



Pontificia Universidad Católica del
Ecuador Sede Ibarra

ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y
HOTELERAS

INFORME FINAL DEL PROYECTO

TEMA:

“REVALORIZACIÓN DE LA GASTRONOMÍA DE SAN GABRIEL DE
MONTÚFAR, CARCHI”

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE

Licenciado en Gastronomía

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

11 DISEÑO, INFRAESTRUCTURA Y SISTEMAS SOCIALES Y AMBIENTALES PARA
HÁBITAT SOSTENIBLE

Sub línea: Sociedad, Cultura, Patrimonio e Identidad.

AUTOR: JOFFRE STEVEN PANTOJA NAVARRETE

TUTOR: MGS. JUAN CARLOS ECHEVERRÍA ALMEIDA

IBARRA, AGOSTO DE 2023

CERTIFICACIÓN DE ASESOR

Ibarra, 18 de agosto de 2023

Mgs. Juan Carlos Echeverría

ASESOR

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).....

Msc. Juan Carlos Echeverría Almeida

C.C. 1002081212

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. Juan Carlos Echeverría Almeida

C.C.: 1002081212

(f): 

Mgs. Dayané Mabel Arroyo Mera

C.C.: 1002949137

(f): 

Mgs. Ronny Kleber Soriano Olvera

C.C.: 0923906747

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo Joffre Steven Pantoja Navarrete, 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, 18 de agosto de 2023

f): 

Joffre Steven Pantoja Navarrete

C.C.: 0402113492

AUTORÍA

Yo Joffre Steven Pantoja Navarrete, portador de la cédula de ciudadanía N°0402113492, declaro que la presente investigación es de total responsabilidad del autor, y eximo expresamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra de posibles reclamos o acciones legales.

f):

Joffre Steven Pantoja Navarrete

C.C.: 0402113492

DECLARACIÓN y AUTORIZACIÓN

Yo: Joffre Steven Pantoja Navarrete, con CC: 0402113492, autor del trabajo de grado intitulado: “Revalorización de la gastronomía de la ciudad de San Gabriel de Montufar, Carchi”, previo a la obtención del título profesional de “Licenciado en Gastronomía”, en la Escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras GESTURH.

1.- Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tiene la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede- Ibarra, de conformidad con el artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de graduación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.

2.- Autorizo a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra a difundir a través del Repositorio Digital de la PUCESI el referido trabajo de graduación, respetando las políticas de propiedad intelectual de la Universidad.

Ibarra, 18 de agosto de 2023

f): 

Joffre Steven Pantoja Navarrete

C.C.: 0402113492

DEDICATORIA

Este proyecto está dedicado a mis padres, quienes han estado en cada proceso de mi formación, y motivando cada paso de mi trayecto siendo la base fundamental para la persona que he logrado ser, en especial a mi madre que sus palabras y su experiencia de vida, permitieron que saliera de momentos difíciles.

De igual manera a mis hermanos, y mis abuelitos quienes siempre tienen a bien palabras de aliento en momentos difíciles que permiten continuar con más fuerza y ser un ejemplo para ellos.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por consentir, que este momento sea irrepitible y por permitirme formar parte de mi familia y ser la persona que soy ahora.

Agradezco a mi familia, a mis padres, hermanos y abuelitos, por estar en cada cambio de mi vida, por estar en esos momentos difíciles, compartir mis alegrías y tristezas, además de ser ese pedacito de felicidad que permitió la formación de mi proceso de crecimiento.

A mi madre que, gracias a sus enseñanzas, tengo voluntad de hierro y visión de cambio, porque sus experiencias de vida motivaron mi camino, el ver en ella una mujer que, a pesar de los problemas, siempre supo salir adelante, teniendo como prioridad el amor hacia sus hijos.

A mis profesores que gracias a sus enseñanzas y su dedicación generaron ese anhelo de superación e ilusión de ser cada vez mejor, demostrando la cultura y la calidad de persona que enorgullece sus enseñanzas, a cada uno de ellos por transferir sus enseñanzas a través de su amabilidad, apego y gran amistad, será difícil decir adiós, más aún cuando son parte importante de la familia, palabra que se fortaleció en el trascurso de la carrera.

A mi novia ya que ella estuvo en todos mis momentos difíciles y mis mejores momentos y también me ha ayudado en todo, y jamás me ha soltado la mano.

