



PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR

SEDE IBARRA

ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS

INFORME FINAL DEL PROYECTO

TEMA:

**RESCATE DE LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA DE CARPUELA Y EL CHOTA
PARA EL FORTALECIMIENTO DEL TURISMO EN EL CANTÓN IBARRA**

**PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS**

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN:

G1 Identidad Gastronómica.

AUTOR/A: Escobar Hernández Lizbeth Victoria

ASESOR/A: Mgs. Saltos Gordillo Silvia Patricia

IBARRA – ABRIL - 2023

CERTIFICACIÓN DE ASESOR

Ibarra, 11 de abril de 2023

Mgs. Saltos Gordillo Silvia Patricia.

ASESORA

CERTIFICA:

Haber revisado el presente informe final de investigación, el mismo que se ajusta a las normas vigentes en la Escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras (GESTURH), de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra (PUCESI); en consecuencia, autorizo su presentación para los fines legales pertinentes.

(f:)

A handwritten signature in blue ink, reading "Patricia Saltos Gordillo", with a horizontal line underneath.

Mgs. Saltos Gordillo Silvia Patricia

C.C.: 1002683017

PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El jurado examinador, aprueba el presente informe de investigación en nombre de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra (PUCESI):

(f):

.....

Mgs. Saltos Gordillo Silvia Patricia

C.C.: 10002683017

(f):

Mgs. Dayané Mabel Arroyo Mera

C.C.: 1002949137

(f):

Mgs. Juan Carlos Echeverría Almeida

C.C.: 1002081212

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo, Lizbeth Victoria Escobar Hernández, declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 165 del Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación, que manifiesta textualmente: “Se reconoce facultad de los autores y demás titulares de derechos de disponer de sus derechos o autorizar las utilidades de sus obras o prestaciones, a título gratuito u oneroso, según las condiciones que determinen. Esta facultad podrá ejercerse mediante licencias libres, abiertas y otros modelos alternativos de licenciamiento o la renuncia”.

Ibarra, 11 de abril de 2023

f):



Lizbeth Victoria Escobar Hernández

C.C.: 1003482385

AUTORÍA

Yo, Lizbeth Victoria Escobar Hernández, portador de la cédula de ciudadanía N.º 1003482385, declaro que la presente investigación es de total responsabilidad de la autora, y eximo expresamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra de posibles reclamos o acciones legales.

f):



Lizbeth Victoria Escobar Hernández

C.C.:1003482385

DEDICATORIA

Dedico este trabajo primeramente a Dios por haberme dado la vida y poder llegar a este momento.

A mis padres María del Carmen y Luis Alonzo que son mi pilar fundamental y apoyo incondicional en mi formación académica.

A mi Abuelita Elenita la fortaleza de toda la familia.

AGRADECIMIENTO

A mis Maestros.

Por el tiempo y esfuerzo dedicado al impartir cada una de sus cátedras, sin sus conocimientos nada de esto sería posible.

A mi Asesora MSc. Patricia Saltos por el tiempo y dedicación en la elaboración de mi proyecto de grado.

INDICE

CERTIFICACIÓN DE ASESOR	i
PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL	ii
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS.....	iii
AUTORÍA.....	iv
DEDICATORIA.....	v
AGRADECIMIENTO	vi
1 RESUMEN Y PALABRAS CLAVE	xiii
2 ABSTRACT.....	xiv
3 INTRODUCCION	1
OBJETIVOS.....	3
Objetivo general	3
Objetivos específicos.....	3
3.1 VARIABLES	3
1.1.1 Variable Independiente:.....	3
1.1.2 Variable Dependiente	4
4 ESTADO DEL ARTE	5

4.1	Investigaciones Previas	5
4.2	Marco conceptual.....	7
4.3	Turismo.....	7
4.3.1	Clasificación de turismo.....	8
4.4	Gastronomía	9
4.5	Cocina Ancestral.....	11
4.6	Gastronomía Tradicional.....	12
4.7	Gastronomía típica.....	13
4.8	Cultura gastronómica de Imbabura	13
4.9	Relación entre turismo y gastronomía.....	14
4.10	Identidad gastronómica	15
4.11	Rescate y difusión.....	16
4.12	App	18
4.13	Clasificación App	19
4.14	Marco geográfico	20
4.14.1	Historia de Imbabura.....	20
4.14.2	Ciudad de Ibarra	21
4.14.3	Comunidad El Chota	21

4.14.4	Gastronomía comunidad El Chota	22
4.14.5	Comunidad Carpuela	23
4.14.6	Gastronomía comunidad Carpuela	24
5	MATERIALES Y MÉTODOS	25
5.1	Población y muestra.....	26
5.2	Técnicas e instrumentos de recolección de datos	29
5.3	Procedimiento	30
6	RESULTADOS Y DISCUSIÓN	34
6.1	Resultados	34
6.1.1	Tabulación de las encuestas aplicadas a los turistas de las comunidades de Carpuela y El Chota.	34
6.1.2	Entrevistas realizadas	39
6.1.3	Análisis FODA	47
6.2	Discusión	50
6.3	Propuesta.....	52
6.3.1	Estructura app	53
7	CONCLUSIONES	58
8	RECOMENDACIONES	60

9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	61
10 ANEXOS	66
10.1 Recetas Estándar.....	66
10.1.1 Pastel de yuca.....	66
10.1.2 Buñuelos de Yuca.	67
10.1.3 Mano de mono	68
10.1.4 Fritada.....	69
10.1.5 Menestra de Guandul.....	70
10.1.6 Sancocho	71
10.1.7 Chafaina.....	72
10.1.8 Picadillo.....	73
10.1.9 Mermelada de Ovo.....	74
10.1.10 Dulce de Guandul	75
10.1.11 Empanadas de maqueño	76
10.1.12 Helado de mango.....	77
10.1.13 Vino de ovo	78
10.2 Encuesta	79
10.3 Entrevista.....	80

INDICE DE ILUSTRACIONES

Índice de tablas

Tabla 1 Matriz variables	31
Tabla 2 Encuesta pregunta 1	34
Tabla 3 Encuesta pregunta 2	36
Tabla 4 Encuesta pregunta 3	37
Tabla 5 Encuesta pregunta 4	38
Tabla 6 Encuesta pregunta 5	39
Tabla 7 E1	40
Tabla 8 E2.....	43
Tabla 9 E3.....	45
Tabla 10 Foda	47
Tabla 11 Estrategias FO, FA, DO Y DA	48

INDICE DE FIGURAS

Índice de figuras

Figura 1 Estructura de la App.....	31
Figura2 Chota y Carpuela	314
Figura 3 Lugares turísticos.....	315
Figura 4 Restaurantes comunidad Carpuela	316
Figura 5 Restaurantes comunidad Chota.....	317

1 RESUMEN Y PALABRAS CLAVE

El presente trabajo de investigación tiene como finalidad la realización de una app para teléfonos celulares o dispositivos electrónicos con sistema Android de información gastronómica de las comunidades de Carpuela y El Chota, con el propósito de rescatar la gastronomía de estas comunidades, cabe recalcar que se utilizaron investigaciones previas de (Guerrero, 2017) y (Salazar, Parra, Guerrero, 2020) como referencia de estudio a la creación de la App para dispositivos Android.

Se realizó una investigación descriptiva, de carácter no experimental, donde se recopiló información de fuentes primarias Se aplicaron encuestas y entrevistas para determinar el problema en la que se recabó información, se observó, analizó y se diagnosticó que la gastronomía de la provincia de Imbabura y específicamente de las comunidades de Carpuela y El Chota se está perdiendo en el transcurso de los años de generación en generación, con el propósito de que la gastronomía de nuestros pueblos no se extinga, hoy en día la tecnología está avanzando a pasos agigantados es oportuno implementar la app, para que esta aplicación sea descargada en teléfonos inteligentes con finalidad de atraer y fomentar el turismo en el Cantón Ibarra particularmente en las comunidad de Carpuela y El Chota.

PALABRAS CLAVE: App, gastronomía, turismo, Carpuela, El Chota.

2 ABSTRACT

The purpose of this research is to carry out an app for cell phones or electronic devices with an android system of gastronomic information from the communities of Carpuela and El Chota, with the purpose of rescuing the gastronomy of these places.

It is important to notice that previous studies of (Guerrero 2017) and (Salazar,Parra) were used in order to have a reference to the creation of the App for Android devices. Also a non-experimental, descriptive investigation was carried out. All of the investigation was collected from primary sources. Surreys and interviews were applied to determine the problem to observe, analyze and diagnose the gastronomy of Imbabura province specially on the communities of Carpuela and El Chota that have been lost over the years from generation to generation, with the purpose that gastronomy of these towns can not become extinct.

Today technology is advancing in a faster way and it is suitable to implement the app, In that order this application can be download on smartphones to attract and promote tourism in Ibarra canton, particularly in the communities of Carpuela and El Chota

KEY WORDS: App, gastronomy, tourism, Carpuela, El Chota

3 INTRODUCCION

La gastronomía es una de las formas con las que se puede dar a conocer las costumbres, tradiciones de un pueblo, ciudad, región o país. Fomentar la identidad gastronómica permite a turistas nacionales y extranjeros descubrir la oferta turística y gastronómica de varios lugares.

Con el transcurrir del tiempo y los avances tecnológicos la gastronomía se ha ido adaptando por lo que ha permitido que se generen ingresos económicos, generando empleo, ofreciendo nuevas alternativas para degustar la gastronomía de nuestro país y del mundo. Las TICs sea han transformado en un medio por el cual se puede ofertar la gastronomía, exigiendo a la industria gastronómica la innovación constante tanto en sus preparaciones como en la manera de ofertar al cliente.

La presente investigación trata sobre el “Rescate de la identidad gastronómica de las comunidades de Carpuela y El Chota” Ubicadas en el Cantón Ibarra perteneciente a la provincia de Imbabura al Norte del País, ya que estos lugares no cuentan con una correcta difusión de la oferta gastronómica. Se plantea la elaboración de una app para (dispositivos móviles inteligentes) con sistema Android con la finalidad de fomentar el turismo en el cantón Ibarra y específicamente en las comunidades de Carpuela y El Chota. La gastronomía en estos lugares se la realiza

con los productos que sus pobladores cultivan dando como resultado una variedad de platillos que se han difundido y son preparados por amas de casa que en sus hogares adecúan espacios para atender de la mejor manera a los turistas como una fuente de ingresos económicos.

OBJETIVOS

Objetivo general

Crear una app que permita promocionar la identidad gastronómica de las comunidades de Carpuela y El Chota para impulsar el turismo gastronómico de la zona.

Objetivos específicos.

Investigar acerca de las preparaciones ancestrales y típicas de las comunidades Carpuela y El Chota.

Situar los sitios de restauración más apreciados dentro de las comunidades.

Promocionar las preparaciones culinarias

3.1 VARIABLES

1.1.1 **Variable Independiente:** Establecimientos de alimentos y bebidas de las comunidades Carpuela y El Chota.

Base de la propuesta para la creación de la app.

1.1.2 **Variable Dependiente:** Creación de una App para el rescate de la identidad gastronómica de las comunidades de Carpuela y El Chota.

4 ESTADO DEL ARTE

4.1 Investigaciones Previas

Esta investigación previa realizada sirve en cierto aspecto de esta en la creación de la App que permita rescatar la identidad gastronómica de las comunidades de Carpuela y El Chota.

Nacionales

Es por este motivo se ha tomado como referencia estudio presentado como tesis de la Carrera de Turismo y Hotelería de la Universidad técnica de Ambato realizado por Guerrero (2017) titulado **“Aplicación móvil como herramienta de difusión de la gastronomía ambateña”** en el cual se elaboró una aplicación móvil como una alternativa tecnológica para promover el interés de conocer la cocina tradicional del cantón Ambato mediante la entrega de información culinaria de las diferentes preparaciones con la presentación de un menú tradicional que permita afianzar la identidad cultural ambateña de una forma práctica y didáctica.

La tesis elaborada por Hernandez (2020) titulada **“Aplicación móvil basa en la realidad aumentada como aporte cultural e informativo de la gastronomía de Guayaquil”** el propósito de la aplicación es interactuar y trabajar en tiempo real creando una experiencia diferente mientras se esperar los alimentos y a su vez

conocer sobre la cocina guayaquileña de una manera entretenida para los comensales.

Internacionales

La app “**Google Arts & culture**” en colaboración con la real academia de gastronomía como menciona Caparros (2019) tiene como finalidad que los usuarios que visiten esta app puedan descubrir los orígenes de los platillos más consumidos y conocidos de la gastronomía española, creando mapas interactivos realizando tours virtuales ayudando a difundir recetas de manera diferente, tomando en cuenta varias encuestas realizadas con un resultado satisfactorio para la creación de esta app.

