos climáticos que son el Templado y Templado Interandino en los cuales se producen alimentos como el maíz, morocho, zanahorias e inclusive la caña de azúcar, demostrando así que Imbabura y especialmente la parroquia de San Pedro de Pataquí poseen una extensa variedad de platos típicos y ancestrales elaborados con productos básicos y propios de la zona.
- El Cantón Otavalo es la Capital Intercultural del Ecuador, al poseer grandes riquezas paisajísticas, gastronómicas, culturales, históricas y comerciales con los cuales ha ido creciendo y dándose a conocer a nivel Nacional e Internacional, siendo también Pataquí parte de las riquezas mencionadas en el centro de Información y Asistencia Turística del Cantón Otavalo.

4.6. RECETAS ESTÁNDAR


Tabla 1: Receta Sopa de quinua

Fecha:	06-11-2014			
Fuente:	San Pedro de Pataquí			
Elaborado por:	Jesús Amaguaña Margarita Ascanta			
Tipo de preparación	Sopa de Quinua			
Tiempo de preparación	3 hora		N° de Pax: 2	
Ingrediente	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en Place
Quinua	Taza	g	250	Escoger la quinua y lavar hasta que se quite toda la espuma y el amargo.
Cebolla blanca	Cuchara das	g	80	Lavar y picar en brunoise fina
Manteca de Chancho	Cuchara da	g	50	Separ en una cuchara para colocar en la preparación
Papas	10	g	1812	Lavar bien y pelamos y damos un corte dado
Sal	Cuchara	g	30	Al gusto
Pata de chancho	4	unidad	4	Seleccionar las patas, proceder a limpiar y a lavar muy bien, colocar en agua y cocinar durante 1 hora.
<p>Procedimiento:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Escoger y lavar la quinua. 2. Cocinar las patas de chancho y luego poner la quinua durante una hora. 3. Agregar los otros ingredientes, cebolla, manteca, papas y hoja de quinua picadas, y si se desea, hojitas de paico. 4. Colocar la sal al final cuando todo esté bien cocinado. 				

Fuente: Moradores de la parroquia

Elaborado por: Margarita Ascanta y Jesús Amaguaña

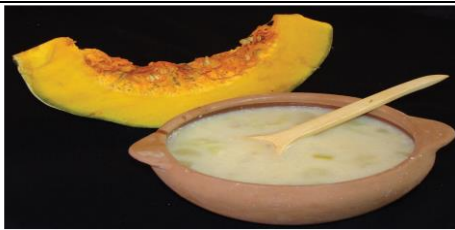
Tabla 2: Receta de locro de zambo

Fecha:	06-11-2014			
Fuente:	San Pedro de Pataquí			
Elaborado por:	Jesús Amaguaña Margarita Ascanta			
Tipo de preparación	Locro de Zambo			
Tiempo de preparación	2 horas		N° de Pax: 6	
Ingrediente	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en Place
Zambo tierno grande verde	1	g	1812	Proceder a limpiar y sacar las pepas y cortar en cuadritos para luego colocar al recipiente
papa	1/2	g	453	Lavar y picar en cuadros
Frejol	1/4	g	250	Desgranar, lavar y colocar en el recipiente
choclo	1/4	g	250	Desgranar y colocar en el recipiente
Pepa de zambo	Taza	g	250	Pelar y tostar
Cebolla blanca	Cuchara	g	50	Picar en brunoise y colocar en la preparación.
Ajo	Cucharita	g	10	Machacarr y picar finamente e incorporar a la preparación.
comino	Pisca	g	5	Al gusto
Procedimiento: 1. Cortar el sambo en trozos pequeños y sacando las semillas. 2. Hervir con poca agua. 3. Al estar medio cocido, agregar el choclo, los mellocos picados en rodajas y los granos (fréjol, arveja y habas). 4. Añadir, la leche y el refrito con los condimentos. 5. Poner la pepa de sambo tostada y molida (o licuada) y mezclar al final en la sopa. 6. Dejar hervir unos minutos más y la preparación está lista.				

Fuente: Moradores de la parroquia

Elaborado por: Margarita Ascanta y Jesús Amaguaña

Tabla 3: Receta de Locro de zapallo

Fecha:	06-11-2014			
Fuente:	San Pedro de Pataquí			
Elaborado por:	Jesús Amaguaña Margarita Ascanta			
Tipo de preparación	Locro de Zapallo			
Tiempo de preparación	3 hora		N° de Pax: 6	
Ingrediente	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en Place
Zapallo verde o blanco	1	g	1812	Lavar y pelar muy bien sacar las pepas y trocear en cuadros.
Papas	10	g	906	Pelar las papas lavar y trocear en cuadros
choclo	5	g	100	Pelar las hojas y desgranar y colocar al recipiente.
Frejol tierno	Taza	g	453	Desgranar lavar bien y colocar al recipiente.
Cebolla blanca	Cuchara	g	50	Lavar la cebolla y picar en brunoise
Cilantro	Cuchara	g	5	Lavar bien las hojas con abundante agua y picar en brunoise fina.
Sal	Cucharita	g	30	Al gusto
<p>Procedimiento:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Poner a cocinar el choclo desgranado con el fréjol. 2. Cuando ya estén suaves los granos, añadir las papas peladas y cortadas en trocitos junto con el zapallo picado en cuadritos. 3. Cuando ya esté todo cocinado, añadir la leche. 4. Cocinar unos minutos más, añadir la cebolla y el culantro picado finamente y está listo para servir. 				


Fuente: Moradores de la parroquia
Elaborado por: Margarita Ascanta y Jesús Amaguaña

Tabla 4: Receta de Sopa de zanahoria blanca

Fecha:	06-11-2014			
Fuente:	San Pedro de Pataquí			
Elaborado por:	Jesús Amaguaña Margarita Ascanta			
Tipo de preparación	Sopa de Zanahoria Blanca.			
Tiempo de preparación	2 horas		N° de Pax: 6	
Ingrediente	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en Place
Zanahoria blanca	1	g	906	Lavar con abundante agua, trocear y colocar al recipiente
Cilantro	Cuchara	g	25	Lavar, picar en brunoise fina y colocar al recipiente.
Cebolla blanca	Cuchara	g	50	Lavar, picar en brunoise y colocar al recipiente.
Costilla de Res	2libr	g	906	Lavar la costilla y cocinar durante una hora y media.
Zanahoria amarilla	Cuchara	g	75	Lavar, picar en cuadros y colocar en el recipiente.
Sal	Cuchara	g	50	Al gusto
<p>Procedimiento:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Poner a preparar el caldo con la costilla de res. 2. Pelar y picar las zanahorias blancas en trocitos. 3. Picar la zanahoria amarilla finamente. 4. Añadir la zanahoria blanca y amarilla a la sopa. 5. Poner la leche en el caldo. 6. Colocar el culantro y la cebolla picadita. 7. Comprobar que la carne esté suave y cortar en pedazos pequeños. 8. Colocar sal al gusto y servir caliente con trocitos de carne picada en cada plato. 				

Fuente: Moradores de la Parroquia
Elaborado por: Margarita Ascanta y Jesús Amaguaña

Tabla 5: Receta de Humitas

Fecha:	06-11-2014			
Fuente:	San Pedro de Pataquí			
Elaborado por:	Jesús Amaguaña Margarita Ascanta			
Tipo de preparación	Humitas			
Tiempo de preparación	3 horas		N° de Pax: 8	
Ingrediente	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en Place
Choclo tierno	2 lb	g	906	Seleccionar los choclos tiernos y desgranar para, moler y colocar en un recipiente
Sal	Cuchara	g	30	Al gusto
Queso	Taza	g	250	Rallar el queso e introducir en la preparación
Bicarbonato	Cuchara	g	25	Colocar las dos fundas de bicarbonato ya disuelto en agua
Hoja de choclo	Atado	unidad	8	Las hojas de choclo sirven para poner la preparación y salgan bien moldeados.
Manteca de chancho	Cuchara	g	75	Colocar la manteca de cerdo derretido en la preparación.
Procedimiento:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Proceder a moler el choclo en molino manual o en piedra de moler, junto con la cebolla picada. 2. Poner en un recipiente y añadir el queso desmenuzado, la sal, manteca y el bicarbonato. 3. Cuando ya esté bien mezclado poner una cuchara y media de masa en las hojas del choclo. 4. Envolver de una forma segura para formar lo que se denomina "humitas". 5. Para cocinar se necesita una olla tipo tamalera, con agua hirviendo al fondo; es necesario ubicar las humitas dejando un espacio o hueco en el centro para que el vapor al subir cocine las humitas. <p>Después de aproximadamente 45 minutos, ya se puede servir.</p>				


Fuente: Moradores de la Parroquia
Elaborado por: Margarita Ascanta y Jesús Amaguaña

Tabla 6: Receta de Tortillas de Tiesto de Sal y Dulce

Fecha:	06-11-2014			
Fuente:	San Pedro de Pataquí			
Elaborado por:	Jesús Amaguaña Margarita Ascanta			
Tipo de preparación	Tortillas de Tiesto de Sal y de Dulce			
Tiempo de preparación	2 horas		N° de Pax: 10	
Ingrediente	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en Place
Harina de maíz	1lbr	g	500	Llevar a moler la harina, tamizar la harina y empezar a mesclar.
huevo	2	g	60	Lavar los huevos y colocar una a una en la preparación.
Manteca de chancho	Cuchara	g	50	Derretir la manteca de chancho y colocamos en la preparación.
Levadura	Cuchara	g	12	Mesclar en agua
Panela	2 tabla	g	100	Derretir las dos panelas en agua caliente.
sal	Cuchara	g	30	Al gusto
Procedimiento:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cernir la harina de maíz en un cedazo. 2. En un recipiente amplio, añadir agua tibia y sal/o miel de panela, según el tipo de tortilla que desee preparar. 3. Añadir la levadura ya lista, con los huevos y la manteca. 4. Proceder a revolver todos los ingredientes, al obtener una masa espesa, hacer las tortillas a mano y ponerlas sobre el cedazo o un mantel; mientras se elaboran las tortillas se calienta el tiesto. 5. Colocar las tortillas cuando el calor del tiesto este suficientemente fuerte, para continuar y evitar que se quemen bajar la intensidad del calor (se recomienda utilizar la hoja de maíz para lograr un buen asado). 6. Dar vuelta a las tortillas, para que se cocinen adecuadamente por ambos lados. 				

Fuente: Moradores de la Parroquia
Elaborado por: Margarita Ascanta y Jesús Amaguaña


Tabla 7: Receta de La Colada de maíz

Fecha:	06-11-2014			
Fuente:	San Pedro de Pataquí			
Elaborado por:	Jesús Amaguaña Margarita Ascanta			
Tipo de preparación	Colada de maíz			
Tiempo de preparación	1 hora		N° de Pax: 6	
Ingrediente	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en Place
Harina de maíz	2 lb	g	906	Llevar a moler la harina previamente reventada, tamizar las dos libras y empezar a mezclar con los ingredientes.
Haba	1lbr	g	453	Mandar a la tostar.
Manteca de chancho	Cuchara	g	250	Colocar la manteca de chancho en el recipiente.
Sal	Cuchara	g	30	Al gusto
Cebolla blanca	Cuchara	g	50	Picar en brunoise y colocar al recipiente.
Cilantro	Cuchara	g	15	Picar en fina brunoise y poner en el recipiente.
Ajo	Cucharita	g	10	Machacar el ajo y picar bien fina.
Achiote	Cucharita	g	15	Colocar una cucharada de achiote.
<p>Procedimiento:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tostar el maíz y las habas a medio reventar. 2. Moler con achiote, comino y ajo. 3. Cuando el agua esté hirviendo, agregar cebolla blanca, manteca de chancho, sal al gusto y la harina derretida en agua fría o tibia. 4. Una vez que esté espesa la colada, incluir carne o algún acompañante al gusto. 				