La Aplicación “**morfy**” creada por Juan Ignacio Caffa como menciona Altea (2022) nació como un emprendimiento de un joven economista para dar a conocer nuevos lugares gastronómicos, de calidad, y añade, que Google Maps no está enfocado en la comida, en la creación de esta se ayudó en las redes sociales como Twitter en donde se dio a conocer en Argentina y ahora está bajo la mirada de inversionistas importantes.

4.2 Marco conceptual

4.3 Turismo

Es una acción social y económica que engloba varios grupos y disciplinas académicas por lo que ha dificultado dar una descripción unánime, con el objetivo práctico de homogenizar criterios la definición oficial de las Naciones Unidas, realizada en Marzo de 2016, a través de una serie de recomendaciones preparadas por la Organización Mundial del Turismo (OMT) dice que: Tiene que ver con las acciones efectuadas por los individuos mientras realiza sus recorridos y su estadía en sitios diferentes a su lugar frecuente, por un espacio de tiempo correlativo menor a un año, con fines de recreación, negocios u otros (Crosby & Moreda, 2016).

El desplazarse a voluntad y momentáneamente originados por motivos apartados al beneficio, el proceso donde interfieren los bienes, servicios y organizaciones que hacen posibles esos desplazamientos y la interacción de éstos y los viajeros. El turismo es estimado como una de las primordiales arterias de progreso económico con lo que cada nación cuenta y asimismo se desencadena algunas características frecuentes en estos conceptos, como el desplazamiento físico, la estadía no permanente en el lugar o la ejecución de actividades de recreación que hoy en día son usadas como tratamiento para el stress siendo aprovechando para la diversión y distracción para el ser humano (Arrillaga, 2018).

4.3.1 Clasificación de turismo

Es notorio que al evolucionar el turismo es importante diferenciarlo, con la finalidad de analizarlo y comprenderlo; como también para establecer las herramientas principales que satisfagan las expectativas y necesidades de los viajeros.

Ledhesma (2018) su clasificación de acuerdo con 5 grandes grupos:

1. Según el motivo de viaje. Motivo por cual el turista va a viajar o la intención de su visita al destino. Este turismo puede ser vacacional, el turismo especializado (de aventura, científico, etc.), y el turismo de inclinación (religioso, profesional, etc).
2. Según la forma de viaje: indistintamente del destino o forma que se prefiera de viajar, aquí se halla el turismo individual y el turismo de grupo.
3. Según el tipo de viaje: Turismo independiente (adquiere de forma directa los servicios y turismo organizado (en una sola compra todos los servicios por un precio general).
4. Según el tipo de operación: Turismo receptivo (proviene del extranjero) y turismo emisor (tiene su origen en la zona donde se encuentra la compañía turística).

5. Según la permanencia en el lugar de destino: turismo itinerante (mantiene una permanencia corta en el lugar de destino) y turismo residencial o de estadia (mantiene una mayor permanencia en el lugar). (pp. 31-39)

El turismo es una actividad relativamente moderna que está en constante crecimiento por todo el mundo y es uno de los principales ejes económicos. Al turismo se lo puede clasificar de acuerdo con la situación del turista como su estancia o propósito en el lugar turístico que visita además puede ser nacional o internacional, de trabajo o de ocio.

4.4 Gastronomía

Es una ciencia con una extensa historia, que cada vez evoluciona y descubre innovación en la mezcla de los alimentos por las prácticas o experimentos de las quienes se dedican a la cocina, además es considerada como un arte ya que en su estética tiene significado, cuyo propósito trascendental es alimentar a las personas (Oliveira, 2017).

Por lo anterior expuesto, la gastronomía es merecedora de proteger, debido a que su historia se expone en las cocinas del mundo, dándole personalidad a las amas, además los chefs inventan excepcionales recetas y presentaciones de platos, éstos marcan ejemplo de preferencias gastronómicas, esto genera gran expectativa y preferencia en los consumidores, de ahí que escritores y cocineros

guardan, en desconfianza, estudios persistentes de la alimentación siendo principio del sistema social (Mejia et al.,2014).

El artículo de Hernández et al., (2015) que habla acerca de las tendencias gastronómicas sobresalientes en la elaboración de revistas de renombre en Iberoamérica, hace reseña a diferentes maneras de cocinar y exponer los productos alimenticios, de manipular saludablemente y embellecer, para vincular aromas y sabores, de conjugar ingredientes y esquematizar fórmulas, inclusive al brindar servicios de calidad, dirigir los locales de alimentos y bebidas. Incluso compromete indagar la preferencia de la culinaria, recobrar, atesorar e incentivar la cultura culinaria y de inventar productos culinarios llamativos que llenen las expectativas de las demandas de los clientes, situación económica, políticas sociales que sin lugar a duda tienen gran injerencia en el entorno de los alimentos.

La gastronomía tiene diversidad de elementos, prácticas e incluso una percepción que se enlazan entre sí y dan lugar a diversas combinaciones que han ayudado a que reciba diversas denominaciones desde el panorama de la ciencia, arte y de la disciplina, también cabe distinguir que no solo se hace mención a la comida sino también al centro que rodea al ser humano, a sus tradiciones y costumbres.

4.5 Cocina Ancestral

La cultura ancestral se compone de bienes tangibles e intangibles, es decir es el compendio de muchas variantes socioculturales que se relacionan con la sociedad, con el tiempo, clima, geografía, entre otros aspectos. Esta recoge aspectos como la culinaria ancestral que es muy interesante y se relaciona a la identidad de los pueblos, su expresión, consumo e historia (Valenzuela, 2016).

La cocina ancestral tiene todo el saber de varias generaciones sobre aquellas costumbres que se efectuaba para la elaboración de los diferentes platos que son propios de una región, zona, poblado o nación, manejando ingredientes propios de aquellos lugares, en épocas pasadas por los ancestros y que fueron sustituidos por productos extraños traídos de otros lugares en el tiempo de la conquista (Tapia, 2016).

La cocina ancestral forma un fragmento de la identidad de un pueblo, debido a que se utilizan productos tanto de origen vegetal como de origen animal, nativos del lugar, logrando crear diferentes platos que degustaban los antepasados antes del arribo de los españoles, y cuyos platillos todavía se los realiza en diferentes comunidades del continente.

4.6 Gastronomía Tradicional

Es el legado de un pueblo, demostración del mestizaje y sabores que identifican a una región y brindan el reconocimiento de un pasado en común; como demostración, los platillos de una región exponen el medio en que fueron creados, los ingredientes que existían en ese momento y con los cuales se preparaba la comida de todos los días (Pozo, 2018).

En Ecuador existe inclinación por la experiencia de la cocina tradicional, se vincula con el turismo. Su imagen, legitimada con la calidad, así como el valor nutricional, promete experiencias sorprendentes. Por otra parte, la cocina tradicional forma parte de un importante sostén económico para el país.

La cocina tradicional es patrimonio de un pueblo, apariencia que no significa olvido ni monotonía, como antiguamente se especulaba. Los chefs han sorprendido que los platos tradicionales pueden desempeñar una alta cocina, siempre y cuando se los elabore con sus características propias. Estos conocimientos se deben desarrollar en institutos técnicos y en programas universitarios (Barrera, 2016).

La cocina tradicional es legítima llena de sabores y aromas, un patrimonio social, familiar y característico que se ha ido enaltecido y cambiando por generaciones.

Es posible darla a conocer como un proceso social y cultural. La cocina es un aspecto esencial de la sabiduría de los pueblos que no es extraño a los cambios que suceden en el perímetro social, político y económico.

4.7 Gastronomía típica

Gastronomía típica es aquella que se ha transferido de generación en generación es propia y relevante para una familia o localidad. Es un platillo que representa los agrados particulares de una comunidad, región o nación. Se puede mirar que en la mayoría de los platos abarca ingredientes de fácil preparación, sembrados en la región o que los pobladores se sientan atraídos (Infoturismo, 2019). Por lo que se ha podido determinar, es aquella que se encuentra elaborada con alimentos específicos de una región o comunidad con características muy especiales y únicas realizadas con frecuencia.

4.8 Cultura gastronómica de Imbabura

La oferta gastronómica que destaca en la provincia de Imbabura está caracterizada por las preparaciones que están elaboradas con el maíz. Fritada Imbabureña: cerdo cocido y dorado en pailas de bronce, con tortillas de papa, maduro, habas, maíz y queso. En Imbabura se elaboran los más ricos y deliciosos helados de paila crema y hielo tradición de generaciones porque son elaborados en pailas de bronce que

atraen al turista. Provincia de los lagos como se conoce a Imbabura, es un destino turístico con una diversidad culturas y paisajes

Imbabura es una provincia que posee una gran variedad de pisos climáticos en los que se producen los productos que son utilizados para las practicas ancestrales en la cocción de alimentos que atraen a los turistas nacionales como extranjeros ya que esta práctica ha pasado de generación en generación.

Según GoRaymi (2022) la comida típica de Imbabura se encuentra entre las más representativas en lo nacional por su diversidad ya que se utilizan los productos que se producen en cada sector debido a la diversidad de los pisos climáticos. En la actualidad aún se utilizan las practicas ancestrales para la cocción de los alimentos que atrae mucho al turista nacional e internacional, que han pasado de generación en generación.

4.9 Relación entre turismo y gastronomía

Las expresiones culturales más importantes de un país se manifiestan en los alimentos y bebidas, son de los que más disfrutan los turistas.

El conocimiento de las cocinas locales, regionales o nacionales es de gran interés para todo turista y es parte del disfrute físico y espiritual de la práctica turística. La complacencia gastronómica está en primer lugar entre el gozo derivado de un viaje y la expectativa favorable o desfavorable que tendrá el viajero puede limitar su

valoración y memoria de los establecimientos que ha visitado y de todo lo vivido en el viaje (Torres, 2017).

En las expresiones culturales la gastronomía juega un papel muy importante en la cultura de un país. Según Oliveira (2017) la forma de alimentarse es considerada un factor base de la cultura de los pueblos y son muchos los turistas miran en la culinaria la probabilidad de conocer nuevos destinos geográficos.

Además, del hecho de consumir la gastronomía que encanta a los turistas impulsados por la cultura, se puede conocer los ritos y hábitos que tiene que ver con la cocina de cada región o pueblo y la probabilidad de hacer turismo en museos y otras afinidades con este tema. Los turistas son insatisfechos con un solo establecimiento y consumir. Aspiran enterarse de su preparación ingredientes, historia y sazón, esta vivencia se refleja con la adquisición de textos en el sitio sobre culinaria, compra de productos tradicionales que son llevados a sus hogares. (Oliveira , 2005).

4.10 Identidad gastronómica

Se entiende como identidad conocimiento de dominio de una comunidad, de un conjunto determinado de referencia. Esta comunidad por lo general está localizada geográficamente. Existen expresiones culturales con mayor magnitud que otras, el contraste de otras actividades que son parte habitual de la vida periódica. Las fiestas, danza, procesiones y música, cuyas manifestaciones de la cultura son de

renombre público, donde la UNESCO lo denomina como “patrimonio cultural inmaterial” (Romero , 2015).

Se manifiestan como parte del patrimonio cultural, que tiene previamente y su aspecto es autónomo de su creencia y apreciación. Corresponde a la comunidad que conforma su dominio cultural al crear y establecer los elementos que desea apreciar y que toma como propios y de manera natural, se van cristianizando en el alusivo de la identificación.

La gastronomía es un marcador cultural que es idóneo para expresar de manera precisa la riqueza de un individuo al pertenecer a un grupo social, siendo un recurso proveedor de identidad con respecto a otros con quienes se relaciona y comparte símbolos, mitos, ritos y rasgos. El acto de alimentarse es una necesidad vital, manifestación cultural vinculada con los aquellos aspectos de la vida. Es una forma de transmitir e identificarse con la sociedad en la que se desenvuelve y se transforma (Flores, 2016).

4.11 Rescate y difusión

Es esencial dominar las tradiciones y tomar reflexión de ellas, entender para qué aceptar la herencia recibida. En estas épocas, con sus valores absolutos e

inmortales, marchan como influencia maravillosa que posibilita salir del estancamiento (Perez, 2011). La dificultad radica en que el ser humano como sociedad no sepa apreciar lo que tiene y que no alcance conciencia de que su patrimonio arquitectónico, canciones, danza, vestimenta, así como sus costumbres son fundamentos que dan la representación única a su cultura y que extraños desean conocer.