Fuente: Moradores de la Parroquia

Elaborado por: Margarita Ascanta y Jesús Amaguaña

Tabla 8: Receta de Caldo de Gallina

Fecha:	06-11-2014			
Fuente:	San Pedro de Pataquí			
Elaborado por:	Jesús Amaguaña Margarita Ascanta			
Tipo de preparación	Caldo de Gallina de Campo			
Tiempo de preparación	2 horas		N° de Pax: 3	
Ingrediente	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en Place
Gallina de campo	1	g	500	Matar la gallina y lavar con abundante agua, sacar las vísceras y trocear por partes para cocinar durante una hora y media.
Papas	30	g	450	Lavar bien las papas, trocear, lavar y colocar al recipiente.
Cebolla blanca	Cuchara	g	25	Lavar, las ramitas de cebolla y picar en brunoise y colocar al recipiente.
Cilantro	Cuchara	g	5	Lavar las hojas de cilantro, picar en brunoise fina y colocar al recipiente.
Ajo	Cucharita	g	5	Lavar, machacar bien y picar en brunoise bien fina y colocar al refrito.
Comino	Pisca	g	0.5	Colocar al gusto
Sal	Cuchara	g	30	Al gusto
<p>Procedimiento:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Poner a cocinar la gallina en agua con sal, cebolla blanca, ajo y comino. 2. Agregar papas y dejar hervir. 3. Adornar el plato con una papa, presa de gallina y picadillo (cebolla blanca picada fina con hierbas). 				

Fuente: Moradores de la Parroquia
Elaborado por: Margarita Ascanta y Jesús Amaguaña

Tabla 9: Receta de La Machica

Fecha:	06-11-2014			
Fuente:	San Pedro de Pataquí			
Elaborado por:	Jesús Amaguaña Margarita Ascanta			
Tipo de preparación	Machica			
Tiempo de preparación	2 horas		N° de Pax: 2	
Ingrediente	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en Place
Cedrón, hierba luisa y otra hierba aromática.	atado	unidad	1	Alistar todo el atado para preparar el jarabe o té para luego poner en la preparación de la machica.
Agua	taza	ml	250	Hervir
Panela	2tabla	g	110	Rallar la panela
Machica de cebada	taza	g	250	Colocar en un recipiente la machica poco a poco
Procedimiento:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Hervir agua con la panela y agregar las ramas de hierbas aromáticas, retirar del fuego y mantener hasta extraer el sabor de las hierbas. 2. Cernir el agua y mezclar con la máchica para hacer una colada espesa, sin poner al fuego. 3. Agregar más infusión si fuera necesario 4. Esta mezcla también se hace con leche hervida y canela. 				


Fuente: Moradores de la Parroquia
Elaborado por: Margarita Ascanta y Jesús Amaguaña

Tabla 10: Receta de Mote pelado

Fecha:	06-11-2014			
Fuente:	San Pedro de Pataquí			
Elaborado por:	Jesús Amaguaña Margarita Ascanta			
Tipo de preparación	Mote pelado			
Tiempo de preparación	45 minutos		N° de Pax: 2	
Ingrediente	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en Place
Mote pelado	Taza 1/2	g	500	Para realizar el mote pelado cocinar con cal o ceniza durante 45 minutos. Luego pelar y lavar en una cesta, por último agregar agua limpia para que se abra el grano.
Caldo concentrado	taza	ml	250	El caldo es para mezclar la preparación.
Sal	cuchara	g	15	Al gusto
Procedimiento:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Poner el mote lavado en un recipiente al fuego con agua, agregar el caldo concentrado para dar sabor. 2. Deje hervir unos 5 horas hasta que el grano de mote se abra; enseguida. 3. El mote se puede servir como acompañante para cualquier sopa o como guarnición para las diferentes preparaciones como el hornado, la fritada o cuy asado y entre otros. 				

Fuente: Moradores de la Parroquia
Elaborado por: Margarita Ascanta y Jesús Amaguaña


Tabla 11: Receta de La chicha de jora

Fecha:	06-11-2014			
Fuente:	San Pedro de Pataquí			
Elaborado por:	Jesús Amaguaña Margarita Ascanta			
Tipo de preparación	Chicha de Jora.			
Tiempo de preparación	21 días		N° de Ficha: 10	
Ingrediente	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en Place
Maíz de jora	taza	g	250	Dejar fermentar o germinar durante 21 días
Canela	manejo	g	100	Poner en la preparación
Panela	atado	g	60	Colocar en la preparación
Pimienta dulce cedrón	manejo	g	100	Colocar en la preparación
Cedrón	atado	g	120	Colocar en la preparación
Piña	taza	g	200	Colocar en la preparación
Procedimiento				
<ol style="list-style-type: none"> Humedecer el maíz y tapar con hojas de pumamaqui o jutrapungo (higuerilla); regar agua sobre las hojas durante ocho días hasta que germine; no olvidar de rociar cada día con un poco de agua y volver a tapar. El maíz germinado colocar en un costal y cubrir con algo abrigado para que se endulce y dé color. Después de dos días sobre una estera, secar al sol durante tres días más. Luego proceder a moler la jora hasta convertirla en harina. Una vez molido colocar nuevamente durante una noche en agua. Al día siguiente cernir y poner a cocinar en un recipiente grande de tres a cinco horas, aproximadamente, hasta obtener el punto (espeso y ligeramente crema, como del caldo de gallina, ligeramente grasoso); cernir la harina con agua de acuerdo a la cantidad que se quiera preparar. Preparar la miel de panela con agua hervida. Mezclar con la miel. Dejar fermentar por lo menos de dos a tres días. El afrecho que queda moler nuevamente y se poner a cocinar. Para dar color a la chicha, tostar tres libras de jora seca hasta lograr el color café, moler y después se poner junto con la otra harina molida. 				

Fuente: Moradores de la Parroquia

Elaborado por: Margarita Ascanta y Jesús Amaguaña

Tabla 12: Receta de Calostro Dulce

Fecha:	06-11-2014			
Fuente:	San Pedro de Pataquí			
Elaborado por:	Jesús Amaguaña Margarita Ascanta			
Tipo de preparación	Calostro dulce			
Tiempo de preparación	45 minutos		N° de Pax: 2	
Ingrediente	Unidad	Unidad del SI	Cantidad	Mise en Place
Calostro		l	2	
Canela	rama	g	3	Colocar al recipiente con agua
Panela	bloque	g	250	Colocar al recipiente
Anís		g	1	Colocar al recipiente
Clavo		g	1	Colocar al recipiente
Procedimiento:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Poner un recipiente con agua al fuego 2. Cuando el agua llegue al punto de ebullición colocar el calostro y dejar hervir sin remover para que así el calostro pueda hacerse grumos. 3. Seguido colocar la canela, anís y panela para endulzar y dar sabor. 				

Fuente: Moradores de la Parroquia
Elaborado por: Margarita Ascanta y Jesús Amaguaña

4.7. CONTEXTO SOCIOCULTURAL

El solsticio de verano es celebrado para agradecer al dios *Inti* (Sol) por la abundancia en las cosechas y a la *Pachamama* (Madre Tierra) por cuidar y bendecir cultivos. Celebrado el 21 de junio en casi todas las poblaciones indígenas de la serranía ecuatoriana. Las más reconocidas se registran en las provincias de Imbabura, Cotopaxi, Tungurahua, Cañar, Azuay y Loja. La fiesta popular del *Inti Raymi* (Fiesta del Sol) se caracteriza por tener danzantes que llevan sus cabezas decoradas con espejos, lentejuelas y plumas; o en el camino del *Aya Huma* (diabluma o diablo huma) este personaje puede girar muy cerca tuyo, con su máscara de dos frentes.

Al igual que estas mismas manifestaciones que se da en la serranía ecuatoriana, también se las celebra en la parroquia San Pedro de Pataquí como son las fiestas de San Pedro que se celebra el 29 de Junio de cada año, una fiesta patronal en honor a San Pedro patrono de la parroquia en el cual participan todos los habitantes de los diferentes barrios existentes como son Inti Raymi que se celebra el 21 de Junio de cada año, una fiesta tradicional en honor al sol y la cosecha. Una fiesta que reúne a todos los habitantes de la parroquia y sus cercanías, quienes son participes de la convivencia, solidaridad y rescate de tales manifestaciones, fiestas en el cual bailan ritmos como sanjuanitos, bandas del pueblo debido a la contratación de una grupo musical, además al iniciar las fiestas realizan cabalgatas que inician en la parroquia de El Quinche provincia de Pichincha, quienes inician su recorrido con las bendiciones de La Virgen para poder llegar benéficos a la fiesta en Pataquí.

Las bebidas que principalmente se relacionan con esta celebración es la chicha de jora, bebida artesanal y ancestral que es elaborado por muchos pueblos indígenas y que también se elabora en esta parroquia. La chicha de jora es un fermentado de los granos de maíz ya germinados, esta bebida se utiliza generalmente en las fiestas de San Pedro, y por supuesto las encargadas de realizar esta bebida son las mujeres de la parroquia, quienes elaboran abundante chicha de jora para que todos los habitantes,

invitados y allegados puedan calmar su sed, antes, durante y después del gran baile popular que realizan.

Además de la cachuza que es un aguardiente que se elabora artesanalmente a base de caña de azúcar, bebida que contiene alto grado de alcohol. La caña de azúcar es un producto que se cosecha en las cercanías de la parroquia es por esto que la cachuza es muy fácil de conseguir.

El día de los difuntos también se manifiestan en la parroquia, al igual que a nivel nacional se lo hace el dos de noviembre de cada año, donde los pataquienses se reúnen en el cementerio para visitar a sus seres queridos que en algún tiempo atrás los dejaron.

Además también está la fiesta del niño, celebrada nada más que en navidad, el 24 de diciembre, en honor a Jesús realizan el pase del niño con los niños de toda la parroquia.

CAPÍTULO V

5. PROPUESTA

5.1. DESCRIPCIÓN GENERAL

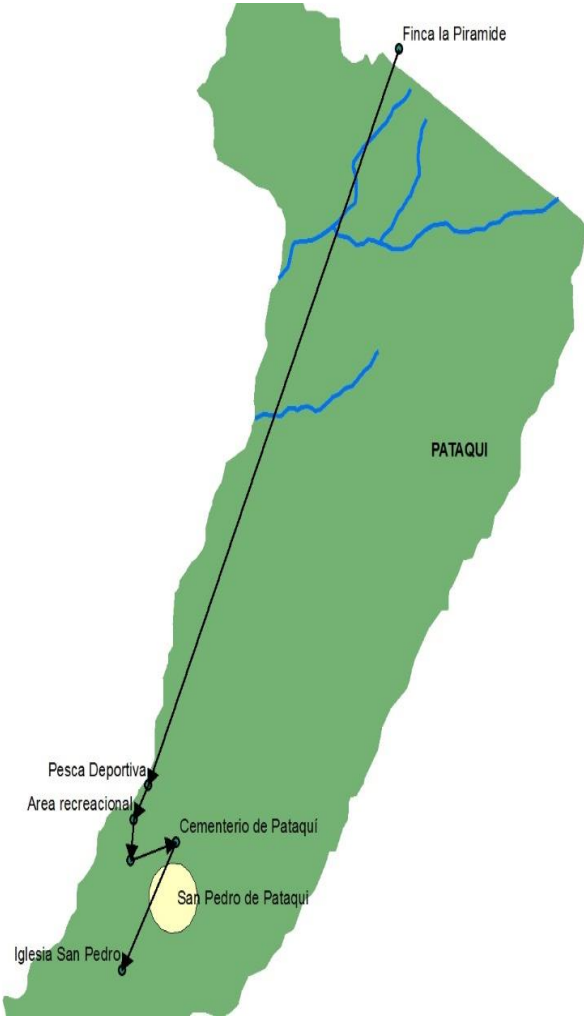
Paisajes interandinos de ensueño y los más variados recursos naturales, culturales y económicos de la parroquia, podrán ser admirados por todos quienes se atrevan a vivir una experiencia inolvidable en la Ruta turística-gastronómica “Pataquí La Puerta al Cielo”

Es la historia de San Pedro por quien se da el nombre a esta ruta, al ser la última parada de esta fascinante experiencia que invita a turistas nacionales y extranjeros a descubrir los encantos de la provincia de Imbabura o la Provincia Azul de Los Lagos, al norte del Ecuador y especialmente de San Pedro de Pataquí.

5.2. RUTA TURÍSTICA

5.2.1 Diseño de la ruta turística gastronómica

Tabla 13: Diseño de la ruta turística gastronómica

NOMBRE DE LA RUTA: Ruta Turismo- Gastronómica “Pataquí La Puerta al Cielo”		
DATOS INFORMATIVOS		
LONGITUD: 78°22'014	UBICACIÓN: Cantón Otavalo parroquia San Pedro de Pataquí	TIEMPO: 1.5 horas
MAPA: 		

CARACTERÍSTICAS:

HORA	Actividades a realizarse
07:00	Hospedaje en el hotel Indio Inn en Otavalo.
07:30	Concentración en el punto de partida, que se encuentra en el desvío de Otavalo-selva alegre.
07:45	Inicia el recorrido Otavalo-Pataquí por la vía a Selva Alegre.
08:00	Hacemos una parada en el kilómetro 7 donde encontraremos un desvío que no llevara a la puerta al Cielo,
08:20	Desayuno en la hacienda La pirámide.
13:00	Parada Criadero de Truchas de la parroquia, pesca deportiva y servicio de comida con la misma pesca deportiva que se realice.
15:00	Distracción en el Área recreativa central de la parroquia.
16:00	Visita a la Iglesia Centenario y misa
17:00	Break frente a la iglesia Cementerio, se disfrutara de las empanaditas de viento que se ofrecen.
17:30	Parada en El Mirador del Pueblo y sus valles y conocer y admirar el paisaje que caracteriza a Pataquí.
17:45	Observación y visita a la capilla de la Loma una construcción en tapial.
18:00	Finalización del recorrido retornando a la Ciudad de Otavalo.

Atractivos gastronómicos:

- Desayuno en la Finca La Pirámide.

En esta finca se puede degustar algunos de los platos más comunes y tradicionales de la zona, la especialidad que se brinda en un desayuno tradicional será el calostro dulce con pan casero de centeno, siendo la especialidad debido a que la parroquia está inmersa en la ganadería.



Foto tomada por: Ascanta Margarita y Amaguaña Jesús

- Criadero de truchas

Este sitio de alimentación ofrece a sus visitantes la oportunidad de pescar su comida la cual se puede hacer como compra o preparación de la misma pesca y consumo dentro del sitio.



Foto tomada por: Ascanta Margarita y Amaguaña Jesús

- Empanadas de viento

Se puede degustar de una empanaditas de viento caseras acompañadas de una colada o bebida caliente los cuales se puede encontrar frente a la Iglesia



Centenario todos los domingos después de la misa que se da a las 16:00pm. Foto tomada por: Ascanta Margarita y Amaguaña Jesús

Atractivos turísticos:

Los atractivos que nos oferta esta ruta son:

- **Entrada Pataquí**

El desvío existente en la carretera Vía a Selva Alegre, inicia con una pequeña entrada con un camino de piedras rodeado de árboles, plantas como moras silvestres y con una vista espectacular de las montañas.



Foto tomada por: Ascanta Margarita y Amaguaña Jesús

- **Entrada a la finca La Pirámide**

Siendo que la finca se encuentra en el límite entre la parroquia San José de Quichinque y San Pedro de Pataquí y estando a 3217 m.s.n.m. se puede observar innumerables paisajes con una vista espectacular de donde podremos observar parte de la provincia de Pichincha y Cotacachi, frente a la entrada de la finca se encuentra el sendero los manantiales que pertenece a la parroquia de Quichinche.



- Mirador del Valle

Desde este mirador se puede observar la parroquia de Pataquí, conjunto a la Mitad del Mundo perteneciente a la provincia de Pichincha.



Foto tomada por: Ascanta Margarita y Amaguaña Jesús

- Mirador a la entrada al cielo

Este mirador muestra la entrada al cielo, rodeado de montañas nubladas, bosques, y con el cielo azul dignos de llamarse entrada a la puerta al cielo.



Foto tomada por: Ascanta Margarita y Amaguaña Jesús

- Pirámide Ancestral y la cara del Cuy

Este atractivo se encuentra a un lado de la ribera que los habitantes han nombrado por el parecido al rostro de un cuy quien mientras nos dirigimos a la parroquia nos está mirando y saludando.



Foto tomada por: Ascanta Margarita y Amaguaña Jesús

- Iglesia Centenario

Con los fieles católicos de la parroquia saliendo de la misa se puede sentir un espíritu de unidad y paz, ya dentro de la iglesia podremos admirar al patrono de la parroquia, si, al Santo San Pedro, escultura artesanal de hace muchos años, quien en sus manos tiene las llaves a la puerta al cielo.



Foto tomada por: Ascanta Margarita y Amaguaña Jesús

- Mirador del Pueblo y sus valles

Desde este punto observamos la parroquia Pataquí, también parte de la Provincia de Pichincha, rodeada de hermosos valles y sembríos.



Foto tomada por: Ascanta Margarita y Amaguaña Jesús

- Iglesia la Loma y mirador a la cascada.



Arquitectura en tapial, catolicismo que se siente en la gente y la tranquilidad que brinda este sitio hacen que se quiera volver a este sitio, de donde se puede observar la antigua ruta de viaje que los ancestros usaban para

Foto tomada por: Ascanta Margarita y Amaguaña Jesús

trasladarse de Otavalo a Quito caminando. Lugar donde se puede sentir aun el caminar de los viajeros, que cruzaban junto a esta iglesia construida en los años 50.

Paradas estratégicas

Una de las paradas estratégicas en esta ruta será en la Finca La pirámide ubicada en límite territorial parroquial entre Pataquí y Quichinche siendo que esta finca está ubicada en la parroquia San Pedro de Pataquí lugar donde podemos degustar de platos típicos de la zona, inclusive se puede realizar el ordeño a las vacas con lo cual se puede preparar sus propios alimentos como el



calostro dulce, plato típico de la zona que debido a la ganadería facilita su preparación, si se desea se puede realizar diferentes actividades como el camping, cabalgata en caballos o bovinos, interacción con los animales de la finca.

Foto tomada por: Ascanta Margarita y Amaguaña Jesús

5.3. ANÁLISIS DE LOS COMPONENTES TURÍSTICOS

Los sitios turísticos que se han visto y registrado en el presente proyecto contienen gran riqueza natural, pudiendo observar desde caminos de piedra, rutas llenas de vertientes de agua mineral, ríos, fauna extensa llena de diversos tipos de aves desde grandes, pequeños, conjuntamente con conejos silvestres, roedores, inclusive con insectos de colores

llamativos, todos los cuales se encuentran inmersos en una flora llena de gran variedad de plantas, como el bambú de montaña, árboles nativos primarios, bosques húmedos y llanuras que contienen grandes llamativos como es la piedra con cara de cuy la Iglesia La Loma, infraestructura de adobe, construida hace más de medio siglo, y justo a este el mirador de la cascada, estos y otros atractivos llena a la parroquia, convirtiéndolo de esta manera un sitio apto para que un turista pueda desprenderse del ruido de los autos, la congestión vehicular, el ambiente lleno de gases tóxicos, entre otros que en ciudades grandes se vive.

Complementando a todos y más sitios turísticos existentes en la parroquia y en la ruta “Pataquí La Puerta al Cielo” se puede degustar la gastronomía que los habitantes han mantenido, como son las empanaditas de viento, por otro lado la pesca deportiva de trucha que los habitantes brindan a los turistas con el fin de que puedan divertirse y alimentarse con las propia pesca realizada, estas e inclusive los árboles frutales que los habitantes poseen pueden demostrar que Pataquí tiene gastronomía sana y deliciosa, con los cuales conjunto a los sitios turísticos pueden ofertar turismo comunitario, generando así empleo e ingresos para los propios habitantes del sector, sin dejar atrás la preocupación por la satisfacción con la que los turistas volverán a sus hogares, difundiendo se esa manera lo que encontraron en Pataquí.

5.4. PROPUESTAS DE PROMOCIÓN

Para fomentar las visitas a la Parroquia San Pedro De Pataquí sean estas turismo-gastronómicas se utilizara los medios gráficos como banners, dípticos y sobre todo señalización de carreteras con lo cual podremos llamar la atención y dirigir a los turistas o visitantes hacia nuestro destino turístico, de los estos medios se dará también a conocer dicha parroquia y así pueda quedar en la mente del turista, del consumidor y de los habitantes de la zona y del cantón, dando a conocer así sus atractivos

naturales propios, logrando un reconocimiento y posicionamiento con lo cual se ayudara a fomentar microempresas de turismo comunitario, las cuales pueden convertirse en una fuente de ingreso primario para la comunidad Pataquiense por la afluencia de turistas tanto nacionales y extranjeros.

Siendo también que en los meses de junio se puede percibir la celebración del San Pedro y San Juan, donde se pueden también admirar las cabalgatas y degustar los diferentes platos típicos de la zona, se puede dar a conocer a las diferentes agencias de turismo para que estos puedan elaborar paquetes turísticos e incluso considerar la difusión de esta ruta turística-gastronómica con el cual se ayudaría al Ecuador con un sitio más para su difusión como potencia turística.

Los diferentes sitios turísticos y gastronómicos ya mencionados aportan una variedad de actividades que para el turista, son de gran valor y para su distracción, siendo que posee paisajes interandinos de ensueño y los más variados recursos naturales, culturales y económicos, los cuales pueden ser admirados por todos quienes se atrevan a vivir una experiencia inolvidable en la Ruta turística - gastronómica "Pataquí La Puerta al Cielo".

5.5. IMPACTOS

Para el desarrollo del presente capítulo se ha decidido realizar un análisis de impactos prospectivo, es decir reflexionar los aspectos de la ingeniería del proyecto que genere en ciertos ámbitos o áreas.

El análisis de impactos son las señales de aspectos positivos o negativos que la ejecución del proyecto provocará en un ámbito o área determinado.

Se plantea parámetros cuantitativos de los niveles de impacto sobre la base de los siguientes valores:

- 3 Impacto alto negativo
- 2 Impacto medio negativo
- 1 Impacto bajo negativo
- 0 No hay impacto
- 1 Impacto bajo positivo
- 2 Impacto medio positivo
- 3 Impacto alto positivo

Esta tabla y sus respectivos parámetros puede variar, pero la propuesta tiene las siguientes características:

Para cada ámbito o área determinados, se determina los indicadores de impacto en la respectiva matriz.

Es necesario realizar una sumatoria de los niveles de impacto en cada matriz y dividir éste valor para el número de indicadores, obteniéndose de este modo el impacto promedio por área.

Bajo cada matriz se debe incluir el análisis y argumentación de las razones y las circunstancias por la que asignó el valor correspondiente a cada indicador.

De ésta manera se presenta las matrices para el análisis de impactos del macro proyecto denominado Gastronomía de la Provincia de Imbabura como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador “Parroquia San pedro de Pataquí”.

5.5.1. Impacto turístico

Tabla 14: Matriz de Impacto Turístico

INDICADOR	NIVELES DE IMPACTO							
	-3	-2	-1	0	1	2	3	
- Afluencia de turismo nacional y receptivo					X			
- Diversificación de destinos turísticos							X	
- Incremento de la actividad turística						X		
- Difusión y promoción del sector							X	
TOTAL					1	2	6	9
<p>$\Sigma = 9$</p> <p>Nivel de Impacto Turístico = $\frac{\Sigma}{\text{Número De Indicadores}}$</p> <p>Nivel de Impacto Turístico = $\frac{9}{4}$</p> <p>Nivel de Impacto Turístico = 2.25 Impacto Medio Positivo</p>								

Fuente: Moradores de la Parroquia
 Elaborado por: Margarita Ascanta y Jesús Amaguaña

Tabla 15: Tabla de Análisis de Impacto turístico

Indicador	Análisis
<ul style="list-style-type: none"> - Afluencia de turismo nacional y receptivo 	<p>Se le ha asignado el valor de 1 como impacto bajo positivo ya que Otavalo ofrecerá múltiples oportunidades para aquellas personas que además de un descanso placentero buscan realizar diferentes tipos de estudios, investigaciones. Para los amantes de la naturaleza, la parroquia de Pataquí ofertará una variedad de ecosistemas y remanente de bosques nativos donde existe una biodiversidad interesante, pero que no se ha dado a conocer por medio de las autoridades del Cantón.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Diversificación de destinos turísticos 	<p>El nivel de impacto alto positivo 3 se ha asignado porque el presente proyecto propondrá nuevas alternativas de turismo, básicamente relacionado al turismo gastronómico. La diversificación de destinos turísticos alineados a las políticas estatales permitirán que ésta actividad sea un eje primordial en la economía del país.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Incremento de la actividad turística 	<p>Se le ha asignado como nivel 2 de impacto medio positivo porque o que Pataquí al poseer hermosos paisajes y una riqueza en su tierra, fomentará proyectos agropecuarios y turísticos que serán acogidos y puestos en marcha, dando buenos resultados.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Difusión y promoción del sector 	<p>El nivel 3 como impacto alto positivo se le ha asignado porque con una promoción bien planificada mediante las autoridades, esta parroquia podrá darse a conocer a nivel nacional por sus muchos atractivos turísticos naturales que solo esta, La puerta al Cielo podrá brindar.</p>

Fuente: Moradores de la Parroquia
 Elaborado por: Margarita Ascanta y Jesús Amaguaña

Al obtener un 2.25 como un impacto medio positivo se ha demostrado que el proyecto será viable, siendo que hoy en día incluso el gobierno ecuatoriano está impulsando al Ecuador como potencia turística a nivel

mundial, se podrá aportar con un sitio más para fortalecer a un Ecuador e Imbabura turístico con un nuevas rutas turísticas – gastronómicas. Así lo demuestra el marco legal.