La cocina es la manifestación más importante de la cultura, que inspira vida al ser humano así mismo fortalece el auténtico orgullo de su identidad. La experiencia culinaria es el fruto de la historia de cada comunidad y de su vínculo con el sistema ecológico al cual corresponde, por lo que la identidad cultural alimentaria se considera el resultado de un sedimento cultural en el paso del tiempo.

Es indispensable el rescatar y difundir el patrimonio de cada pueblo donde se conserva tradiciones y costumbres de los antepasados (Falcon, 2016). La cocina típica del Ecuador es muy rica y variada, en cada uno de los pueblos, ciudades, comunidades existe la comida típica que los distingue, pero con el pasar del tiempo se ha perdido el interés por las generaciones actuales, lo cual ha causado que se vayan perdiendo, es importante que se conserven estas tradiciones y costumbres.

4.12 App

Corresponde al acrónimo en inglés: "Application", cuya traducción como "aplicación", en la materia de la informática. La contextualización de aplicación podría ser software computacional versátil (tamaño pequeño) que puede ser descargada que admite características designadas y programadas comúnmente hechas o diseñadas para teléfonos móviles, como pueden ser los celulares y las tabletas (Basantes, 2016).

La propagación y utilización de la abreviatura App es principalmente a la experiencia del teléfono antecesor: el cual es el iPhone del 2008, y a la designación que Apple le dio servicio de descargas, la App Store. Al presente se constituye una aplicación informática necesaria para disfrutar del uso de tener medio de comunicación como la Tablet o móvil, y sus funciones trascendentales como la variedad: que quiere decir que hay muchas "apps" como beneficiarios y utilidades que se pueda imaginar. El diseño es para pantallas móviles, lo quiere decir que tienen que gestionarse en ambientes pequeños para la visualización de los consumidores. Ocupan poco espacio de almacenamiento físico por lo tanto son ligeros. Las características son de un desarrollo restringido), intenta orientarse con

mínimas opciones, para conseguir ocupar un espacio mínimo en memoria virtual (Cuello & Vittone, 2018).

4.13 Clasificación App

Existen varias formas para la clasificación de las “apps”, pueden ser gratuitas o de paga; *Freemium* gratis pero también *limitada* /Pro o enteramente pagada; Nativa para un procesador operativo determinado, y se perfecciona a softwares que pueda ser visto mediante el móvil, conectada y descargable a la falta de conexión de utilizar con otras distribuciones cada día más frecuentes. Su finalidad es facilitar la obtención de una labor explícita o asistimos en operaciones y cometidos del día a día (Zenva, 2018).

Por los contextos de distribución: existen gratuitas, *freemium* y pago, siendo la descarga al inicio gratuita donde su utilización es limitada y básica, facilitando en lo posterior el camino a características funcionales con mayor evolución con una cuota inicial (Ledhesma, 2018).

Actualmente existen una gran variedad de aplicaciones móviles de acuerdo a cada una de las necesidades del usuario, a nivel mundial se desarrollan aplicaciones con fines de lucro o sin fines de lucro a las cuales se pueden acceder desde las

aplicaciones más comunes que son play store o app store. Los usuarios pueden descargar la app de acuerdo a las necesidades ya que no ocupan mucho espacio de almacenamiento en el sistema operativo del móvil, son fáciles de instalar o desinstalar.

4.14 Marco geográfico

4.14.1 Historia de Imbabura

Imbabura estuvo habitado desde alrededor del año 2100 a. C. por la población caranqui en la zona norte de la provincia, arribaron en 150 a C a Otavalo, estas tribus tenían justas estructuras políticas y una infinidad de serie de cuentos propios de la zona. Aparecieron los matasuelos en el sector próximo, pasado este tiempo, la invasión inca se dio en los años 1400. Los Hispánicos llegaron en el siglo XVI a Ibarra, en el cual hallaron el aparente lugar donde se escondió el tesoro del inca Atabalipa . En esta localidad, fue fundada una aldea por Cristóbal de Troya, a la que, con la veña del rey Felipe II del reino español, la nombró como Villa de San Miguel de Ibarra. Consecutivamente, Otavalo fue nombrado como aldea, y después, fueron San Miguel de Cuchuquí, Pimampiro, Cotacachi, y Atuntaqui fueron fundados. Desde aquel tiempo las poblaciones han seguido creciendo alcanzando un ambiente colonial inclusive mitad del siglo XIX, al empezar la Revolución Industrial en Ecuador (Goraymi, 2020).

4.14.2 Ciudad de Ibarra

Ibarra se encuentra localizada en la parte norte del país, nombrada en honor a Don Miguel de Ibarra VI presidente de la Real Audiencia de Quito el cuál decretó la fundación por orden del Rey Felipe de España el 28 de septiembre de 1606. También llamada como la Ciudad Blanca porque fue ayuntamiento de los españoles que al pasar los años conserva su sabor de años atrás, en los rincones se esconden memorias del pasado que nos llevan al presente y donde se mezcla lo colonial con lo actual (Proaño, 2016).

El 16 de agosto de 1868 fue devastada por un terremoto y el 28 de abril de 1872 se realizó su refundación por órdenes de García Moreno con la ayuda de su gente trabajadora que ayudo a su reconstrucción. Ibarra tiene esta formada de cinco parroquias urbanas: San Francisco, Caranqui, Priorato, El Sagrario y Alpachaca; y parroquias rurales que son siete: Angochahua, Salinas, Ambuquí, La Carolina, San Antonio, Lita y La Esperanza (Proaño, 2016).

4.14.3 Comunidad El Chota

La comunidad del Chota forma parte del Valle del Chota perteneciente a la Provincia de Imbabura. El clima es cálido y paisajes desérticos que difieren con el resto de la provincia. Esta comunidad está localizada en la parte norte de la provincia en la parte limítrofe de la provincia fronteriza del Carchi, tiene una población aproximada de 2000 habitantes, la gran mayoría de origen

afrodescendiente, y se destaca por ser masía de muchos jugadores de la selección nacional ecuatoriana de fútbol, manteniendo sus costumbres patrimoniales y ancestrales, así como sus baile típicos, nos aluden a un pedacito de África en el Ecuador (Méndez, 2017).

4.14.4 Gastronomía comunidad El Chota

Dentro de la gastronomía existe: chicha de arroz, sopa de picadillo, empanadas con dulce de leche, arroz con guandul, la fritada entre otros, platillos que se puede degustar en las comunidades afro. La mayor parte de las fórmulas culinarias que se preparará son con ingredientes como: fréjol, yuca y el camote que son autóctonos de este sector subtropical (Sierra Norte, 2016)

Las plantas medicinales que se cultivan en la comunidad son: manzanilla, apio, toronjil, matico, hierba buena, orégano, charnico, ortiga, menta, verbena, chilca, y la hoja de uvilla, que se usan como ingrediente curativo para el estómago, cicatrizante de heridas, golpes, desinflamatorio, curación de gripes y resfriados, para la inteligencia, vista y oídos.

Las principales tradiciones, costumbres y cultos: en diciembre la navidad, en donde se prepara tamales, maíz, gallina de campo; la semana mayor o semana santa: se

elaboran las conocidas choclotandas, dulce calabazo, arroz con leche, celebración el 5 de agosto la fiesta de la Santa Virgen de las Nieves; el plato tradicional es el pollo con yuca (Falcon, 2016).

4.14.5 Comunidad Carpuela

La comunidad de Carpuela pertenece al grupo afroecuatoriano del Valle del Chota dedica a la fabricación de las máscaras de arcilla y otros productos del mismo material, como también la agricultura y la manufactura. La cultura de Carpuela es especial, ya que las coplas son sus locuciones artísticas, que son utilizadas en la música como poesías y letras.

La música es la principal expresión cultural, además la habilidad del baile y entonar música en instrumentos rudimentarios. El género de música del Chota como es la bomba es una expresión melodiosa, poética y de danza, con mucha tradición de las colectividades negras de Carpuela y demás alrededores del Valle del Chota. Desde hace mucho tiempo la bomba forma parte de la cultura afrodescendiente. La música en su letra cuenta la situación que vive el Valle del Chota, como la canción que lleva de título Carpuela lindo, donde se expresa en sentimiento de los migrantes, el cual les hace memoria de sus raíces y su patria, esta canción fue arreglada por Milton Tadeo, la música es una herencia de los antepasados que se encuentra en lo más profundo de los corazones de los artistas afroecuatorianos de este rincón de la patria ecuatoriana (Villa, 2015).

4.14.6 Gastronomía comunidad Carpuela

La comunidad de Carpuela tiene su gastronomía con productos propios de la zona, entre los que se tiene al: picadillo, sancocho de guine, se emplea para la cocina tradicional el fréjol de la variedad guandul –exclusivo del Valle de El Chota– Otro plato típico es el sazonado, el cual tiene sus ingredientes principales como son el guandul y yuca, también está el ‘mano e mono’, que es sopa hecha a base de camote morado, un tubérculo dulce que se da en climas tropicales (Infoturismo de Carpuela, 2019).

La gastronomía de la comunidad de Carpuela es elaborada con los productos que cosechan sus pobladores, muy rica en vitaminas, mantienen técnicas culinarias de los antepasados que se han venido transmitido desde hace mucho tiempo.

5 MATERIALES Y MÉTODOS

El presente apartado se describe todo lo referente a la metodología, técnicas e instrumentos utilizados para recopilar la información necesaria y realizar el trabajo de investigación.

TIPOS DE INVESTIGACION

Inicialmente, permite examinar de forma técnica y científica todos los elementos del proyecto “Rescate de la identidad gastronómica de las comunidades Carpuela y El Chota”, está limitada en una metodología descriptiva cualitativa, que permitió evaluar los datos obtenidos en los establecimientos visitados en el mes de septiembre del 2018. Para este diagnóstico se contó con la colaboración directa y permanente de dueños de restaurantes, así como también, la ayuda de varias personas de la tercera edad, personajes que mediante entrevistas dieron información valiosa para este estudio.

Además, se realizó un estudio diagnóstico de los establecimientos gastronómicos de las comunidades, como área de estudio. Por tal motivo, el método empleado para recopilar información es el deductivo, mediante el cual se efectuó un análisis del contexto real con la finalidad de determinar los indicadores que proporcione

establecer las conclusiones y recomendaciones para respaldar la creación de la app con el propósito de salvar la identidad gastronómica de las comunidades de Carpuela y El Chota.

En la presente información se utilizaron fuentes de información mixtas, en primera instancia, la revisión documental, cuyos análisis sobre los establecimientos existentes y la oferta gastronómica para comprobar los resultados obtenidos por las fuentes como son: opinión de los dueños o administradores de estos, aporte importante en la realización del proyecto.

Fue importante la información obtenida mediante encuestas a personas nativas de Carpuela y El Chota, durante visitas realizadas, cabe resaltar que varias personas se negaron a dar información, ya que en algunas ocasiones han recibido algunas propuestas para optimizar la calidad de vida con la gastronomía y solo ha quedado en promesas.

5.1 Población y muestra

En la elaboración de esta indagación se usó como universo los turistas que visitan las comunidades de Carpuela y El Chota que fueron un total de 2600, dato que se obtuvo del Ministerio de Turismo en el año 2018.

Determinación de la muestra

$$n = \frac{Nd^2Z^2}{(N-1)E^2 + d^2Z^2}$$

n = Tamaño de la muestra, número de unidades a establecer.

N = Universo o población a estudiarse.

d^2 = Varianza de población respecto a las principales características que se van a representar. Es un valor constante que equivale a 0,25, ya que la desviación típica o estándar tomada como referencia es $d^2 = 0.5$. El valor de la desviación estándar, es aconsejable obtenerla sobre la base de la aplicación de una encuesta piloto.

$N-1$ = Corrección que se usa para muestras mayores a 30 unidades.

E = Limite aceptable de error de muestra que varía entre 0.01 – 0.09 (1% y 9%).

Z= Valor obtenido mediante niveles de confianza o nivel de significancia con el que se va a realizar el tratamiento de estimaciones. Es un valor constante que si se lo toma en relación con el 95% equivale a 1.96.

- Desarrollo de la fórmula.