5.5.2. Impacto socio-cultural

Tabla 16: Matriz del Impacto Socio-Cultural

INDICADOR	NIVELES DE IMPACTO							
	-3	-2	-1	0	1	2	3	
- Identidad cultural.					x			
- Costumbres					x			
- Familia						x		
- Nutrición					x			
- Participación comunitaria							X	
TOTAL					3	2	3	8
$\Sigma = 8$ Nivel de Impacto Turístico = $\frac{\Sigma}{\text{Número De Indicadores}}$ Nivel de Impacto Turístico = $\frac{8}{5}$ Nivel de Impacto Turístico = 1.6 Impacto Bajo Positivo								

Fuente: Moradores de la Parroquia
 Elaborado por: Margarita Ascanta y Jesús Amaguaña

Tabla 17: Tabla de Análisis de Impacto Socio-Cultural

Indicador	Análisis
- Identidad cultural.	Se ha asignado el valor 1 como impacto bajo positivo, porque a pesar del decrecimiento poblacional existente se podrá mantener y acrecentar la identidad cultural y sus valores existentes.
- Costumbres	Se ha asignado el valor 1 como nivel de impacto bajo positivo porque que el decrecimiento de la parroquia que se ha visto desde el año 1990, con ello se ha ido perdiendo las costumbres que existen en la parroquia, pero que con el proyecto se fomentará la revalorización de sus costumbres las cuales se podrá mantener gracias a la participación unida de los habitantes.
- Familia	Se le asignado un valor 2 como impacto medio alto positivo ya que con este proyecto se fomentará la alimentación familiar y comunal, desarrollará la convivencia de los miembros pertenecientes a la parroquia.
- Nutrición	El nivel 1 como impacto medio bajo positivo se le ha asignado porque el proyecto demostrará que la nutrición tiene mucho que ver con la calidad de vida de los habitantes de Pataquí.
- Participación comunitaria	El indicador 1 como nivel de impacto bajo positivo se le ha asignado porque la participación comunitaria aumentara notoriamente con las cuales podrán trabajar conjuntamente por el progreso de la parroquia.

Fuente: Moradores de la Parroquia

Elaborado por: Margarita Ascanta y Jesús Amaguaña

La obtención de 1.6 como nivel de impacto medio positivo indica que las costumbres y tradiciones que se conocen a nivel nacional al igual que las mismas existen en la parroquia de Pataquí se podrán mantener e incentivara junto con el proyecto, puesto que este incentivara la identidad y

costumbres propios de la parroquia, quienes como gente participativa convivirán y compartirán su vivencia con turistas y visitantes.

5.5.3. Impacto Económico

Tabla 18: Matriz del Impacto Económico

INDICADOR	NIVELES DE IMPACTO							
	-3	-2	-1	0	1	2	3	
- Generación de micro empresa							x	
- Reactivación de la producción agrícola							x	
- Mayores ingresos para empresarios del sector							x	
TOTAL							9	9
$\Sigma = 9$ Nivel de Impacto Turístico = $\frac{\Sigma}{\text{Número De Indicadores}}$ Nivel de Impacto Turístico = $\frac{9}{3}$ Nivel de Impacto Turístico = 3 Impacto Alto Positivo								

Fuente: Moradores de la Parroquia
 Elaborado por: Margarita Ascanta y Jesús Amaguaña

Tabla 19: Tabla de Análisis del Impacto Económico

Indicador	Análisis
<ul style="list-style-type: none"> - Generación de micro empresa 	<p>Se le ha asignado 3 como nivel de impacto alto positivo ya que gracias a la naturaleza rica de la parroquia de Pataquí, se fomentará la generación de empleos y bien remunerados, desarrollará el potencial y las habilidades laborales de los habitantes e incrementará las oportunidades de acceso a los espacios de preparación para el trabajo.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Reactivación de la producción agrícola 	<p>Se ha asignado 3 como nivel de impacto alto positivo ya que gracias a la naturaleza rica que posee Pataquí se podrá fortalecer los procesos agro productivos con una óptica ajustada a modelos de gestión modernos y más eficientes, sabiendo que el trabajo coordinado con organismos públicos y privados será una fuente primordial para el uso adecuado de los recursos disponibles en la parroquia San Pedro de Pataquí.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Mayores ingresos para empresarios del sector 	<p>Se le asignada 3 como nivel de impacto alto positivo ya que con el presente proyecto se mejorará la oferta turística gastronómica, así como también los ingresos para los empresarios del sector que se dedican a la agricultura y ganadería; siendo así que a la vez el proyecto permitirá fomentar la responsabilidad empresarial del sector, lo cual no se puede ofuscar ya que los habitantes del sector muestran y mostraran una activa participación e iniciativa en el proyecto.</p>

Fuente: Moradores de la Parroquia
Elaborado por: Margarita Ascanta y Jesús Amaguaña

El nivel de impacto alto positivo se obtiene ya que Pataquí es una parroquia llena de riquezas naturales, y que con el presente proyecto fomentará la agricultura, ganadería y a las pequeñas microempresas a crecer y así mejoraran sus ingresos, con el proyecto se fortalecerá la microempresa de turismo comunitario el cual está en auge estos días.

5.5.4. Impacto educativo

Tabla 20: Matriz del Impacto Educativo

INDICADOR \ NIVELES DE IMPACTO	NIVELES DE IMPACTO						
	-3	-2	-1	0	1	2	3
- Mayores conocimientos					x		
- Investigación						x	
- Capacitación						x	
TOTAL					1	4	5
<p>$\Sigma = 5$</p> <p>Nivel de Impacto Turístico = $\frac{\Sigma}{\text{Número De Indicadores}}$</p> <p>Nivel de Impacto Turístico = $\frac{5}{3}$</p> <p>Nivel de Impacto Turístico = 1.6 Impacto Bajo Positivo</p>							

Fuente: Moradores de la Parroquia
 Elaborado por: Margarita Ascanta y Jesús Amaguaña

Tabla 21: Tabla de Análisis del Impacto Educativo

Indicador	Análisis
- Mayores conocimientos	Se ha asignado el valor de 1 como nivel de impacto bajo positivo, porque detendrá la migración de muchos jóvenes de Pataquí hacia ciudades grandes cercanas en busca de mejores posibilidades de estudio y trabajo motivando que los conocimientos que se la mentes extraordinarias permanezcan y se desarrollen en Pataquí.
- Investigación	Se le ha asignado el valor de 2 como nivel de impacto medio positivo ya que con el proyecto se fomentará la investigación de la fauna y flora que se expande por toda la parroquia, siendo así que las investigaciones que se podrán realizar, producirá también que se descubran lugares, sitios los cuales también serán sitios de afluencia turística.
- Capacitación	Se le ha asignado el valor de 2 como nivel de impacto medio positivo porque, Pataquí presentará grandes perspectivas de desarrollo en diversos campos de la actividad económica, entre las que se destacar el turismo, su gastronomía que sin lugar a dudas con una debida y óptima capacitación a los habitantes de la parroquia, esta, se podrá convertir en un eje principal para la generación de empleo con lo cual los habitantes comprenderán y reconocerán la gran riqueza natural y turística que se podrán ofertar como “Pataquí la puerta al cielo”.

Fuente: Moradores de la Parroquia
 Elaborado por: Margarita Ascanta y Jesús Amaguaña

El nivel de impacto bajo positivo obtenido demuestra que el conocimiento, las capacitaciones que brindan los diferentes ministerios, y la cámara de turismo del GAD Otavalo podrán llegar a la parroquia rural de San Pedro de Pataquí para capacitar y brindar facilidades a la comunidad de crear

microempresas con los cuales se convertirá en uno de los sitios turísticos estratégicos.

5.6. CONCLUSIONES DE LOS IMPACTOS

5.6.1. Conclusión general

Se concluye que los impactos que genera este proyecto se obtiene una valoración de Impacto Medio Positivo (2), lo que indica que este proyecto es factible y viable en la parroquia San Pedro de Pataquí del Cantón Otavalo, de la Provincia de Imbabura.

5.6.2. Conclusiones

- Se concluye que el presente proyecto generará un impacto turístico muy positivo, ya que la afluencia de turistas aumentará y que la ruta turística-gastronómica del proyecto es muy atractiva conteniendo diversos sitios turísticos y gastronómicos en las cuales los habitantes de la parroquia podrán generarse empleos.
- Los habitantes de la parroquia de San Pedro de Pataquí, mantendrán y acrecentarán su origen, su historia, su identidad, sus costumbres y su participación comunitaria, mejorando así la convivencia familiar y la convivencia con la sociedad.
- Las riquezas naturales, paisajísticas, agropecuarias que posee San Pedro de Pataquí generará la creación de microempresas, la reactivación de la producción agrícola y por ende mayores ingresos para los habitantes de la parroquia.
- La parroquia rural de San Pedro de Pataquí con el presente proyecto motivará la investigación, las capacitaciones a los habitantes, con lo cual cada habitante podrá obtener mayor conocimiento en los espacios turísticos, gastronómicos y generación de microempresas.

CONCLUSIONES

- Al poder obtener la información requerida pudo realizarse con éxito las recetas estándar de los platos autóctonos más relevantes de la parroquia de San Pedro de Pataquí, se concluye que los platos ancestrales propios más realizados y consumidos son el mote pelado, las tortillas de tiesto, sopa de quinua, sopa de gallina, las humitas, colada de maíz y otros que se mencionan en las diferentes recetas expuestas en el proyecto.
- Al haber logrado realizar con exactitud un mapa con las coordenadas pertenecientes a la ruta turismo-gastronómica de Pataquí “La Puerta al Cielo”, se concluye que los atractivos que deberán visitar son la Finca La Pirámide y La Pesca deportiva lugares donde se puede hacer actividades de distracción y de alimentación, sin dejar atrás las rutas llenas de paisajes naturales llenas de flora y fauna como son El Mirador del Valle, La Pirámide Ancestral y Cara de Cuy.
- En conclusión la metodología y técnica utilizada en el presente proyecto ha obtenido los recursos y la información requerida para exteriorizar los conocimientos ancestrales gastronómicos, la riqueza natural y cultural de Pataquí, con lo cual se generara actividades comerciales como el turismo comunitario, recurso viable y actividad potencial en la explotación de los sitios turísticos ubicados dentro de los límites de la parroquia de igual manera impulsará más la ganadería, agricultura y pesca con propios habitantes de la parroquia de San Pedro de Pataquí.

RECOMENDACIONES

- Al Gobierno Autónomo Descentralizado de Otavalo conjuntamente con el GAD parroquial de San Pedro de Pataquí realizar difusión de la parroquia como sitio gastronómico y así impulsar el rescate de la gastronomía ancestral con la información obtenida mediante las recetas que se ha logrado realizar con los cuales podrían ser fuentes importantes de ingresos económicos mediante los diferentes medios de difusión como guías turísticas, mapas turísticos, entre otros que ocupa el turista para su información, los cuales serán actualizados de manera permanente.
- Al Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial de Pataquí a la conservación, y difusión de la ruta turística gastronómica elaborada en el presente proyecto, concientizando a los moradores de la parroquia la valoración de sus costumbres, tradiciones y gastronomía ancestral y riqueza paisajística que poseen los cuales pueden ser explotados y generar empleos.
- Se recomienda a las autoridades como Ministerio de Turismo, del GAD municipal de Otavalo promover y difundir los atractivos gastronómicos de la parroquia e incluir las rutas de esta parroquia en los mapas turísticos que se entregan a extranjeros y turistas. Induciendo a los habitantes el interés por la historia, los conocimientos y saberes ancestrales de cada plato típico y costumbre para así puedan los visitantes conocerlos y difundirlos.

BIBLIOGRAFÍA

ALMEIDA, A. F. (25 de MAYO de 2014). METODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS. (A. J. ASCANTA MARGARITA, Entrevistador)

Alva, W. (2000). Investigacion. Mexico: MCgranwill.

ANZOLA, S. (2010). Administración de Pequeñas Empresas. México: Editorial Mc Graw Hill.

ARAUJO, D. (2012). Proyectos de inversión. México: Trillas.

BACA, G. (2010). Evaluación de Proyectos. México: Edición Mac Graw Hill.

BACA, U. (2006). Evaluación de proyectos. México: Editorial Mac Graw.