Universo 1 Turistas que visitan las poblaciones de Carpuela y El Chota

Población: 2600 personas

$$n = \frac{Nd^2Z^2}{(N-1)E^2 + d^2Z^2}$$

$$n = \frac{(2600) * (0.25) * (1.96)^2}{(2600) * (0.07)^2 + (0.25) * (1.96)^2}$$

$$(2600) * (0.07)^2 + (0.25) * (1.96)^2$$

n= 93 personas a encuestar

5.2 Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Entre las técnicas aplicadas en el desarrollo del estudio se tiene:

- Revisión documental de las fuentes primarias para recopilar información actual de los establecimientos de las comunidades donde se direcciona la elaboración de la app, los fundamentos teóricos del rescate de la identidad gastronómica de las comunidades de Carpuela y El Chota para el fortalecimiento del turismo.
- Encuesta: se formuló un total de 96 encuestas a los turistas de las comunidades de Carpuela y El Chota, esto se realizó en el mes de septiembre de 2018, las cuales fueron dirigidas en mayor número a personas entre los 20 y 60 años.
- Entrevista: fueron aplicadas a tres personas originarias de las comunidades
- Observación: fue realizada a través de fichas de observación de los diferentes establecimientos gastronómicos de las comunidades, obteniendo la información de forma directa a través de sus administradores o dueños

5.3 Procedimiento

En primer lugar, se efectuó una revisión documental para conocer investigaciones similares al presente tema de estudio y recopilar información importante respecto al problema planteado para la elaboración de la propuesta. Para ello, realizó una matriz de variables intervinientes, con objetivos específicos, variables, indicadores para saber la situación actual de la oferta gastronómica en el cantón Ibarra y fuentes de información.

La presente investigación contiene una fase diagnóstica que permite conocer el entorno donde se llevará a cabo la ejecución del proyecto. En este apartado, se empleó el método descriptivo, que implica recolectar información mediante instrumentos para detallar o caracterizar, el objeto de estudio, sin producir ningún efecto.

Una vez culminadas las encuestas a los turistas de las comunidades, se procedió a tabular las respuestas obtenidas y realizar sus respectivos análisis.

Tabla 1*Matrices variables*

OBJETIVOS	VARIABLES	INDICADORES	TÉCNICAS	FUENTES DE INFORMACIÓN
Identificar la gastronomía ancestral, típica y tradicional de las comunidades de Carpuela y El Chota.	Gastronomía de la comunidad.	Platos o productos típicos Proceso de preparación Técnicas implementadas	Entrevista Entrevista Entrevista	Turistas que visitan las comunidades de Carpuela y el Chota/ Especialista en el tema Especialista en el tema Especialista en el tema
Rescatar la identidad gastronómica de las comunidades de Carpuela y El Chota.	Identidad gastronómica	Tradiciones culinarias	Entrevista	Especialista en el tema

Fortalecer el turismo gastronómico a través de la recopilación de información sobre la cocina ancestral, típica y tradicional de las comunidades de Carpuela y El Chota	Turismo Gastronómico	Contexto cultural Procedencia de ingredientes Establecimientos gastronómicos Frecuencia de consumo Procedencia del Turista	Entrevista Entrevista Fichas de Observación Encuesta Encuesta	Especialista en el tema Especialista en el tema Administradores de establecimientos gastronómicos Turistas que visitan las comunidades de Carpuela y El Chota. Turistas que visitan las comunidades de Carpuela y El Chota.
---	-------------------------	--	---	---

Posteriormente, se contactó con dos personas originarias de las comunidades, con la finalidad de recopilar la información correspondiente.

Después de obtener los datos mediante los instrumentos aplicados, se procedió a realizar: tabulaciones, análisis y presentación de los resultados

Por medio de la información obtenida, se realizó un análisis FODA; una herramienta efectiva que permite comprender y conocer el entorno de un establecimiento, ayudando a detectar factores que potencien o limiten la

propuesta.

Una vez obtenido el diagnóstico, se procede a elaborar la propuesta, tomando en consideración la información recopilada y los aspectos que fortalecen el rescate de la identidad gastronómica de las comunidades de Carpuela y El Chota

6 RESULTADOS Y DISCUSIÓN

6.1 Resultados

A continuación, se encuentran los resultados de los instrumentos aplicados en la presente investigación; es importante indicar que se encuestó a los turistas de las comunidades

6.1.1 Tabulación de las encuestas aplicadas a los turistas de las comunidades de Carpuela y El Chota.

P1. ¿Cuáles son las preparaciones más apetecidas?

Tabla 2

Encuesta P1

Variables	Frecuencia	Porcentaje
Sopas	19	19.8
Principales	52	54.2
Postres y dulces	22	22.1
Conservas	3	3.9
Total	96	100%

Análisis:

Las comunidades de Carpuela y El Chota se encuentran ubicadas en una zona geográfica de clima cálido seco, con suelo en su mayoría árido, pero en aquel que

es posible sembrar se cultivan productos como el frejol guandul, tomate, caña de azúcar, mango, ovo, yuca, camote, ají entre otros, que junto con la crianza de ganado vacuno y porcino sirven de base para la preparación de la apetecida gastronomía que se puede disfrutar. Los turistas que visitan y degustan la variedad de platillos, se destaca el gran sabor que posee la gastronomía afroachoteña entre los cuales se encuentra el fréjol guandul que es el producto emblemático, debido a que es utilizado en la elaboración de platos típicos de estas comunidades como es la sopa mano de mono, en el plato principal es una guarnición hecho menestra y como postre utilizamos este frejol elaborado con azúcar y especias convirtiéndolo en dulce y es acompañado por pan.

Se destaca, que los comensales prefieren consumir los platos principales, seguido por las sopas, los principales son de preferencia por la variedad de ingredientes que lleva, al ser mezclados en el paladar dan como resultado sabores inigualables que gustan hasta el paladar más exigente. Dentro de sus postres se encuentran dulces elaborados con las diversas frutas del sector que acompañan al menú, además las comunidades ofertan conservas que son adquiridas por los turistas para llevarlas como obsequios.

P2 ¿Cree que la gastronomía tradicional, es una alternativa que fomente el desarrollo económico de la comunidad?

Tabla 3

Encuesta P2

Variables	Frecuencia	Porcentaje
Si	93	97
No	3	3
Total	96	100%

Análisis:

De acuerdo con los resultados arrojados en esta pregunta se puede identificar que la mayoría de personas encuestados cree que la gastronomía es una muy buena alternativa para el desarrollo de estas comunidades y esto se da debido a que juega un rol muy importante en el turismo y la economía porque impulsa a la producción de alimentos genera empleo y permite dar a conocer las tradiciones y costumbres de estas localidades convirtiéndose en un motor inclusivo con identidad cultural. Cabe destacar que aquellas personas que dieron una respuesta negativa afirmaron que creen que se debe dar un mayor enfoque a la producción agrícola y al reparto justo de tierras.

P3 ¿Cuál es la frecuencia con la que usted consume la gastronomía tradicional de la comunidad?

Tabla 4

Encuesta P3

Variables	Frecuencia	Porcentaje
Diariamente	0	0
Semanalmente	25	26
Rara vez	71	74
Nunca	0	0
Total	96	100%

Análisis:

La frecuencia de consumo permite conocer, la cantidad de veces en este caso el turista compra alimentos ya preparados en los restaurantes, complejos y lugares en los que se expenden, en donde todos dijeron que cada vez que era posible visitar estas comunidades adquirirían la variedad de platillos ofertados debido a su agradable sabor, precio y cantidad. También se dio a notar la falta de conocimiento que tienen ciertos establecimientos en lo que es manipulación de alimentos y creen sea necesario se de charlas sobre este tema.

P4 ¿Cuál es su medio de información gastronómica acerca de la comunidad?

Tabla 5

Encuesta P4

Variables	Frecuencia	Porcentaje
Televisión	19	17
Periódico	42	43
Sitio Web	35	36
Total	96	100%

Análisis:

En relación a esta pregunta, entre los medios de comunicación que más destaca se encuentra la televisión, el periódico, radio, entre otros siempre han sido los que se han encargado de difundir y dar a conocer los diferentes lugares en los que se puede realizar turismo, pero con el paso del tiempo y los nuevos usos de tecnología permiten tener mayor acceso de información como son los blogs, páginas y apps. Como se puede observar la mayor fuente de información sigue siendo el periódico ya sea este impreso o de forma digital, pero el uso de sitios web cada vez toma más fuerza y se pueden convertir en la principal herramienta de búsqueda.

P5 Tiene conocimiento acerca de un servidor web que le permita adquirir información acerca de la gastronomía típica del lugar.

Tabla 6

Encuesta P5

Variables	Frecuencia	Porcentaje
Si	3	3
No	93	97
Total	96	100%

Análisis:

A través de la información obtenida se pudo determinar que no existe un servidor web que permita dar a conocer el área de turismo y gastronomía que se oferta dentro de las comunidades del Valle del Chota y Carpuela, solo hay una página del sistema de indicadores sociales del Ecuador donde se encuentra información básica. Muchos de los turistas encuestados creen conveniente la creación de una página que les permita informarse acerca de los lugares de hospedaje, restauración, recreación.

6.1.2 Entrevistas realizadas

E1. Lic. Alejandra Minda originaria de la comunidad de Carpuela estudió en la escuela y colegio de su comunidad, al finalizar los mismos salió a la ciudad de Ibarra con finalidad de continuar su carrera superior en Educación Parvularia con el objetivo de ayudar, sobresalir y contribuir en la educación del país.

Tabla 7

Entrevista E1

Pregunta	Respuesta
<p>1. ¿Cuáles son los productos o platos típicos dentro de su comunidad?</p>	<p>Carpuela y El Chota son comunidades con climas iguales por lo que su producción agrícola y sus recetas son similares, dentro de los productos que se encuentran está el tomate de riñón y de árbol, el frejol guandul, mango, tuna, yuca, camote, entre otros. En lo que es platos se puede degustar mano de mono, caldo de gallina criolla, fritada, carne frita con menestra de frejol guandul, entre los dulces está los que se elaboran con las frutas tropicales que se cosechan.</p>
<p>2. ¿Conoce qué técnicas de cocción se usaban para la elaboración de los diferentes platos?</p>	<p>El Chota es habitado por poblaciones descendientes de esclavos negros africanos, que antiguamente preparaba sus alimentos en leña, la cocinaban en pundos de barro y arcilla, asaban en el fuego las sobras de alguna carne</p>

3. ¿Cuáles son las tradiciones culinarias heredadas por sus ancestros que todavía están en uso	Las recetas y los trucos que han heredado de madres a hijas, es lo que ahora se conserva y se trata de que sigan a través del tiempo en recetarios caseros y en la enseñanza.
4. ¿Qué platos típicos se consumen dentro de las fiestas de la comunidad?	Lo que se degusta tanto en las fiestas de la comunidad como en las reuniones familiares es el caldo de gallina criolla o un rico sancocho y por supuesto no puede faltar la menestra de guandul con carne frita o chuleta y arroz, fritada, existe una variedad de platillos que pueden ser degustados.
5. ¿Cree pertinente el uso de medios electrónicos para la difusión de la gastronomía de las comunidades afro del cantón Ibarra?	Por supuesto la tecnología es ahora muy importante, para poder difundir y conservar las tradiciones y costumbres de pueblos y comunidades, que son las que todavía conservan la esencia de sus antepasados

Análisis E1

Carpuela y El Chota existe un clima parecido por lo que la producción y consumo de alimentos es parecida entre los que se destaca el fréjol guandul que es el producto más producido y consumido por sus habitantes, entre otros está el tomate de riñón y de árbol, el mango, los ovos, entre otros más. La forma en la que se preparaba los alimentos era en las brasas en pundos hechos de arcilla y barro, actualmente esta técnica es usada solo por las personas de escasos recursos y en ocasiones especiales, como fiestas y reuniones familiares. Con el avance de la tecnología se cree necesario el uso de esta para poder dar a conocer el turismo y la gastronomía que brindan estas comunidades.

E2. Sra. Carmen Delgado originaria de la comunidad El Chota, una de las personas más longeva de la comunidad, estudios primarios, por su avanzada edad ya no realiza ninguna actividad económica, años atrás de dedicaba a la preparación de alimentos.

Tabla 8

Entrevista E2

Pregunta	Respuesta
1. ¿Cuáles son los productos o platos típicos dentro de su comunidad?	Picadillo, caldo de gallina, menestra de gandul. Se cosecha tomate riñón mango tuna
2. ¿Conoce qué técnicas de cocción se usaban para la elaboración de los diferentes platos?	Antiguamente se preparaban los alimentos en leña, con el pasar de los años llego el gas, los utensillos que utilizaban estaban elaborados de barro o arcilla hoy en día fueron reemplazados por utensillos de acero
3. ¿Cuáles son las tradiciones culinarias heredadas por sus ancestros que todavía están en uso	Los secretos de las abuelas para elaborar los platillos, sazón, hierbas aromáticas.
4. ¿Qué platos típicos se consumen dentro de las fiestas de la comunidad?	Caldo de gallina criollo o sancocho como sopa y como segundo menestra de guandul acompañado con alguna carne esta puede ser chueta o carne de res frita y arroz blanco.

5. ¿Cree pertinente el uso de medios electrónicos para la difusión de la gastronomía de las comunidades afro del cantón Ibarra? Si, para que ayude con la economía de las comunidades, no se pierda las tradiciones y costumbres de los antepasados

ANALISIS

Carpuela y El Chota forman parte de las poblaciones del valle, sus habitantes se alimentan de los productos que siembran en las parcelas como es el frejol guandul, tomate riñón, tuna, mango todo es preparado hoy en día a gas, pero anteriormente se lo hacía en leña.

En las fiestas populares o familiares se preparan variedad de platillos como el caldo de gallina, picadillo, mano de mono entre otro estos son preparados por las familias sin dejar de lado la sazón que les enseñaron en sus casas.

E3 Sra. Martha Carabali, estudios realizados hasta la secundaria en el colegio Valle del Chota, sus actividades diarias las combina con la agricultura y la elaboración de vasijas de barro.

Tabla 9

Entrevista E3

Pregunta	Respuesta
1. ¿Cuáles son los productos o platos típicos dentro de su comunidad?	Aquí se siembra algunos productos como son tomate de árbol, guandul, tuna. Los platos típicos son menestra de guandul, mano de mono, caldo de gallina criolla en dulces se preparan mermeladas helados, y también empanadas de plátano maqueño
2. ¿Conoce qué técnicas de cocción se usaban para la elaboración de los diferentes platos?	Antes era en leña ahora ya se utiliza el gas. Las ollas eran de barro o arcilla
3. ¿Cuáles son las tradiciones culinarias heredadas por sus ancestros que todavía están en uso	Básicamente la sazón de cada familia que va de generación en generación.
4. ¿Qué platos típicos se consumen dentro de las fiestas de la comunidad?	Caldo de Gallina, Sancocho, menestra de guandul arroz y carne asada o frita

5. ¿Cree pertinente el uso de medios electrónicos para la difusión de la gastronomía de las comunidades afro del cantón Ibarra? Si para que vengan más turistas y poder vender nuestros productos y mejorar la economía de muchas familias.

Análisis

El clima ayuda a la producción de varios productos que son consumidos en las comunidades existen personas que preparan aun preparan los alimentos con leña pero no más común es el gas, en las fiestas populares es más usual preparar los alimentos en cantidad por lo general es el sancocho y la menestra de guandul con carne frita o asada, la llegada de los turistas ayuda a poder vender algunos productos y artesanías que se elaboran en los hogares.

6.1.3 Análisis FODA

Mediante la información recopilada con la aplicación de los correspondientes instrumentos, se logra identificar factores internos como: fortalezas, debilidades y factores externos: oportunidades, amenazas, referidos al rescate de la identidad gastronómica de las comunidades de Carpuela y El Chota.

Tabla 10

Foda

FORTALEZAS	DEBILIDADES
<ul style="list-style-type: none"> • Emprendimientos turísticos gastronómicos. • Conservan sus costumbres y tradiciones • Gastronomía típica • Variada producción agrícola • Alternativa turística no masificada y poco saturada. • Alternativa turística no masificada y poco saturada 	<ul style="list-style-type: none"> • Mala distribución de tierras. • Falta de conocimiento en manipulación de alimentos • Escasa existencia de producto gastronómico desarrollado. • Falta de relaciones intersecciones que potencien el desarrollo gastronómico.
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none"> • Recursos naturales con gran capacidad de explotación para la actividad gastronómica. • Gran demanda de turistas interesados en la gastronomía de las comunidades • La gastronomía es un mercado de apertura y expansión. 	<p>Exceso de calor por el cambio climático</p> <ul style="list-style-type: none"> • Emigración • Escasa información para visitante.

Tabla 11*Estrategias FO, FA, DO Y DA*

FORTALEZAS / OPORTUNIDADES	FORTALEZAS / AMENAZAS
F1O1. Capacitación en aspectos de atención y servicio al cliente	F1A2. Implementar proyectos y emprendimientos que permitan el desarrollo económico de las comunidades.
F3O3. Establecer ferias gastronómicas que permitirá conocer la variedad de platillos típico de las comunidades	F3A4. Crear una App que permita dar a conocer la identidad gastronómica de Carpuela y El Chota
F5O2. Crear rutas gastronómicas dentro de las comunidades del Valle del Chota.	
DEBILIDADES/ OPORTUNIDADES	DEBILIDADES/ AMENAZAS
D2O2. Buscar alianzas con empresas e instituciones públicas y privadas que ayuden con la capacitación en la manipulación de alimentos.	D3A2. Solicitar al municipio, la mejora de las carreteras y señalética que permita una mejor viabilidad a las comunidades.
D3O2. Copilar y elaborar un recetario con los platos típicos de las comunidades.	

Realizado el análisis del trabajo de campo se ha podido evidenciar los siguientes inconvenientes dentro de las comunidades. Los habitantes de Carpuela y El Chota son descendientes directos de los esclavos africanos traídos por los jesuitas en colonización para labores en minería de sal y producción de caña, debido a que eran los únicos que podían soportar las altas temperaturas y porque la zona era insalubre, los indígenas contrajeron paludismo y fiebre amarilla con el paso del tiempo ellos fueron liberados de la esclavitud pero también heredaron la pobreza y la mala distribución de tierras permitiendo que muy pocos puedan subsistir y otros tengan que emigrar.

Su principal fuente de empleo es la agricultura, pero el turismo y la gastronomía se está convirtiendo en el medio de subsistencia de muchas familias debido a los lugares y la cultura que atrae a muchos visitantes, pero lamentablemente la falta de recursos y promoción que les permita ser más conocidos los ha detenido para promocionar sus tradiciones y costumbres que con el paso del tiempo se pueden perder.

En la actualidad con el avance tecnológico que existe, es posible llegar a más personas con costos no tan elevados por lo que se considera que la elaboración de una App permitirá que más gente conozca acerca de estos paradisiacos lugares

llenos de encanto y con una herencia cultural que pertenece a los ecuatorianos y que debe ser difundida.

6.2 Discusión

Realizado el análisis del trabajo de campo se pudo notar los inconvenientes dentro de las comunidades.

Los habitantes de Carpuela y El Chota son descendientes directos de los esclavos africanos traídos por los jesuitas en la colonización para trabajos en minas de sal y cultivos de caña, debido a que eran los únicos que podían soportar las altas temperaturas y porque la zona era insalubre, los indígenas contrajeron paludismo y fiebre amarilla con el paso del tiempo ellos fueron liberados de la esclavitud pero también heredaron la pobreza y la mala distribución de tierras permitiendo que muy pocos puedan subsistir y otros tengan que emigrar.

Su principal fuente de empleo es la agricultura, pero el turismo y la gastronomía se está convirtiendo en el medio de subsistencia de muchas familias debido a los lugares y la cultura que atrae a muchos visitantes, pero lamentablemente la falta de recursos y promoción que les permita ser más conocidos los ha detenido para

promocionar sus tradiciones y costumbres que con el paso del tiempo se pueden perder.

En la actualidad con el avance tecnológico que existe, es posible llegar a más personas con costos no tan elevados por lo que se considera que la elaboración de una App permitirá que más gente conozca acerca de estos paradisíacos lugares llenos de encanto y con una herencia cultural que pertenece a los ecuatorianos y que debe ser difundida.

De igual manera, el limitado interés de comercializar los platos por los habitantes de la localidad por la poca afluencia de turistas, para erradicar esta falencia se ve la necesidad de desarrollar una app con innovación.

6.3 PROPUESTA

A través de la creación de una aplicación se pretende que las personas tengan mayor accesibilidad relacionada a las tradiciones, platos típicos y ancestrales de estas comunidades al igual que restaurantes y zonas turísticas. Además, se podrá apreciar recetas estándar de los platos típicos de las comunidades.

Las aplicaciones tienen un rápido acceso a la información de los distintos puntos turísticos, en el caso de Carpuela y El Chota su promoción ha sido muy escasa y no se ha dado a conocer la riqueza cultural y patrimonial de los lugares turísticos que poseen las comunidades.

En cuanto a la gastronomía de estos lugares se pudo evidenciar la variedad de productos con los que cuenta para la elaboración de platillos siendo su ingrediente emblemático el frijol guandul con el que preparan algunas recetas de sal y de dulce, también se encuentra el camote, el plátano y la yuca que son cultivados en sus chacras.

En la actualidad es muy común el uso de un Smartphone o Tablet y esto se da debido al crecimiento de la tecnología y el desarrollo de aplicaciones informáticas que facilitan la vida de las personas.

La app permitirá que cualquier persona que desee visitar estas comunidades tenga información previa de los lugares turísticos y gastronómicos, que actividades puede realizar con el fin de que creen itinerarios que sean de su conveniencia y de igual manera un recetario que les permita conocer acerca los platos que pueden degustar o si desean las pueden preparar en sus hogares.