BÁEZ, O. (2008). Patrimonio Cultural intangible: visión desde nuestra primera historia (I parte). Patrimonio Cultural intangible: visión desde nuestra primera historia (I parte), 6.

BRAVO, M. (2013). Contabilidad General. México: Escobar Impresores.

CANTOS, E. (2007). Diseño y Gestión de Microempresas. (CODEU, Ed.) Quito: Gráficas Ruiz.

CULTURA, M. D. (26 de 10 de 2013). Patrimonio Alimentario. Quito, Pichincha, ECUADOR: Orlando Pérez.

DAVALOS, M. I. (2004). PROPUESTA PARA MEJORAR EL NIVEL DE ACEPTACIÓN DE LAS PREPARACIONES CULINARIAS TRADICIONALES DE LA SIERRA ECUATORIANA, APLICADAS A LA NUEVA COCINA PROFESIONAL. Quito.

ECUADOR, P. D. (2010). Ley Orgánica de Educación Superior. Registro Oficial Organo del Gobierno del Ecuador, 6.

Guevara, P. E. (17 de Abril del 2013). Pueblo Otavalo . Etnia del Ecuador, 1.

IZAR, J. (2013). Ingeniería económica y financiera. Trillas.

JÁCOME, W. (2005). Bases Teóricas y Prácticas para el Diseño y Evaluación de Proyectos Productivos y de Inversión. Ibarra- Ecuador: CUDIC Editorial Universitaria.

KOTLER, P. (2009). Principios de Marketing. Mexico: Prentice Hall.

LAGOS, D. (2011). ESTUDIO INVESTIGATIVO DE LOS METODOS DE COCCION ANCESTRAL DE OTAVALO. En D. LAGOS, ESTUDIO INVESTIGATIVO DE LOS METODOS DE COCCION ANCESTRAL DE OTAVALO (pág. 34). QUITO: repositorio.ute.edu.ec/bitstream.

LAGOS, D. (2011). ESTUDIO INVESTIGATIVO DE LOS METODOS DE COCCION ANCESTRAL DE OTAVALO. En D. LAGOS, ESTUDIO INVESTIGATIVO DE LOS METODOS DE COCCION ANCESTRAL DE OTAVALO (pág. 30). Quito: repositorio.ute.edu.ec.

LAGOS, D. (2011). ESTUDIO INVESTIGATIVO DE LOS METODOS DE COCCION ANCESTRAL DE OTAVALO. En D. LAGOS, ESTUDIO INVESTIGATIVO DE LOS METODOS DE COCCION ANCESTRAL DE OTAVALO (pág. 49). Quito: repositorio.ute.edu.ec.

LIRA, P. (18 de Marzo de 2011). El análisis de sensibilidad (Parte 1). Gestión: El diario de economía y negocios de Perú.

MALDONADO, P. A. (2011). ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA, ANÁLISIS E INFLUENCIA DE LA MISMA EN EL DESARROLLO DE LA ZONA. Quito: repositorio.ute.edu.ec.

MARÍA JOSE ROMO LANDAZURI, M. P. (11 de 5 de 2012). Rescate y difusión de productos alimenticios derivados del chocho, quinua y amaranto

con elaboracion de recetas gastronomicas alternativas. Ibarra, Imbabura, Ecuador.

Méndez Morales, J. S. (2012). La Economía de la empresa (Cuarta ed.). México: McGraw-Hil.

Merton, R. C., & Bodie, Z. (2008). Finanzas. (F. Reyes Guerrero, Trad.) Estados Unidos: Pearson Education.

MEZA, J. (2013). Evaluación Financiera de Proyectos. ECOE ediciones.

MONTEROS, E. (2005). Manual de Gestión Microempresarial. Ecuador: Editorial Universitaria.

MORA, C. N. (2009). Imbabura Tierra Preciosa 2. Ibarra: El Despertador.

OTAVALO, L. C. (18 de MAYO de 2015). UTENSILIOS QUE USAN PARA ELABORAR COMIDAS Y BEBIDAS. OTAVALO, IMBABURA, ECUADOR.

OTAVALO, P. S. (25 de MAYO de 2014). METODOS DE CONSERVACION DE ALIMENTOS. OTAVALO, IMBABURA, ECUADOR.

PALAO, J. (2009). DIEZ CLAVES PARA SER UN EMPRESARIO DE ÉXITO (Primera ed., Vol. II). Lima: Palao editores.

PALAO, J. (2009). Domine el marketing para alcanzar el éxito. Palao editores SAC.

PATAQUÍ, G. D. (2011). Pataquí La Puerta al Cielo. Pataquí La Puerta al Cielo, 11.

ROSALES, D. (11 de Mayo de 2012).

SÁNCHEZ, M. A. (2013). INVESTIGACIÓN DE LA COCINA ANCESTRAL ECUATORIANA EN LAS COMUNIDADES SALASAKA Y TOMABELA, DE LOS CANTONES DEAMBATO Y PELILEO DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA, Y CARACTERIZACIÓN DE UN ESTABLECIMIENTO

GASTRONÓMICO COMO MEDIDA DE SALVAGUARDA. En M. A. SÁNCHEZ, INVESTIGACIÓN DE LA COCINA ANCESTRAL ECUATORIANA EN LAS COMUNIDADES SALASAKA Y TOMABELA, DE LOS CANTONES DEAMBATO Y PELILEO DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA, Y CARACTERIZACIÓN DE UN ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO COMO MEDIDA DE SALVAGUARDA. (págs. 129 -129). Quito: repositorio.ute.edu.ec.

TOMÁSNOMÁS. (06 de Septiembre de 2007).

UNESCO. (2002).

VASQUEZ, L. H. (2006). Organización aplicada segunda edición. Gráficas Vásquez.

WIKIPEDIA. (25 de MAYO de 2014). WIKIPEDIA.

ZAMBRANO, P. (2013). Microeconomía. Quito: Editorial Jurídica del Ecuador.

LINKOGRAFÍA

(Zona), C. d. (s.f.). www.agroecuador.com. Obtenido de www.agroecuador.com

DÁVALOS, M. I. (2003). PROPUESTA PARA MEJORAR EL NIVEL DE ACEPTACIÓN DE LAS PREPARACIONES TRADICIONALES DE LA SIERRA ECUATORIANA. Obtenido de http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/9365/1/23309_1.pdf

DECONCEPTOS.COM. (2014). DeConceptos.com. Obtenido de DeConceptos.com: <http://deConceptos.com/ciencias-sociales/ruta-turistica>

Desarrollo, U. I. (2010). Introducción a la Gastronomía. Obtenido de http://moodle.unid.edu.mx/dts_cursos_md/ADI/GT/IG/IG01/IG01Lectura.pdf

EN-ECUADOR.COM. (17 de 03 de 2014). Huge Domains.com. Obtenido de Huge Domains.com: <http://www.en-ecuador.com>

EP, P. (04 de 07 de 2014). maecalidadambiental.files.wordpress.com. Obtenido de maecalidadambiental.files.wordpress.com: <https://maecalidadambiental.files.wordpress.com/2014/07/4-descripcic3b3n-del-proyecto.pdf>

HISPAVISTA, G. (2014). Galeon hispavista.com. Recuperado el 21 de 04 de 2014, de Galeon hispavista.com: <http://rosahelenamaciamejia.galeon.com/index.html>

IMBABURA, A. D. (2014). Nuestro Poder en el Territorio. Obtenido de Nuestro Poder en el Territorio: <http://www.agadpri.gob.ec/index.php/parroquias/otavalo/pataqui>

IMBABURA, G. P. (2014). Información y Asistencia Turística. Obtenido de Información y Asistencia Turística: <http://www.imbaburaturismo.gob.ec/cantones.php?vamenu=10002>

Imbabura, G. P. (2014). Información y Asistencia Turística. Obtenido de Información y Asistencia Turística: <http://www.imbaburaturismo.gob.ec/pagina.php?vamenu=2>

MALDONADO, P. A. (2011). ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA, ANÁLISIS E INFLUENCIA DE LA MISMA EN EL DESARROLLO DE LA ZONA. Obtenido de ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA, ANÁLISIS E INFLUENCIA DE LA MISMA EN EL DESARROLLO DE LA ZONA: http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/15947/1/45434_1.pdf

MALDONADO, P. A. (2011). ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA, ANÁLISIS E INFLUENCIA DE LA MISMA EN EL DESARROLLO DE LA ZONA. Quito: <http://repositorio.ute.edu.ec>.

MARC, M. (16 de Junio de 2014). CEPESIU. Recuperado el 6 de Noviembre de 2014, de <http://www.cepesiu.org/p/publicaciones/>

OTAVALO, G. M. (2013). Otavalo es Otavalo. Obtenido de Otavalo es Otavalo: http://www.visitotavalo.com/?page_id=154

PREFECTURA DE IMBABURA. (23 de Marzo de 2014). PREFECTURA DE IMBABURA. Obtenido de http://imbabura.gob.ec/lavoz/index.php?option=com_k2&view=item&id=43:avances-del-pdot-de-la-parroquia-rural-san-pedro-de-pataqu%C3%AD-cant%C3%B3n-otavalo&Itemid=47

SIGNIFICADOS. (10 de Mayo de 2015). www.significados.com. Obtenido de www.significados.com: <http://www.significados.com/gastronomia/>

SIGNIFICADOS. (10 de Mayo de 2015). www.significados.com. Obtenido de www.significados.com: <http://www.significados.com/patrimonio/>

SIGNIFICADOS. (15 de Mayo de 2015). www.significados.com. Obtenido de www.significados.com: <http://www.significados.com/patrimonio/>

Uvidia, K. C. (2009). Escuela de Cocina en el Sector de Quitumbe. Obtenido de
de
[http://repositorio.uct.edu.ec/bitstream/123456789/328/1/PROYECTO%20
ESCUELA%20DE%20COCINA.pdf](http://repositorio.uct.edu.ec/bitstream/123456789/328/1/PROYECTO%20ESCUELA%20DE%20COCINA.pdf)

ANEXOS

*ANEXO N° 1 ENTREVISTA¹ LEVANTAMIENTO DEL INVENTARIO
GASTRONÓMICO*

Fuente:

Fecha:

Lugar:

Elaborado por: Ascanta Morales Margarita Lucia y

Amaguaña Chiza Jesús Norberto



1. Qué alimentos ancestrales existían en la zona.
2. Qué alimentos se producen actualmente.
3. Cuáles son los métodos de conservación de alimentos que existían.
4. Cuál es la temporada en la que cosechan los alimentos.
5. Qué tipos de especias se usan en las preparaciones de comidas y bebidas de la zona.
6. Cuáles son las comidas y bebidas que se preparan en la zona (incluir sopas, platos principales, postres, panes, otros).
7. Ingredientes cantidad, unidad.
8. Técnicas de elaboración.
9. Utensilios que se usan para elaborar las comidas y bebidas.

¹ Evidencia en audio o video, imagen

ANEXO N° 2 ENTREVISTA CONTEXTO SOCIO CULTURAL

1. Cuáles (incluir fechas) son las manifestaciones culturales de la zona y qué alimentos o bebidas se relacionan con éstas.
2. Quiénes intervienen en las preparaciones de los alimentos.
3. Cómo o a quién se transmiten los conocimientos.
4. Cómo influyen las preparaciones de las comidas y bebidas en el comportamiento de la comunidad.
5. Desde cuándo se prepara.
6. En qué utensilios o cuáles son las características en las que se los sirve.
7. Qué recuerdos asociados tiene con relación a los alimentos preparados.
8. Qué significado tiene el plato.
9. Qué historia conoce del plato.

ANEXO N° 3 FICHAS DE INVENTARIOS TURISTICOS

	UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA	
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS		
1. DATOS GENERALES		
Encuestador: Jesús Amaguana y Margarita Ascanta		Fecha: 29 de enero de 2015
Supervisor evaluador: Ing: Alejandra Gomes		No. Ficha: 001
Nombre del atractivo: Finca la Pirámide		
Propietario: San Pedro de Pataqui		
Categoría: Hospedaje y atención al cliente : Tipo: Históricos : Subtipo:		
2. UBICACIÓN: Al suroccidente de la ciudad de Otavalo LONGITUD: 78°21.0059 LATITUD: Noo°12.627		
Provincia: Imbabura		Cantón: Otavalo
Localidad:		
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO		
Nombre del poblado: Otavalo		
Distancia(km): 19 km		
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO		
Altura (m.s.n.m.): 3217m		Temperatura (°C): 13 ° C
1	Tamaño: Cuenta con un tamaño extenso para cultivos y una gama de animales.	
2	Calidad del Agua: Natural y pura que baja de las montañas	
3	Flora y Fauna: con una extensión grande de flora alrededor del rancho.	
4	Descripción del paisaje: posee un clima templado	
5	Descripción de sus riberas:	
6	Islas existentes	
7	Actividades varias: Agricultura y Ganadería	
8	Puentes y puertos:	
9	Navegabilidad:	
10	Rápidos:	
11	Cañones:	
12	Vados:	
5. USOS (simbolismo)		
ESTADO DE CONSERVACIÓN		
1	Alterado:	
2	No alterado	
3	Conservado X	
4	En proceso de deterioro:	
5	Causas del deterioro: No presenta un buen mantenimiento	
6.	Ha sido declarado patrimonio	Nombre
	Si	Fecha
	No : X	Categoría
6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO		

Tipo	Subtipo	Estado de las vías			Transporte	Frecuencias				
		Bueno	Regular	Malo		Diaria	Semanal	Mensual	Eventual	Ninguna
Terrestre	Asfalto				Bus	X				
	Lastrado				Automóvil	X				
	Empedrado	X			4x4				X	
	Sendero				Tren					X
Acuático	Marítimo				Barco					X
	Fluvial				Bote					X
					Canoa					X
					Otros					X
					Avión					X
					Avioneta					X
					Helicóptero					X
7. FACILIDADES TURÍSTICAS										
Ruta de buses desde la población más cercana						Atuntaqui				
Desde: 06:00			Hasta: 17:00		Frecuencia: No tiene frecuencia		Distancia: 19 km			
	Lujo		Primera		Segunda		Tercera		Cuarta	
Servicios	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas
Alojamiento										
Alimentación										
Esparcimiento										
Tarifa promedio por hotel \$										
Promedio días										
Tarifa promedio en alimentación										
estadía hotel										
Infraestructura básica										
Agua	No Potable									
Energía	sistema interconectado									
Alcantarillado	pozo sépticos									
8. TURISMO										

Tipo de turistas que recibe el turista		Tiempo promedio que permanece el turista en la zona	Formas de viajar del turista	
Local		4 horas	Bus	
Provincial	X		Automóvil	
Nacional				
Internacional	X			
Indique si cuenta con				
Agencia de viajes	Almacenes de artesanía	Correo	Fax, fono, internet	
Señale si el atractivo turístico se difunde				
Local	X			
Provincial				
Nacional				
Internacional				
Observaciones	El mejor momento del destino es, directamente relacionado con las manifestaciones culturales y religiosas como en la fecha de celebración de los Difuntos			
Dibujar ruta				

	UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA	GASTRONOMÍA
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS		
1. DATOS GENERALES		
Encuestador: Jesús Amaguana y Margarita Ascanta	Fecha: 29 de enero de 2015	
Supervisor evaluador: Ing: Alejandra Gomes	No. Ficha: 002	
Nombre del atractivo: Pesca Deportiva		
Propietario: San Pedro de Pataqui		
Categoría: Venta de comidas : Tipo: Históricos : Subtipo:		
2. UBICACIÓN: Al suroccidente de la ciudad de Otavalo LONGITUD: 78°22'014" LATITUD: Noo°10.657		
Provincia: Imbabura Cantón: Otavalo Localidad:		
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO		
Nombre del poblado: Otavalo		Distancia(km): 25 km
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO		
Altura (m.s.n.m.): 3217m		Temperatura (°C): Templado Interandino
1	Tamaño: Cuenta con un tamaño extenso para el servicio de comedero	
2	Calidad del Agua: Agua potable	
3	Flora y Fauna: con una extensión grande de flora alrededor del comedero	
4	Descripción del paisaje: posee un clima templado	
5	Descripción de sus riberas:	
6	Islas existentes	
7	Actividades varias: Agricultura y pesca	
8	Puentes y puertos:	
9	Navegabilidad:	
10	Rápidos:	
11	Cañones:	
12	Vados:	
5. USOS (simbolismo)		
ESTADO DE CONSERVACIÓN		
1	Alterado:	
2	No alterado	
3	Conservado X	
4	En proceso de deterioro:	
5	Causas del deterioro: No presenta un buen mantenimiento	
6.	Ha sido declarado patrimonio	Nombre
	Si	Fecha
	No : X	Categoría
6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO		

Tipo	Subtipo	Estado de las vías			Transporte	Frecuencias				
		Bueno	Regular	Malo		Diaria	Semanal	Mensual	Eventual	Ninguna
Terrestre	Asfalto				Bus	X				
	Lastrado				Automóvil	X				
	Empedrado	X			4x4				X	
	Sendero				Tren					X
Acuático	Marítimo				Barco					X
					Bote					X
	Fluvial				Canoa					X
					Otros					X
					Avión					X
				Avioneta						X
				Helicóptero						X
7. FACILIDADES TURÍSTICAS										
Ruta de buses desde la población más cercana					San José de Minas					
Desde: 06:00			Hasta: 17:00		Frecuencia: No tiene frecuencia		Distancia: 7km			
	Lujo		Primera		Segunda		Tercera		Cuarta	
Servicios	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas
Alojamiento										
Alimentación										
Esparcimiento										
Tarifa promedio por hotel \$										
Promedio días										
Tarifa promedio en alimentación estadía hotel										
Infraestructura básica										
Agua	Potable									
Energía	sistema interconectado									
Alcantarillado	Existente									
8. TURISMO										

Tipo de turistas que recibe el turista		Tiempo promedio que permanece el turista en la zona	Formas de viajar del turista
Local	X	4 horas	Bus
Provincial	X		Automóvil
Nacional			
Internacional			

Indique si cuenta con

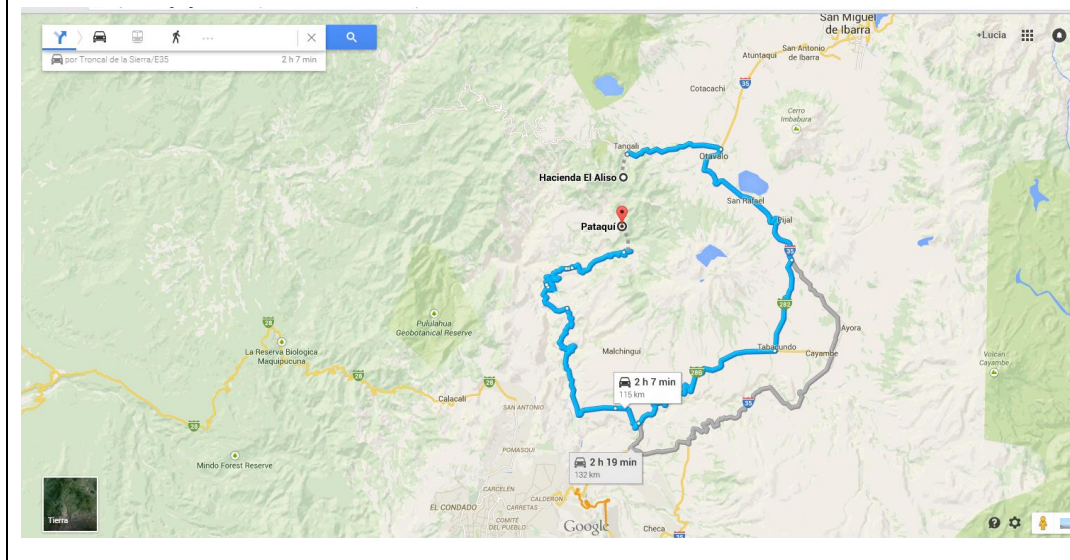
Agencia de viajes	Almacenes de artesanía	Correo	Fax, fono, internet



Señale si el atractivo turístico se difunde

Local	
Provincial	
Nacional	
Internacional	

Observaciones
El mejor momento del destino es, directamente relacionado con las manifestaciones culturales y religiosas como en la fecha de celebración de san juan y san pedro.



Dibujar ruta



	UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA	
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS		
1. DATOS GENERALES		
Encuestador: Jesús Amaguana y Margarita Ascanta		Fecha: 29 de enero de 2015
Supervisor evaluador: Ing: Alejandra Gomes		No. Ficha: 003
Nombre del atractivo: Área recreacional		
Propietario: San Pedro de Pataqui		
Categoría: Hospedaje y atención al cliente : Tipo: Históricos : Subtipo:		
2. UBICACIÓN: Al suroccidente de la ciudad de Otavalo LONGITUD: 78°22.069 LATITUD: Noo°10.522		
Provincia: Imbabura Cantón: Otavalo Localidad:		
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO Nombre del poblado: Otavalo Distancia(km): 25 km		
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO		
Altura (m.s.n.m.): 3217m		Temperatura (°C): temperada Interandino
1	Tamaño: Cuenta con un tamaño extenso para cualquier deporte deseado	
2	Calidad del Agua: Potable	
3	Flora y Fauna:	
4	Descripción del paisaje: posee un clima templado y aire puro	
5	Descripción de sus riberas:	
6	Islas existentes	
7	Actividades varias: Futbol, Vóleibol, etc	
8	Puentes y puentes:	
9	Navegabilidad:	
10	Rápidos:	
11	Cañones:	
12	Vados:	
5. USOS	(simbolismo)	
ESTADO DE CONSERVACIÓN		
1	Alterado:	
2	No alterado: X	
3	Conservado	
4	En proceso de deterioro:	
5	Causas del deterioro: No presenta un buen mantenimiento	
6.	Ha sido declarado patrimonio	Nombre
	Si	Fecha
	No : X	Categoría
6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO		

Tipo	Subtipo	Estado de las vías			Transporte	Frecuencias				
		Bueno	Regular	Malo		Diaria	Semanal	Mensual	Eventual	Ninguna
Terrestre	Asfalto				Bus	X				
	Lastrado				Automóvil	X				
	Empedrado				4x4				X	
	Sendero				Tren					X
Acuático	Marítimo				Barco					X
	Fluvial				Bote					X
					Canoa					X
					Otros					X
					Avión					X
					Avioneta					X
					Helicóptero					X
7. FACILIDADES TURÍSTICAS										
Ruta de buses desde la población más cercana					Atuntaqui					
Desde: 06:00			Hasta: 17:00		Frecuencia: No tiene frecuencia		Distancia: 19 km			
	Lujo		Primera		Segunda		Tercera		Cuarta	
Servicios	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas
Alojamiento										
Alimentación										
Esparcimiento										
Tarifa promedio por hotel \$										
Promedio días										
Tarifa promedio en alimentación estadía hotel										
Infraestructura básica										
Agua	No Potable									
Energía	sistema interconectado									
Alcantarillado	Propio									
8.TURISMO										

Tipo de turistas que recibe el turista		Tiempo promedio que permanece el turista en la zona	Formas de viajar del turista	
Local	X	5 horas	Bus	
Provincial	X		Automóvil	
Nacional				
Internacional				
Indique si cuenta con				
Agencia de viajes	Almacenes de artesanía	Correo	Fax, fono, internet	
Señale si el atractivo turístico se difunde				
Local				
Provincial				
Nacional				
Internacional				
Observaciones	No se difunde por lo que existe una gran falencia de los moradores de la parroquia, pero con esta ayuda los moradores quieren rescatar todos los deportes ancestrales y culturales para así llegar a ser conocidos en la provincia, nacional e Internacional con sus manifestaciones culturales y religiosas como en la fecha de celebración.			
Dibujar ruta				

	UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA	
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS		
1. DATOS GENERALES		
Encuestador: Jesús Amaguana y Margarita Ascanta	Fecha: 29 de enero de 2015	
Supervisor evaluador: Ing: Alejandra Gomes	No. Ficha: 004	
Nombre del atractivo: Empanaditas de Viento		
Propietario: San Pedro de Pataqui		
Categoría: Hospedaje y atención al cliente : Tipo: Históricos : Subtipo:		
2. UBICACIÓN: Al suroccidente de la ciudad de Otavalo LONGITUD: 78°22.79		
LATITUD: Noo°10.460		
Provincia: Imbabura	Cantón: Otavalo	Localidad:
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO		
Nombre del poblado: Otavalo		
Distancia(km): 25 km		
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO		
Altura (m.s.n.m.): 3217m	Temperatura (°C): temperado Interandino	
1	Tamaño: No muy extenso	
2	Calidad del Agua: Potable	
3	Flora y Fauna: con una extensión grande de flora alrededor de la venta de las empanaditas.	
4	Descripción del paisaje: posee un clima templado	
5	Descripción de sus riberas:	
6	Islas existentes	
7	Actividades varias: Agricultura y Ganadería y Religiosa	
8	Puentes y puertos:	
9	Navegabilidad:	
10	Rápidos:	
11	Cañones:	
12	Vados:	
5. USOS	(simbolismo)	
ESTADO DE CONSERVACIÓN		
1	Alterado: Por lo que se va perdiendo las costumbres y las tradiciones	
2	No alterado	
3	Conservado	
4	En proceso de deterioro:	
5	Causas del deterioro: No presenta un buen mantenimiento	
6.	Ha sido declarado patrimonio	Nombre
	Si	Fecha
	No : X	Categoría
6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO		