6.3.1 Estructura app

Figura 1
Estructura de la App

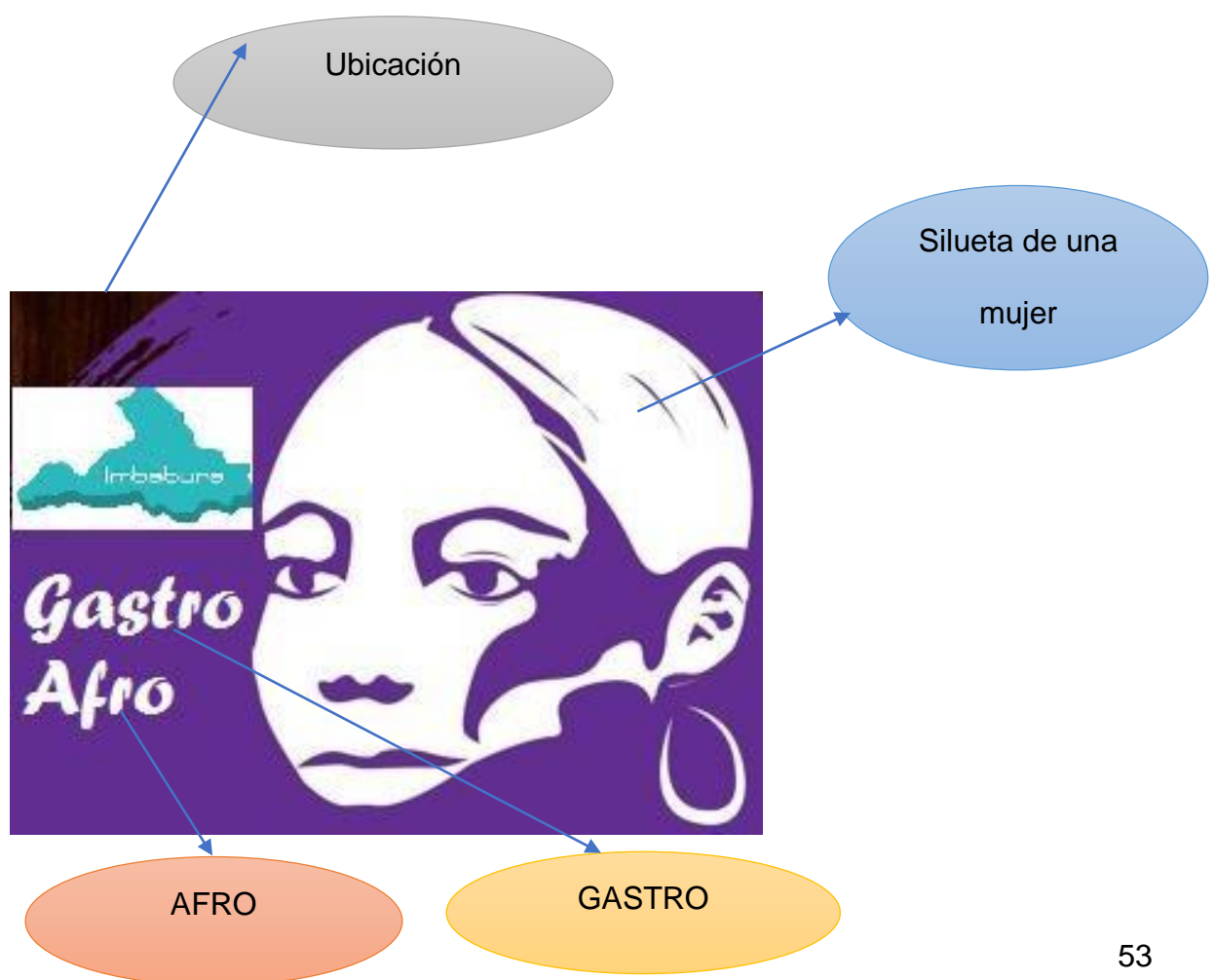


Figura 2
Chota y Carpuela

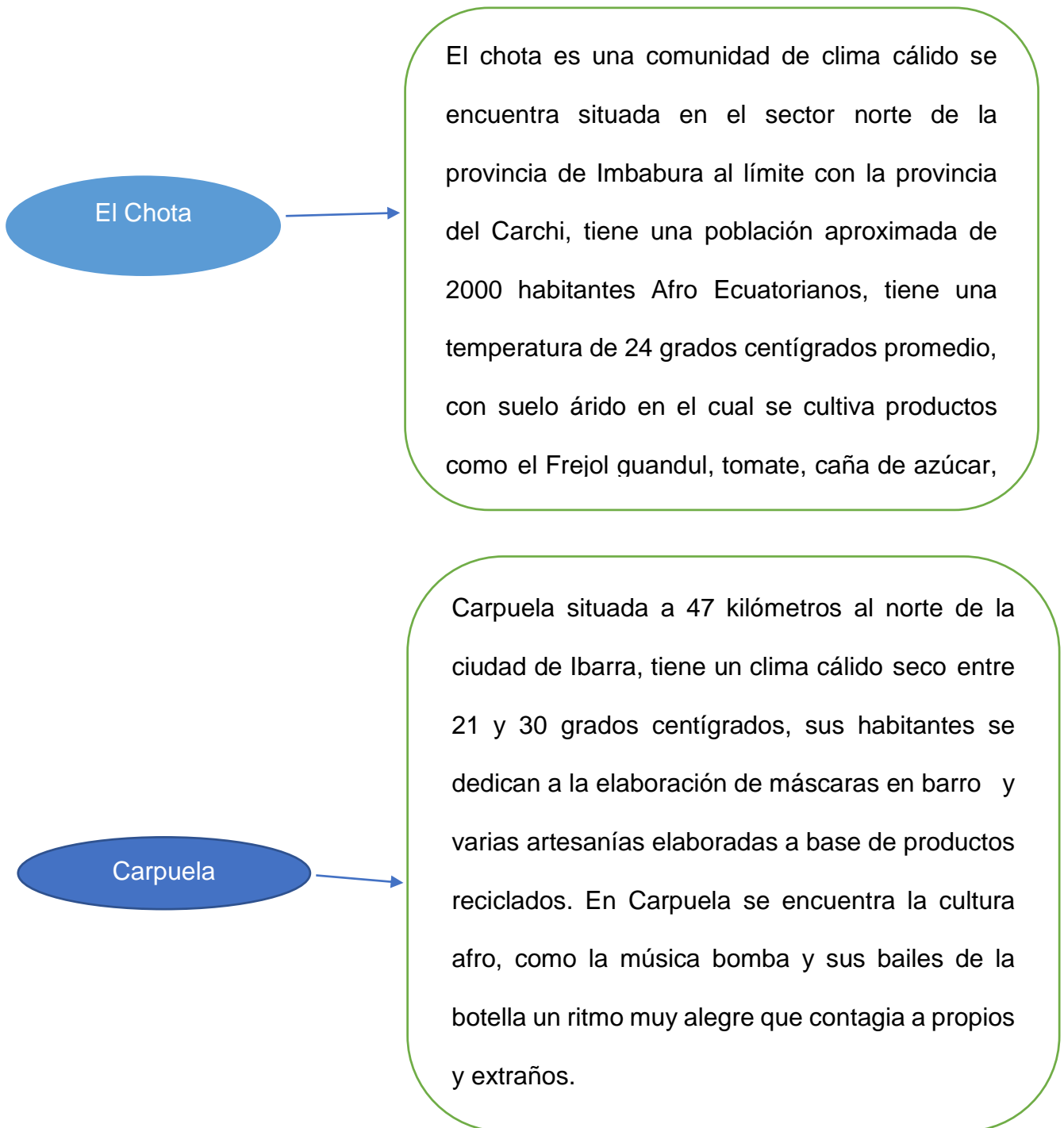
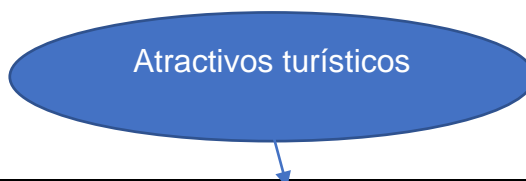


Figura 3
Lugares Turísticos



Lugar	Descripción	Fotografía
Río Chota	Tiene un entorno apto para bañistas, como para diferentes actividades, está conformada la playa por espacios de cantos rodados y arena.	
Bomba	Instrumento musical con el que se han creado la música típica de estas poblaciones.	
Artesanías en arcilla	Se elaboran mascarillas de arcilla que destacan los rasgos más representativos de los pobladores del Chota y Carpuela	
Carnaval del Coangue	La danza y la música son los principales componentes de esta fiesta que se celebra en el mes de febrero a orillas del río Chota.	
Centro cultural "Baila Bonito"	Espacio cultural en el que se expone pinturas y artesanías que representan al pueblo afroecuatoriano que habita en esta zona.	

Figura 4
Restaurantes comunidad Carpuela

	
<p>Comedor Doña Chelita</p> 	<p>OFERTA GASTRONOMICA</p> <p>Sancocho de Gallina</p> <p>Mano de mono</p> <p>Mermelada de ovo</p> <p>Vino de ovo</p>
<p>Restaurante "Ovito"</p> 	<p>OFERTA GASTRONOMICA</p> <p>Menestra de Guandul</p> <p>Vino de ovo</p> <p>Helados de Mango</p> <p>Picadillo</p> <p>Sancocho</p>
<p>Doña "Evita"</p> 	<p>OFERTA GASTRONOMICA</p> <p>Mermelada de Ovo</p> <p>Buñuelos de Yuca</p> <p>Vino de Ovo</p> <p>Empanadas de maqueño</p> <p>Pastel de Yuca</p>

Figura 5
Restaurantes comunidad el Chota



<p>Comedor "Don Javi"</p> 	<p>OFERTA GASTRONOMICA</p> <p>Sancocho de Gallina</p> <p>Mano de mono</p> <p>Mermelada de Ovo</p> <p>Vino de Ovo</p>
<p>Restaurante "Chota"</p> 	<p>OFERTA GASTRONOMICA</p> <p>Picadillo</p> <p>Menestras de Guandul</p> <p>Sancocho</p> <p>Vino de ovo</p>
<p>Doña Mary Restaurante</p> 	<p>OFERTA GASTRONOMICA</p> <p>Mermelada de Ovo, caldo de gallina</p> <p>Buñuelos de Yuca</p> <p>Vino de ovo</p> <p>Helados de ovo</p>

CONCLUSIONES

En el trabajo de investigación se ha analizado la identidad gastronómica de Carpuela y El Chota del cantón Ibarra, así como se ha diseñado una aplicación para dispositivos móviles que permita dar a conocer su riqueza gastronómica a nivel nacional, con la finalidad de rescatar los saberes ancestrales y fomentar el turismo del cantón Ibarra.

Mediante el diagnóstico técnico realizado referente a la identidad gastronómica de Carpuela y El Chota, se ha identificado que platos típicos de este sector con el tiempo se han ido modificando y en otros casos ha llegado casi a su extinción, son éstas las razones por las que es importante rescatar su identidad gastronómica.

Los beneficios que ofrecen las nuevas tendencias tecnológicas también pueden ser aprovechadas en la rama de la gastronomía, tal es el caso del presente trabajo de investigación, la aplicación tecnológica desarrollada contribuye a que la identidad gastronómica de Carpuela y El Chota sea conocida a nivel nacional, esto fomenta el turismo a nivel de Ibarra como cantón.

Mediante el estudio prospectivo del rescate de la identidad gastronómica, se determina que en el ámbito social y cultural el impacto que causa es que la comunidad se sienta orgullosa de sus raíces y costumbres gastronómicas, mientras que el impacto en el ámbito turístico se establece claramente que es un atractivo, lo que, directamente aporta positivamente en la economía de Carpuela y El Chota.

7 RECOMENDACIONES

Las autoridades de turno que se apoye a la comunidad por medio de programas de incentivos para que se pueda ofertar la riqueza gastronómica que posee Carpuela y El Chota.

Es importante que las autoridades fomenten a la comunidad a mantener un recetario con los platos típicos de la zona, en el que se incluya las recetas originales y con un asesoramiento técnico, nuevas recetas innovadoras que enriquezcan aún más su gastronomía.

La comunidad de Carpuela y El Chota conjuntamente con las autoridades deben desarrollar estrategias para difundir a nivel nacional la aplicación móvil, con la finalidad de atraer al turismo.

9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Altea, C. (04 de febrero de 2022). *iProUp*. Obtenido de iProUp: <https://www.iproup.com/innovacion/29326-morfy-app-gastronomica-de-jovenes-argentinos-que-se-hizo-viral>
- Arrillaga, J. (2018). *Ensayo sobre turismo*. Barcelona: Turistica, S.L.
- Barrera, J. P. (2016). Cocina Tradicional y educacion. *El comercio*, pág. 43.
- Basantes, H. (25 de Junio de 2016). *Que significa*. Obtenido de <https://www.quesignificala.com/2015/10/apps-aplicacion.html#:~:text=App%20es%20el%20acrónimo%20de,el%20contexto%20de%20la%20informática>.
- Caparros, M. (26 de marzo de 2019). *Nobbot*. Obtenido de Noboot: <https://www.nobbot.com/general/cocina-espanola-al-mundo/>
- Crosby, A., & Moreda, A. (2016). Elementos básicos para un turismo sostenible en las areas naturales. En A. Crosby, & A. Moreda, *Elementos básicos para un turismo sostenible en las areas naturales*. Agencia Española de Cooperacion Internacional.
- Cuello, J., & Vittone, J. (2018). *Aprende a diseñar Apps Nativas*. Obtenido de Aprende a diseñar Apps Nativas: <http://appdesignbook.com/es/condiciones-de-uso/>

- Falcon, M. N. (2016). Gastronomía, historia y cultura afrodescendiente de las comunidades Chota y Salinas en Imbabura, Ecuador . *ecos de la academia* , 49.
- Flores, E. (2016). *EL VALOR TURISTICO CULTURAL DE LAS GASTRONOMIA TIPICA DE LA PARROQUIA ATOCHA* . Ambato: Universidad Tecnica de Ambato.
- Goraymi. (2020). *La provincia de Imbabura*. Obtenido de <https://www.goraymi.com/es-ec/imbabura/provincias/provincia-imbabura-a7b031651>
- GoRaymi. (2022). *Comida típica de Imbabura*. Obtenido de <https://www.goraymi.com/es-ec/imbabura/antonio-ante/rutas-gastronomicas/comida-tipica-imbabura-a054oyguu#:~:text=Los%20helados%20de%20paila%20y,y%20helader%C3%ADas%20que%20los%20ofrecen>.
- Guerrero, J. (2017). *APLICACION MOVIL COMO HERRAMIENTA DE DIFUSION DE LA GASTRONOMIA AMBATEÑA*. Ambato.
- Hernandez, D. (2020). *Diaz Hernandez Maricarmen*. Guayaquil.
- Hernández, Tamayo, Muñoz. (2015). *Tendencias gastronómicas preominantes en la produccion de revistas científicas de Iberoamérica*. México: Universidad Autonoma de la Ciudad de México.

- Infoturismo. (2019). *Infoturismo parroquia Ambuqui*. Obtenido de Infoturismo:
<https://imbaburacarpuela.wixsite.com/carpuela/otros-sitios-de-interes>
- Infoturismo de Carpuela. (2019). *Gastronomía y turismo*. Obtenido de
<https://imbaburacarpuela.wixsite.com/carpuela/gastronomia>
- Ledhesma. (2018). *Tipos de Turismo*. Obtenido de
https://frrq.cvg.utn.edu.ar/pluginfile.php/15091/mod_resource/content/0/Tipos%20de%20turismo%2C%20nueva%20clasificaci%C3%B3n%20-%20Manuel%20Ledhesma.pdf
- Mejía, Mejía, Bravo. (2014). *Tendencias gastronómicas: La encrucijada entre lo tradicional e innovador*. México: Universidad Autónoma del Estado de México.
- Méndez, J. (20 de 08 de 2017). *GoRaymi*. Obtenido de GoRaymi:
<https://www.goraymi.com/es-ec/imbabura/ibarra/culturas-nacionalidades/cultura-afrochotena-al93v10s2>
- Oliveira. (2017). *LA IMPORTANCIA DE LA GASTRONOMÍA EN EL TURISMO*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/1807/180713893001.pdf>
- Oliveira, S. (2005). *La importancia de la gastronomía en el turismo*. Portugal : Autónoma .
- Perez, M. L. (3 de noviembre de 2011). *gestiopolis*. Obtenido de gestiopolis:
<https://www.gestiopolis.com/rescate-tradiciones-gastronomicas-actividad-turistica/>

- Pozo, A. (2018). *“LA GASTRONOMIA TRADICIONAL Y SU INCIDENCIA EN EL DESARROLLO TURISTICO”*. Ambato: Universidad Técnica de Ambato.
- Proaño, F. E. (31 de Octubre de 2016). *franklinmatango*. Obtenido de franklinmatango: <http://www.franklinmatango.com/tag/turismo-ibarra/>
- Romero . (2015). *Convencion sobre la proteccion y promocion de la diversidad de las expresiones culturales*. Paris: UNESCO.
- Salazar, Parra, Guerrero. (4 de Septiembre de 2020). *Revista ESPACIOS*. Obtenido de <http://revistaespacios.com/a20v41n12/a20v41n11p08.pdf>
- Sierra Norte. (5 de Febrero de 2016). *El Comercio* . Obtenido de El Comercio: <http://www.elcomercio.com/tendencias/platos-afro-chota-gastronomia-imbabura.html>
- Tapia, R. (2016). *Estudio de la gastronomía ancestral en la parroquia de Machachi, Cantón Mejía, Provincia de Pichincha* . Latacunga: Universidad Tecnica.
- Torres. (2017). *GASTRONOMIC DIVERSITY AND ITS CONTRIBUTION TO CULTURAL IDENTITY*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/5235/523556567001/html/>
- Valenzuela, L. (2016). *Analisis de las tecnicas culinarias ancestrales para su aplicacion en las elaboraciones de la cocina cuencana*. Cuenca: Universidad de Cuenca.



Villa, M. (2015). *ACCESO A LA TIERRA DE LOS EX HUASIPUNGUEROS EN LA HACIENDA "CARPUELA", EN EL VALLE DEL CHOTA*. Quito: FLACSO ANDES .

Zenva. (5 de Mayo de 2018). *Zenva*. Obtenido de Zenva: <https://deideaaapp.org/tipos-de-aplicaciones-moviles-y-sus-caracteristicas/>

10 ANEXOS



10.1 Recetas Estándar

10.1.1 Pastel de yuca

		Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra			
RECETA ESTÁNDAR # 1					
NOMBRE DEL PLATO: Pastel de yuca			Porción Estándar: 101gr		No-PAX: 10
unidad de medida	costo de la unidad	PRODUCTO	porción a utilizar	costo de la porción	FOTO
Kilo	3,50	Yuca cocida	454gr	1,59	
Kilo	4,42	Mantequilla caliente	25gr	0,11	
Unidad	0,12	Huevo	1uni	0,12	
Kilo	3,53	Queso fresco rallado	60gr	0,21	
Litro	1,70	Aceite	450ml	0,76	
Kilo	0,45	Sal	20gr	0,01	
				COSTO TOTAL:	
				COSTO DE VENTA	9,24
PROCEDIMIENTO			TIEMPO PREPARACIÓN (minutar)		
1. Aplastar la yuca cocinada hasta obtener un pure			FRÍA <input type="checkbox"/> CALIENTE <input checked="" type="checkbox"/>		
2. Mezclar bien la yuca con la mantequilla, el huevo y rectificar el sabor con la sal			5 15 20 30 45 60 90		
3. Tomar una porción de masa y hacer una bolita, rellenarla con el queso			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>		
4. Formar pasteles pequeños			INSTRUMENTACIÓN		
5. Freír en un sartén con poco aceite, hasta que se doren por los lados			OBSERVACIONES		
6. Servir rociados con azúcar.			Bowl		
			Sartén		
			Plato		
Mgs.	Patricia Saltos		Estudiante: Escobar Hernández Lizbeth Victoria		



Autora: Victoria Escobar.

10.1.2 Buñuelos de Yuca.

		Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra			
RECETA ESTÁNDAR # 2					
NOMBRE DEL PLATO: Buñuelos de yuca				Porción Estándar: 70gr	No-PAX: 15
unidad de medida	costo de la unidad	PRODUCTO	porción a utilizar	costo de la porción	FOTO
Kilo	3,5	Yuca	500gr	1,75	
Uni.	0,12	huevos	2uni	0,24	
Kilo	1,20	Panela	50gr	0,06	
Litro	0,5	Agua	250ml	0,12	
Kilo	35,00	Canela	5gr	0,17	
Litro	1,80	Aceite	200ml	0,36	
				COSTO TOTAL:	
				COSTO DE VENTA	8,91
PROCEDIMIENTO			TIEMPO PREPARACIÓN (minutar) <input type="checkbox"/> FRÍA <input checked="" type="checkbox"/> CALIENTE <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 20 <input checked="" type="checkbox"/> 30 <input type="checkbox"/> 45 <input type="checkbox"/> 60 <input type="checkbox"/> 90		
1. Cocinar la yuca y antes de que se enfríe aplastar.			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input checked="" type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input type="radio"/>		
2. Batir los huevos y agregarlos poco a poco e el puré de yuca, batir la mezcla hasta que se forme una masa brillante y homogénea.			INSTRUMENTACIÓN		
3. Hacer bolas y freír en abundante aceite caliente hasta que se doren			OBSERVACIONES		
MIEL			Cacerolas		
1. Hervir la panela con agua y canela.			Prensadora		
2. Cernir la mezcla y volverla a hervir hasta que tome consistencia de miel			Paila		
3. Servir los buñuelos acompañados con miel.					
Mgs.	Patricia Saltos		Estudiante: Escobar Hernández Lizbeth Victoria		


Elaborado por: Victoria Escobar.

10.1.3 Mano de mono

 PUCE		Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra			
RECETA ESTÁNDAR # 3					
NOMBRE DEL PLATO: Mano de mono				Porción Estándar: 553gr	No-PAX: 5
unidad de medida	costo de la unidad	PRODUCTO	porción a utilizar	costo de la porción	FOTO
Kilo	0,90	Manteca de cerdo	20gr	0,02	
Kilo	2,50	Cebolla blanca	60gr	0,15	
Kilo	0,45	Sal	10gr	0,01	
Kilo	1,75	Camote	500gr	0,87	
Litro	0,30	Agua	1500ml	0,45	
Kilo	1,25	Fréjol rojo	250gr	0,31	
Kilo	1,00	Guandules pre cocidos	250gr	0,25	
Litro	0,8	Leche	125ml	0,10	
Kilo	2,70	Mapahuiria	20gr	0,05	
Kilo	1,00	Cilantro	30gr	0,09	
				COSTO TOTAL:	
				COSTO DE VENTA:	7,59
PROCEDIMIENTO			TIEMPO PREPARACIÓN [minutos]		
1. Hacer un refrito con la manteca de cerdo, mapahuiria y cebolla blanca			FRÍA <input type="checkbox"/> CALIENTE <input checked="" type="checkbox"/> 5 15 20 30 45 60 90		
2. Incorporar el camote cortado en cuadrados medianos y mezclar			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>		
3. Continuar con la cocción agregando agua, mezclar constantemente			INSTRUMENTACIÓN		
4. Añadir el fréjol			OBSERVACIONES		
5. Por separado sofría los guandules precocidos con mapahuiria y agregar a la sopa			Sarten		
6. Adicione la leche y el cilantro, rectificar el sabor con sal			Olla		
7. Al momento de servir acompañe la preparación con tostado y una porción de aguacate.			Tabla		
Mgs. Patricia Saltos			Cuchillo		
			Estudiante: Escobar Hernández Lizbeth Victoria		



Elaborado por: Victoria Escobar.

10.1.4 Fritada

		Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra			
RECETA ESTÁNDAR # 3					
NOMBRE DEL PLATO: Fritada			Porción Estándar: 250gr		No-PAX: 5
unidad de medida	costo de la unidad	PRODUCTO	porción a utilizar	costo de la porción	
Kilo	3,50	Carne de cerdo cortada en cubos	2000gr	7,00	
Kilo	15,00	Comino	5gr	0,07	
Kilo	1,75	Diente de ajo	90gr	0,15	
Kilo	2,50	Cebolla blanca	300gr	0,75	
Kilo	2,21	Manteca de cerdo	180gr	0,40	
Kilo	1,00	Cebolla paiteña	180gr	0,18	
Litro	0,30	Agua	2000ml	0,60	
Kilo	0,45	Sal	15gr	0,01	
Kilo	2,25	Achiote en pasta	120gr	0,27	
				COSTO TOTAL:	9,43
				COSTO DE VENTA:	31,12
PROCEDIMIENTO			TIEMPO PREPARACION (minutos) <input type="checkbox"/> FRIÁ <input checked="" type="checkbox"/> CALIENTE <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 20 <input type="checkbox"/> 30 <input checked="" type="checkbox"/> 45 <input type="checkbox"/> 60 <input type="checkbox"/> 90		
1. Licuar en 500ml de agua el ajo, cebolla paiteña, achiote, comino, sal hasta obtener una mezcla homogénea			GRADO DE DIFICULTAD: <input type="radio"/> Baja <input checked="" type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta		
2. Macerar con la preparación anterior la carne de cerdo, dejar por lo menos dos horas.			INSTRUMENTACIÓN		
3. En una olla colocar el resto de agua y añadir la carne macerada. Cocinar. Por una hora a fuego medio o hasta que la carne esté suave			OBSERVACIONES		
4. Añadir la cebolla blanca y la manteca de cerdo, cocinar por 10 minutos más y retirar del fuego			Paila Bowl Cuchillo Cacerola licuadora		
Nota: Servir con papa chaucha, maíz tostado, mote cocido, maduro frito			Mgs. Patricia Saltos		
			Estudiante: Escobar Hernández Lizbeth Victoria		



Elaborado por: Victoria Escobar.

10.1.5 Menestra de Guandul

		Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra			
RECETA ESTÁNDAR # 5					
NOMBRE DEL PLATO: Menestra de guandul			Porción Estándar: 118gr		No-PAX: 5
unidad de medida	costo de la unidad	PRODUCTO	porción a utilizar	costo de la porción	FOTO
Litro	1,70	Aceite	30ml	0,05	
Kilo	1,75	Ajo molido	15gr	0,02	
Kilo	1,25	Guandules	500gr	0,62	
Kilo	2,70	Mapahuirá	20gr	0,05	
Kilo	0,45	Sal	15gr	0,01	
Kilo	15,00	Comino	10gr	0,15	
				COSTO TOTAL:	
				COSTO DE VENTA	2,97
PROCEDIMIENTO			TIEMPO PREPARACIÓN (minutar) FRIÁ <input type="checkbox"/> CALIENTE <input checked="" type="checkbox"/>		
1. lavar, limpiar los guandules y ponerlos a cocinar			<input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 20 <input type="checkbox"/> 30 <input checked="" type="checkbox"/> 45 <input type="checkbox"/> 60 <input type="checkbox"/> 90		
2. Agregar el ajo en polvo y el comino			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>		
3. Sofreír los guandules con mapahuirá y reservar					
4. Al momento de servir los guandules acompañar con chuleta frita, una porción de aguacate, maíz tostado, yuca cocida y encurtido de cebolla y tomate					
INSTRUMENTACIÓN			OBSERVACIONES		
Cacerolas					
bowls					
cuchara de madera					
Mgs.	Patricia Saltos		Estudiante: Escobar Hernández Lizbeth Victoria		



Elaborado por: Victoria Escobar.