Tipo	Subtipo	Estado de las vías			Transporte	Frecuencias				
		Bueno	Regular	Malo		Diaria	Semanal	Mensual	Eventual	Ninguna
Terrestre	Asfalto				Bus	X				
	Lastrado	X			Automóvil	X				
	Empedrado				4x4				X	
	Sendero				Tren					X
Acuático	Marítimo				Barco					X
	Fluvial				Bote					X
					Canoa					X
					Otros					X
					Avión					X
					Avioneta					X
					Helicóptero					X
7. FACILIDADES TURÍSTICAS										
Ruta de buses desde la población más cercana						Atuntaqui				
Desde: 06:00			Hasta: 17:00		Frecuencia: No tiene frecuencia		Distancia: 19 km			
	Lujo		Primera		Segunda		Tercera		Cuarta	
Servicios	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas
Alojamiento										
Alimentación										
Esparcimiento										
Tarifa promedio por hotel \$										
Promedio días										
Tarifa promedio en alimentación estadía hotel										
Infraestructura básica										
Agua	No Potable									
Energía	sistema interconectado									
Alcantarillado	pozo sépticos									
8. TURISMO										

Tipo de turistas que recibe el turista		Tiempo promedio que permanece el turista en la zona	Formas de viajar del turista
Local	X	4 horas	Bus
Provincial	X		Automóvil
Nacional			
Internacional			

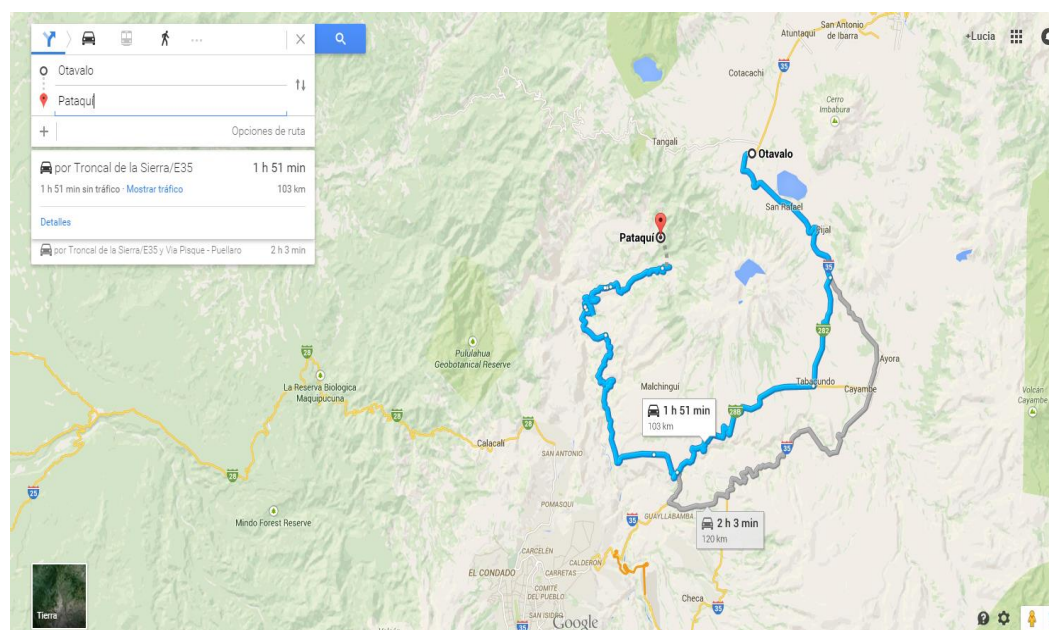
Indique si cuenta con



Agencia de viajes	Almacenes de artesanía	Correo	Fax, fono, internet

Señale si el atractivo turístico se difunde

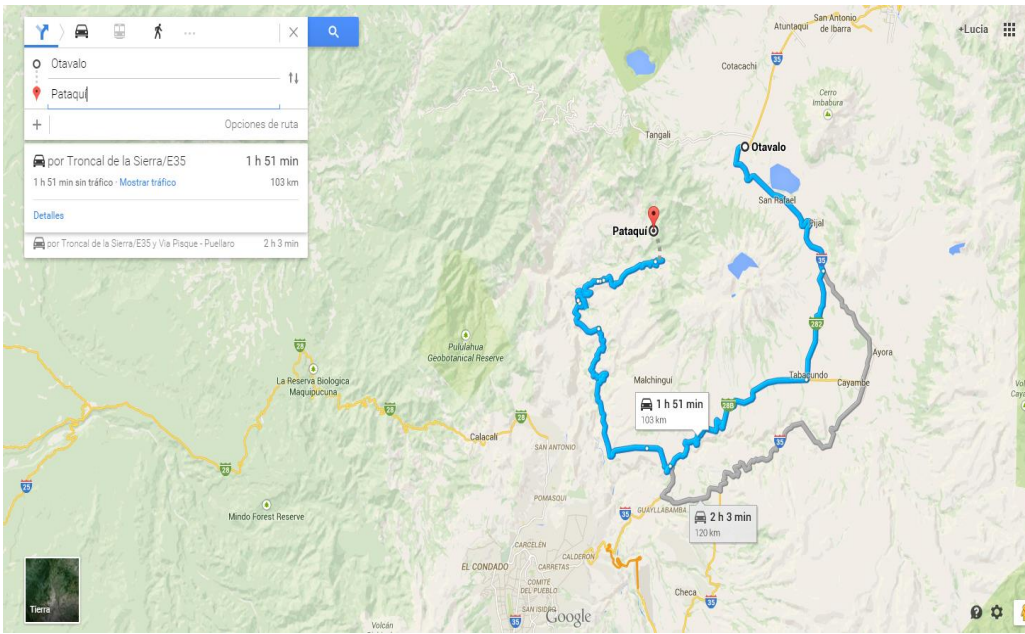
Local	X
Provincial	
Nacional	
Internacional	
Observaciones	No se difunde por lo que existe una falencia de personas que consuman el producto pero con esta ayuda que se brindara a los moradores será de mayo accesibilidad a la venta.



Dibujar ruta



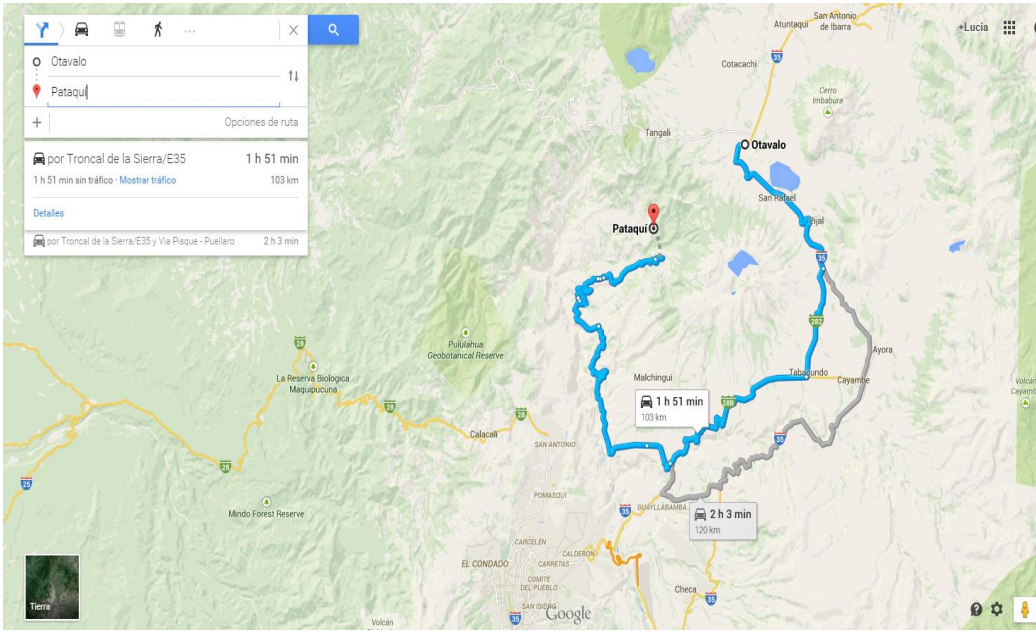
	UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA	
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS		
1. DATOS GENERALES		
Encuestador: Jesús Amaguana y Margarita Ascanta		Fecha: 29 de enero de 2015
Supervisor evaluador: Ing: Alejandra Gomes		No. Ficha: 005
Nombre del atractivo: Cementerio Ptaqui		
Propietario: San Pedro de Pataqui		
Categoría: Hospedaje y atención al cliente : Tipo: Históricos : Subtipo:		
2. UBICACIÓN: Al suroccidente de la ciudad de Otavalo LONGITUD: 78°21.904 LATITUD: Noo°10.505		
Provincia: Imbabura Cantón: Otavalo Localidad:		
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO Nombre del poblado: Otavalo Distancia(km): 25 km		
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO		
Altura (m.s.n.m.): 3217m		Temperatura (°C): 13 ° C
1	Tamaño: No muy extenso	
2	Calidad del Agua:	
3	Flora y Fauna: mucha extensión grande de flora alrededor del cementerio.	
4	Descripción del paisaje: posee un clima templado y un ambiente natural	
5	Descripción de sus riberas:	
6	Islas existentes	
7	Actividades varias: agradecimiento a los abuelitos por los cuidados y un ritual	
8	Puentes y puertos:	
9	Navegabilidad:	
10	Rápidos:	
11	Cañones:	
12	Vados:	
5. USOS	(simbolismo)	
ESTADO DE CONSERVACIÓN		
1	Alterado:	
2	No alterado	
3	Conservado X	
4	En proceso de deterioro:	
5	Causas del deterioro: No presenta un buen mantenimiento	
6.	Ha sido declarado patrimonio	Nombre
	Si	Fecha
	No : X	Categoría
6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO		

Tipo	Subtipo	Estado de las vías			Transporte	Frecuencias				
		Bueno	Regular	Malo		Diaria	Semanal	Mensual	Eventual	Ninguna
Terrestre	Asfalto				Bus	X				
	Lastrado				Automóvil	X				
	Empedrado	X			4x4				X	
	Sendero				Tren					X
Acuático	Marítimo				Barco					X
	Fluvial				Bote					X
					Canoa					X
					Otros					X
					Avión					X
					Avioneta					X
					Helicóptero					X
7. FACILIDADES TURÍSTICAS										
Ruta de buses desde la población más cercana					Atuntaqui					
Desde: 06:00			Hasta: 17:00		Frecuencia: No tiene frecuencia		Distancia: 19 km			
	Lujo		Primera		Segunda		Tercera		Cuarta	
Servicios	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas
Alojamiento										
Alimentación										
Esparcimiento										
Tarifa promedio por hotel \$										
Promedio días										
Tarifa promedio en alimentación estadía hotel										
Infraestructura básica										
Agua	No Potable									
Energía	sistema interconectado									
Alcantarillado	pozo sépticos									
8.TURISMO										

Tipo de turistas que recibe el turista		Tiempo promedio que permanece el turista en la zona	Formas de viajar del turista	
Local	X	4 horas	Bus	
Provincial	X		Automóvil	
Nacional				
Internacional				
Indique si cuenta con				
Agencia de viajes	Almacenes de artesanía	Correo	Fax, fono, internet	
Señale si el atractivo turístico se difunde				
Local	X			
Provincial				
Nacional				
Internacional				
Observaciones	El mejor momento del destino es, directamente relacionado con las manifestaciones culturales y religiosas como en la fecha de celebración del Día de los Difuntos es un atractivo turístico de mayor atractivo.			
Dibujar ruta				
				

	UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA	
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS		
1. DATOS GENERALES		
Encuestador: Jesús Amaguana y Margarita Ascanta	Fecha: 29 de enero de 2015	
Supervisor evaluador: Ing: Alejandra Gomes	No. Ficha: 001	
Nombre del atractivo: Iglesia la loma		
Propietario: San Pedro de Pataqui		
Categoría: Hospedaje y atención al cliente : Tipo: Históricos : Subtipo:		
2. UBICACIÓN: Al suroccidente de la ciudad de Otavalo LONGITUD: 78°22.111		
LATITUD: Noo°10.162		
Provincia: Imbabura	Cantón: Otavalo	Localidad:
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO		
Nombre del poblado: Otavalo		Distancia(km):
25 km		
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO		
Altura (m.s.n.m.): 2505m	Temperatura (°C): templado Interandino	
1	Tamaño: Extensión pequeña	
2	Calidad del Agua: Agua Potable	
3	Flora y Fauna: con una extensión grande de flora y una vista increíble a las cascadas y a su población	
4	Descripción del paisaje: posee un clima templado	
5	Descripción de sus riberas:	
6	Islas existentes	
7	Actividades varias: escuchar misa	
8	Puentes y puertos:	
9	Navegabilidad:	
10	Rápidos:	
11	Cañones:	
12	Vados:	
5. USOS (simbolismo)		
ESTADO DE CONSERVACIÓN		
1	Alterado:	
2	No alterado	
3	Conservado X	
4	En proceso de deterioro:	
5	Causas del deterioro: No presenta un buen mantenimiento	
6.	Ha sido declarado patrimonio	Nombre
	Si :	Fecha
	No : X	Categoría
6. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO		

Tipo	Subtipo	Estado de las vías			Transporte	Frecuencias				
		Bueno	Regular	Malo		Diaria	Semanal	Mensual	Eventual	Ninguna
Terrestre	Asfalto				Bus	X				
	Lastrado				Automóvil	X				
	Empedrado	X			4x4				X	
	Sendero				Tren					X
Acuático	Marítimo				Barco					X
	Fluvial				Bote					X
					Canoa					X
					Otros					X
					Avión					X
					Avioneta					X
					Helicóptero					X
7. FACILIDADES TURÍSTICAS										
Ruta de buses desde la población más cercana					Atuntaqui					
Desde: 06:00			Hasta: 17:00		Frecuencia: No tiene frecuencia		Distancia: 26 km			
	Lujo		Primera		Segunda		Tercera		Cuarta	
Servicios	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas	No. Estab.	Plazas
Alojamiento										
Alimentación										
Esparcimiento										
Tarifa promedio por hotel \$										
Promedio días										
Tarifa promedio en alimentación estadía hotel										
Infraestructura básica										
Agua	Potable									
Energía	sistema interconectado									
Alcantarillado	En buenas condiciones									
8. TURISMO										

Tipo de turistas que recibe el turista		Tiempo promedio que permanece el turista en la zona	Formas de viajar del turista
Local	X	4 horas	Bus
Provincial	X		Automóvil
Nacional			
Internacional			
Indique si cuenta con			
Agencia de viajes	Almacenes de artesanía	Correo	Fax, fono, internet
Señale si el atractivo turístico se difunde			
Local	X		
Provincial			
Nacional			
Internacional			
Observaciones	Tiene una gran gama de atractivo turístico por lo que es antigua y llama la atención a los moradores de la parroquia, con sus historias, y por las festividades que se realizan en el tiempo de Junio en las fiestas de San Juan y San Pedro el mejor momento del destino difundiendo las culturas y las tradiciones.		
Dibujar ruta			
			

ANEXO N° 4 DÍPTICO

SAN PEDRO DE PATAQUÍ



Es una parroquia rural del cantón Otavalo de la provincia de Imbabura.

Inicialmente San Pedro de Pataquí fue un caserío que formó parte de la parroquia San José de Quichínche, a la que perteneció hasta que fue Parroquializada el 20 de abril de 1961, por acuerdo expedido por el Municipalidad de Otavalo.

Ubicación. - Al sur occidente de la ciudad de Otavalo Pataquí a pesar de estar apenas a 25 km de Ciudad a 52 km de Ibarra

Número de habitantes: 450 que comprenden entre niños, adultos y adultos mayores.

Fiesta tradicional: San Pedro y San Juan en los meses de Junio y julio.

Actividad Económica: Agrícola (maíz, morocho, y cultivos pequeños de hortalizas) ganadero (ganado vacuno)

Atractivos: Bosque Primario nublado de altura , ubicado en el cerro Guagala, aguas termales, entre otros atractivos.



Elaborado por:
Ascanta Margarita y Jesús Amaguaña

RUTA TURISTICA GASTRONOMICA

SAN PEDRO DE PATAQUI

“LA PERTA AL CIELO”



La ruta turística-gastronómica nos permite participar de los eventos culturales, tradicionales y gastronómicos rodeados de los paisajes mas diversos de la parroquia, siendo las fechas mas consideradas los meses de Junio y Julio en lo cuales se celebran las Fiestas de San Pedro y San Juan.

CIRCUITO DE LA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA

- 07:00 Hospedaje en el hotel Indio In en Otavalo.
- 07:30 Concentración en el punto de partida, que se encuentra en el desvío de Otavalo-selva alegre.
- 07:45 Inicia el recorrido Otavalo-Pataquí por la vía a Selva Alegre.
- 08:00 Hacemos una parada en el kilómetro 7 donde encontraremos un desvío que no llevara a la puerta al Cielo,
- 08:20 Desayuno en la hacienda Lapirámide.
- 13:00 Parada Criadero de Truchas de la parroquia, pesca deportiva y servicio de comida con la misma pesca deportiva que se realice.
- 15:00 Distracción en el Área recreativa central de la parroquia.
- 16:00 Visita a la Iglesia Centenario y misa
- 17:00 Break frente a la Iglesia Cementerio, se disfrutara de las empanaditas de viento que se ofrecen.
- 17:30 Parada en El Mirador del Pueblo y sus valles y conocer y admirar el paisaje que caracteriza a Pataquí.
- 17:45 Observación y visita a la capilla de la Loma una construcción en tapial.
- 18:00 Finalización del recorrido retornando a la Ciudad de Otavalo.

GASTRONOMÍA ANCESTRAL DE SAN PEDRO DE PATAQUÍ

Chicha de jora

Es una bebida ancestral elaborada a base de jora (maíz germinado). Su origen fue casual pero llegó a ser la bebida más importante del imperio inca y en la actualidad la bebida de las fiestas del **Yamor** en **Otavallo** y en las fiestas de San Pedro y San Juan en **Pataquí**.



Tortillas de tiesto de sal y dulce

Las tortillas de tiesto son un plato tradicional de las comunidades indígenas y básicamente son elaboradas de harina de trigo, manteca de cerdo, huevo, levadura y panela si es dulce o sal si es salado.



Mote Pelado

Es el grano de maíz luego de ser hervido y cocido, se lo sirve pelado como guarnición, acompañando el **hornado** y la fritada. Se utiliza en muchas sopas como el caldo de patas.



Caldo de gallina de campo

Considerado un plato típico de la región Costa, sobre todo de las poblaciones rurales de Manabí, se elabora a base de gallina criolla, cebolla **pajiteña**, ajo, agua, todo esto saborizado con sal y hojitas de cilantro.



ATRATIVOS TURÍSTICOS SAN PEDRO DE PATAQUÍ

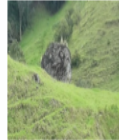
Mirador a la entrada al Cielo.

Este mirador muestra la entrada al cielo, rodeado de montañas nubladas, bosques, y con el cielo azul dignos de llamarse entrada a la puerta al cielo.



Pirámide Ancestral y la cara del Cuy.

Este atractivo se encuentra a un lado de la ribera que los habitantes han nombrado por el parecido al rostro de un cuy quien mientras nos dirigimos a la parroquia nos está mirando y saludando.



Iglesia Centenario.

Con los fieles católicos de la parroquia saliendo de la misa se puede sentir un espíritu de unidad y paz, ya dentro de la iglesia podremos admirar al patrono de la parroquia, si, al Santo San Pedro, escultura artesanal de hace muchos años, quien en sus manos tiene las llaves a la puerta al cielo.



Iglesia la Loma y mirador a la cascada.

Arquitectura en tapial, catolicismo que se siente en la gente y la tranquilidad que brinda este sitio hacen que se quiera volver a este sitio, de donde se puede observar la antigua ruta de viaje que los ancestros usaban para trasladarse de **Otavallo** a Quito caminando. Lugar donde se puede sentir aun el caminar de los viajantes, que cruzaban junto a esta iglesia construida en los años 50.

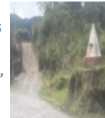


RUTA DE TURISMO GASTRONOMICO



Desayuno en la Finca La Pirámide.

En esta finca se puede degustar algunos de los platos más comunes y tradicionales de la zona, la especialidad que se brinda en un desayuno tradicional será el calostro dulce con pan casero de centeno, siendo la especialidad debido a que la parroquia está inmersa en la ganadería.



Criadero de truchas

Este sitio de alimentación ofrece a sus visitantes la oportunidad de pescar su comida la cual se puede hacer como compra o preparación de la misma pesca y consumo dentro del sitio.



Empanadas de viento

Se puede degustar de una empanadita de viento casera acompañada de una colada o bebida caliente los cuales se pueden encontrar frente a la Iglesia Centenario todos los domingos después de la misa que se da a las 16:00pm.



ANEXO N° 5 BANNER



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
CULTURA Y CIENCIA

“Gastronomía de la Provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador”

Autores: Ascanta Margarita, Amaguaña Jesús
Afilación: Universidad Técnica del Norte UTN. Ibarra Ecuador



GASTRONOMÍA
KITEP

INTRODUCCIÓN

La Gastronomía como parte inherente de la cultura de un pueblo es un elemento importante de identidad que necesita de mecanismos de acción para su desarrollo. Esta investigación tiene como finalidad sentar las bases conceptuales de la gastronomía, identificar la gastronomía de la Parroquia San Pedro de Pataquí, y salvaguardar los conocimientos ancestrales.

OBJETIVO

Valorar la gastronomía de la provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial de la Parroquia San Pedro de Pataquí del Cantón Otavalo de la Provincia de Imbabura

Objetivos específicos

- Realizar el inventario gastronómico de la parroquia San Pedro de Pataquí y su contexto socio cultural.
- Diseñar la ruta gastronómica de la parroquia San Pedro de Pataquí.
- Analizar técnica y prospectivamente los impactos que el proyecto genere en las áreas social, cultural, turística, gastronómica, económica y educativa.

RESULTADOS ESPERADOS

Pregunta directriz de la investigación

¿Cómo se pretende diseñar la ruta gastronómica de la parroquia de San Pedro de Pataquí?

Resultados:

Los resultados han identificado la gastronomía ancestral y típica de la parroquia de San Pedro de Pataquí, usando los atractivos turísticos que tiene la parroquia y proponiendo el diseño de la ruta de gastronómico y turístico como es La Puerta al cielo de San Pedro de Pataquí.

Realizar publicaciones tesis, libros y artículos científicos que permitan visibilizar la cultura gastronómica de la parroquia, salvaguardándolo de tal manera que forme parte del patrimonio cultural del Ecuador y se pueda servir de base para realizar otras investigaciones disciplinarias.



MATERIALES Y MÉTODOS

Inductivo
Deductivo

Analítico – Sintético son los que nos ayudaran a llegar a alcanzar nuestro objetivo

Instrumentos de levantamiento de datos
(Entrevistas, fichas de recetas estándar y contexto socio cultural recopilación bibliográfica)

Bibliografía:

Dávalos, M. I. (2003). *Propuesta para mejorar el nivel de aceptación de las preparaciones tradicionales de la sierra ecuatoriana*. Obtenido de http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/9345/1/23309_1.pdf

Dávalos, M. I. (2004). *Propuesta para mejorar el nivel de aceptación de las preparaciones culinarias tradicionales de la sierra ecuatoriana, aplicadas a la nueva cocina profesional*. Quito.

DeConceptos.com. (2014). Obtenido de DeConceptos.com: <http://deConceptos.com/ciencias-sociales/ruta-turistica>

Desarrollo, U. I. (2010). *Introducción a la Gastronomía*. Obtenido de http://moodle.unid.edu.mx/dts_cursos_md/ADI/GT/IG01/IG01Lectura.pdf

Ecuador, P. d. (2010). *Ley Orgánica de Educación Superior. Registro Oficial* *Orden del Gobierno del Ecuador*, 6.

ANEXO N° 6 FOTOS



Parroquia de San Pedro de Pataquí



Habitantes de la parroquia trabajando en sus sembríos



Límite de las parroquias de San José de Quichiche y San Pedro de Pataquí
Entrada a la finca La Pirámide



Pesca deportiva



Complejo deportivo



Iglesia de Central



Iglesia La Loma



San Pedro, Patrono de la Parroquia de Pataquí



Flora, fauna y paisajes de la parroquia



Vertientes de aguas termales en la parroquia de San Pedro de Pataquí



Vista de Pataquí La Puerta al Cielo