10.1.6Sancocho

 PUCE		Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra			
RECETA ESTÁNDAR # 6					
NOMBRE DEL PLATO: Sancocho				Porción Estándar: 225gr	No-PAX: 5
unidad de medida	costo de la unidad	PRODUCTO	porción a utilizar	costo de la porción	FOTO
Kilo	5,8	Carne de cerdo cortada en trozos	250gr	1,45	
Kilo	3,50	choclos cortados en anillos	200gr	0,70	
Kilo	3,50	Yuca	125gr	0,43	
Kilo	2,5	Zanahoria	30gr	0,07	
Kilo	2,50	Cebolla blanca	20gr	0,05	
Kilo	1,25	Cilantro picado	15gr	0,01	
Kilo	1,00	Arvejas	125gr	0,13	
Kilo	3,75	Verde troceado	80gr	0,30	
Kilo	1,70	Aceite	15gr	0,02	
Litro	0,30	Agua	2000ml	0,60	
Kilo	0,45	Sal	15gr	0,06	
				COSTO TOTAL:	
				COSTO DE VENTA	12,61
PROCEDIMIENTO			TIEMPO PREPARACION [minutos]		
1. Poner el aceite en una olla, dorar la carne, agregar los choclos y el agua hirviendo			FRÍA <input type="checkbox"/> CALIENTE <input checked="" type="checkbox"/> 5 15 20 30 45 60 90		
2. Dejar cocinar por unos 15 min; luego añadir el plátano verde, la yuca, la zanahoria y las arvejas; cuando todos los ingredientes estén en su punto, terminar la sopa sazonando con sal.			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>		
3. Para servir pica la cebolla y mezclar con el culantro formando un picadillo y poner en el plato			INSTRUMENTACIÓN		
			OBSERVACIONES		
			Cacerola		
			Cuchillo		
			tabla de picar		
Mgs.	Patricia Saltos		Estudiante: Escobar Hernández Lizbeth Victoria		



Elaborado por: Victoria Escobar.

10.1.7 Chafaina

		Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra			
RECETA ESTÁNDAR # 7					
NOMBRE DEL PLATO: Chanfaina				Porción Estándar: 285gr	No-PAX: 5
unidad de medida	costo de la unidad	PRODUCTO	porción a utilizar	costo de la porción	FOTO
Kilo	2,25	Hígado de res	500gr	1,12	
Kilo	2,85	Lengua de res	500gr	1,42	
Kilo	3,25	Corazón de res	325gr	1,05	
Kilo	1,8	Sangre de res	500gr	0,90	
Kilo	2,50	Cebolla paitena	125gr	0,31	
Kilo	2,50	Cebolla blanca	125gr	0,01	
Litro	1,50	Cerveza	600ml	0,90	
Atado	1,25	Perejil	15gr	0,02	
Kilo	4,50	Orégano	15gr	0,07	
Kilo	1,30	Ajo	15gr	0,02	
				COSTO TOTAL:	
				COSTO DE VENTA:	19,21
PROCEDIMIENTO			TIEMPO PREPARACION (minutos)		
1. Se cocina por separado el hígado, corazón, lengua y sangre y se pica en cubos separados también			FRÍO <input type="checkbox"/> CALIENTE <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 20 <input type="checkbox"/> 30 <input checked="" type="checkbox"/> 45 <input type="checkbox"/> 60 <input type="checkbox"/> 90	
2. Hacer un refrito con las cebollas, el ajo y el achiote, cuando la cebolla ya este transparente agregar los ingredientes picados			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>		
3. Verter la cerveza y retificar sabor con la sal, dejar cocer por 15 min			INSTRUMENTACIÓN		
4. Espolvorear el perejil y el orégano, se sirve acompañado de yuca			OBSERVACIONES		
			Cacerola		
			Cuchara de palo		
			Cuchillo		
			Tabla para picar		
Mgs.	Patricia Salto		Estudiante: Escobar Hernández Lizbeth Victoria		



Elaborado por: Victoria Escobar.

10.1.8 Picadillo

		Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra			
RECETA ESTÁNDAR # 8					
NOMBRE DEL PLATO: Picadillo			Porción Estándar: 280gr		No-PAX: 5
unidad de medida	costo de la unidad	PRODUCTO	porción a utilizar	costo de la porción	FOTO
Kilo	2,21	Manteca de cerdo	20g	0,04	
Kilo	2,50	Cebolla blanca	60g	0,15	
Kilo	0,45	Sal	15g	0,01	
Kilo	3,5	Plátano verde en cubos medianos	75g	0,26	
Litro	0,50	Agua	1500g	0,75	
Kilo	1,25	Fréjol rojo precocido	250g	0,31	
Kilo	1,25	Guandules precocidos	250g	0,31	
Atado	0,7	Hierba buena finamente	30g	0,02	
Kilo	3,53	Queso fresco rallado	120g	0,42	
Litro	0,80	Leche	250g	0,20	
				COSTO TOTAL:	2,47
PROCEDIMIENTO			TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)		
1. Sofreír la cebolla blanca con la manteca de cerdo			FRÍA <input type="checkbox"/> CALIENTE <input checked="" type="checkbox"/>		
2. Agregar el plátano verde y agua, cocinar hasta que espese			5 15 20 30 45 60 90		
3. Incorporar la hierba buen y dejar hervir			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>		
4. Añadir a la preparación el fréjol rojo y los guandules			INSTRUMENTACIÓN		
5. adicionar a la sopa el fréjol rojo, los guandules, el queso y la leche, dejar hervir			OBSERVACIONES		
6. Al momento de servir acompañar con maíz tostado y una porción de aguacate			Bowls		
			Cuchillo		
			Tabla de picar		
			Cacerolas		
Mgs. Patricia Salto			Estudiante: Escobar Hernández Lizbeth Victoria		


Elaborado por: Victoria Escobar.

10.1.9 Mermelada de Ovo

		Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra			
RECETA ESTÁNDAR # 9					
NOMBRE DEL PLATO: Mermelada de ovo			Porción Estándar: 400gr		No-PAX: 5
unidad de medida	costo de la unidad	PRODUCTO	porción a utilizar	costo de la porción	FOTO
Kilo	2,50	Ovo	750gr	1,87	
Kilo	0,90	Azucar	227gr	0,20	
Kilo	25,00	Canela	5gr	0,13	
Kilo	10	Clavo de olor	5gr	0,05	
Kilo	12,00	Anís estrellado	5gr	0,06	
Kilo	12,00	Pimienta dulce	5gr	0,06	
Kilo	1,25	Hierba luisa	1 uni	0,05	
Kilo	1,6	Ácido cítrico	1gr	0,01	
Kilo	80,00	Pectina	5gr	0,40	
Litro	0,30	Agua	1ltr	0,30	
				COSTO TOTAL:	3,13
				COSTO DE VENTA	10,33
PROCEDIMIENTO			TIEMPO PREPARACIÓN (minutar) FRIÁ <input checked="" type="checkbox"/> CALIENTE <input type="checkbox"/>		
1. Lavar la fruta, la hierba luisa			<input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 20 <input type="checkbox"/> 30 <input checked="" type="checkbox"/> 45 <input type="checkbox"/> 60 <input type="checkbox"/> 90		
2. En el litro de agua cocer la fruta			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>		
3. Extraer la pepa del ovo e incorporar el azúcar y los demás ingredientes			INSTRUMENTACIÓN		
4. dejar enfriar			OBSERVACIONES		
5. envasar			Bowls		
			Cacerola		
Mgs. Patricia Saltos			balanza		
			cuchara de palo		
			Estudiante: Escobar Hernández Lizbeth Victoria		



Elaborado por: Victoria Escobar.

10.1.10 Dulce de Guandul

		Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra			
RECETA ESTÁNDAR # 10					
NOMBRE DEL PLATO: Dulce de guandul			Porción Estándar: 554gr		No-PAX: 5
unidad de medida	costo de la unidad	PRODUCTO	porción a utilizar	costo de la porción	FOTO
Kilo	1,25	Frejol guandul	250gr	0,31	
Litro	0,30	Agua	2000ml	0,60	
Kilo	25,00	Rama de canela	5gr	0,13	
Kilo	1,2	Panela	500gr	0,60	
Kilo	2,25	Guayaba	500gr	1,12	
Kilo	3,53	Queso fresco	300gr	1,06	
				COSTO TOTAL:	3,82
				COSTO DE VENTA:	12,61
PROCEDIMIENTO			TIEMPO PREPARACIÓN (minutar)		
1. Realizar una miel con los dos litros de agua, la panela y la canela			FRÍA <input type="checkbox"/> CALIENTE <input type="checkbox"/>		
2. Agregar la guayaba precocida con el agua			5 15 20 30 45 60 90		
3. Poner el frejol cocido			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>		
4. cuando los ingredientes se encuentren incorporados, licuar hasta obtener una textura homogénea			INSTRUMENTACIÓN OBSERVACIONES		
5. Servir acompañado de una porcion de queso fresco			Bowl Cacerolas Cuchara de madera		
Mgs.	Patricia Saltos		Estudiante: Escobar Hernández Lizbeth Victoria		



Elaborado por: Victoria Escobar.

10.1.11 Empanadas de maqueño

		Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra			
RECETA ESTÁNDAR # 10					
NOMBRE DEL PLATO: Empanadas de maqueño				Porción Estándar: 120gr	
				No-PAX: 10	
unidad de medida	costo de la unidad	PRODUCTO	porción a utilizar	costo de la porción	FOTO
Kilo	3,5	Maqueño	500gr	1,75	
Unidad	0,15	Huevos	180gr	0,30	
Kilo	4,42	Mantequilla	360gr	1,59	
Kilo	0,9	Azúcar	60gr	0,05	
Kilo	2,25	Harina de trigo	150gr	0,33	
Kilo	8,35	Polvo de hornear	30gr	0,25	
Kilo	3,53	Queso fresco	300gr	1,06	
PROCEDIMIENTO			COSTO DE VENTA	#; REF:	
1. En un bowl mezclar bien la mantequilla con el azúcar hasta obtener una masa homogénea y cremosa			TIEMPO PREPARACION (minutar) FRÍA <input type="checkbox"/> CALIENTE <input checked="" type="checkbox"/> 5 15 20 30 45 60 90		
2. Añadir las yemas de huevo y batir. Colocar el maqueño previamente aplastado y mezclar bien para que se incorporen todos los ingredientes			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>		
3. Batir la mezclapor 5 min, añadir el polvo de hornear y la harina poco a poco hasta obtener una masa firme			INSTRUMENTACIÓN		
4. Formar círculos de 10 cm de diámetro y colocar encima queso rallado, cerrar los extremos y dar forma de empanada			OBSERVACIONES		
5. Hornear las empanadas por 30 min a 180°C			Bowl Cuchara de palo Horno Batidora		
Mgs. Patricia Saltos			Estudiante: Escobar Hernández Lizbeth Victoria		

Elaborado por: Victoria Escobar.

10.1.12 Helado de mango

		Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra			
RECETA ESTÁNDAR # 12					
NOMBRE DEL PLATO: Helado de mango				Porción Estándar: 200gr	
				No-PAX: 10	
unidad de medida	costo de la unidad	PRODUCTO	porción a utilizar	costo de la porción	FOTO
Kilo	4,5	Mango	800gr	3,60	
Litro	0,80	Lehe	1000ml	0,80	
Kilo	0,90	Azúcar	100gr	0,09	
Litro	12,75	Vainilla	5ml	0,06	
				COSTO TOTAL:	
				COSTO DE VENTA:	15,02
PROCEDIMIENTO			TIEMPO PREPARACIÓN (minutar)		
1. Pelar la fruta y sacar la pulpa, luego en una olla añadir todos los ingredientes y dejar hervir.			FRÍA <input type="checkbox"/> CALIENTE <input type="checkbox"/>		
2. Colocar en un recipiente y llevar al congelador			5 15 20 30 45 60 90		
			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input checked="" type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input type="radio"/>		
INSTRUMENTACIÓN			OBSERVACIONES		
Bowl					
Cacerolas					
Cuchara de palo					
Mgs.	Patricia Saltos		Estudiante: Escobar Hernández Lizbeth Victoria		

Elaborado por: Victoria Escobar.

10.2 Encuesta



PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR

SEDE IBARRA

ENCUESTA

Nombre.....

1. ¿Cuáles son las preparaciones más apetecidas por usted?
2. ¿Cree que la gastronomía tradicional, es una alternativa que fomente el desarrollo económico de la comunidad?
3. ¿Cuál es la frecuencia con la que usted consume la gastronomía tradicional de la comunidad?
4. ¿Cuál es su medio de información gastronómica acerca de la comunidad?

¿Tiene conocimiento acerca de un servidor web que le permita adquirir información acerca de la gastronomía típica del lugar?

10.3 Entrevista



PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR

SEDE IBARRA

ENTREVISTA

Nombre.....

1. ¿Cuáles son los productos o platos típicos dentro de su comunidad?
2. ¿Conoce qué técnicas de cocción se usaban para la elaboración de los diferentes platos?
3. ¿Cuáles son las tradiciones culinarias heredadas por sus ancestros que todavía están en uso?
4. ¿Qué platos típicos se consumen dentro de las fiestas de la comunidad?
5. ¿Cree pertinente el uso de medios electrónicos para la difusión de la gastronomía de las comunidades afro del cantón Ibarra?