A mi asesor; Mgs. Juan Carlos Echeverría, quien supo guiar este proceso y afianzó el camino que, para continuar siendo mejor en cada tropiezo, sus palabras fueron fruto de aquello que hoy se refleja, una serie de propósitos que son motivo de orgullo personal, y que gracias a su guía hoy son parte de una inspiración, mostrando a todos que el cambio nace en quienes se involucran en él.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

CERTIFICACIÓN DE ASESOR.....	ii
PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL.....	iii
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS	iv
AUTORÍA.....	v
DECLARACIÓN y AUTORIZACIÓN	vi
DEDICATORIA	vii
AGRADECIMIENTO.....	viii
1. RESUMEN	xv
2. ABSTRACT.....	xvi
3. INTRODUCCIÓN.....	1
4. MARCO TEORICO.....	3
4.1 ESTADO DEL ARTE	3
4.1.1 Estudios internacionales	3
4.1.2 Estudios nacionales	4
4.1.3 Estudios locales.....	5
4.2. Marco conceptual	6
4.2.1. Revalorización gastronómica.....	6
4.2.2. Gastronomía patrimonial	7
4.2.3. Cocina ancestral y tradicional.....	8
4.2.4. Gastronomía del Carchi.....	9
4.2.5. Patrimonio cultural gastronómico	10
4.2.6. Comida típica de San Gabriel	10
4.2.7. Gastronomía nacional.....	11

4.2.8. Tipología gastronómica	11
4.2.9. Patrimonio inmaterial gastronómico	12
4.2.10. Patrimonio intangible	12
4.3 Marco legal.....	13
5. MATERIALES Y MÉTODOS.....	3
5.1. Enfoque de investigación	14
5.2. Tipo de métodos	14
5.2.1 Inductivo y deductivo.....	14
5.2.2 Método Analítico	14
5.2.3 Método sintético.....	14
5.3. Técnicas	15
5.3.1 Documental.....	15
5.3.2 Entrevista.....	15
5.3.3 Encuesta.....	15
5.3.4 Creación de un catálogo digital.....	15
5.4. Instrumentos.....	15
5.5. Población.....	16
5.6. Muestra	16
5.6.1 Cálculo de la Muestra.....	17
5.7 Procedimiento.....	19
5.8 Matriz metodológica.....	27
6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN. -.....	30
6.1. Tabulación de las encuestas.	30
6.1.1. Análisis de resultados de las encuestas.....	43
6.1.2 Resumen de las entrevistas	43

6.1.3 Datos de los entrevistados	45
6.1.3. Análisis de los resultados de las entrevistas	50
6.2. Discusión.....	51
6.3. Propuesta.....	54
6.3.1 Macrolocalización	54
6.3.2 Microlocalización.....	55
6.3.3 Ciudad de San Gabriel.....	55
6.3.4 Creación del catálogo digital	56
6.3.5 Validación del Catálogo Digital.....	94
7. CONCLUSIONES	100
8. RECOMENDACIONES	101
9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	102
10. ANEXOS. –	106

ÍNDICE DE TABLAS

	Pág.
Tabla 1 Matriz metodológica	28
Tabla 2 Género	30
Tabla 3 Edad	31
Tabla 4 Tiempo de residencia	32
Tabla 5 ¿Cuál es su ocupación?	33
Tabla 6 ¿Qué nivel de preferencia tiene al consumir la cocina tradicional de San Gabriel?	34
Tabla 7 ¿Con qué frecuencia suele salir a degustar comida tradicional de San Gabriel? ...	35
Tabla 8 ¿Qué aspectos tomaría en cuenta usted al momento de elegir servicio culinario?	36
Tabla 9 ¿Le gustaría conocer sobre el proceso de preparación de los platos tradicionales?	37
Tabla 10 ¿Cuál es su platillo tradicional preferido de San Gabriel?	38
Tabla 11 ¿Cuál es su bebida tradicional preferida de San Gabriel?	39
Tabla 12 ¿Recomendaría el Cantón San Gabriel, su cocina tradicional a familiares y amigos?	40
Tabla 13 ¿Cree Ud. que la elaboración de un catálogo ayudaría a la dinamización del turismo gastronómico de la ciudad de San Gabriel?	41
Tabla 14 ¿Qué instrumento le resulta más conveniente para visualizar el catálogo gastronómico?	42
Tabla 15 Datos de los entrevistados	45
Tabla 16 Resultados de la validación	96

ÍNDICE DE FIGURAS

	Pág.
Figura 1 Cálculo de la muestra a través de una aplicación.....	18
Figura 2 Encuesta.....	20
Figura 3 Entrevista.....	24
Figura 4 Ficha de observación.....	27
Figura 5 Género.....	30
Figura 6 Edad.....	31
Figura 7 Tiempo viviendo en San Gabriel.....	32
Figura 8 Ocupación.....	33
Figura 9 Nivel de preferencia.....	34
Figura 10 Frecuencia a degustar comida tradicional.....	35
Figura 11 Aspectos al momento de elegir servicio culinario.....	36
Figura 12 Interés en el proceso de preparación.....	37
Figura 13 Platillo tradicional preferido.....	38
Figura 14 Bebida tradicional preferida.....	39
Figura 15 Recomendación el cantón Montufar.....	40
Figura 16 Elaboración de un catálogo gastronómico.....	41
Figura 17 Instrumento conveniente.....	42
Figura 18 Macrolocalización.....	54
Figura 19 Microlocalización.....	55
Figura 20 Ciudad de San Gabriel.....	56
Figura 21 Portada.....	57
Figura 22 Índice.....	58
Figura 23 Catálogo Digital.....	59
Figura 24 Introducción.....	60
Figura 25 Historia.....	61
Figura 26 Mapa gastronómico.....	62
Figura 27 Platos típicos y tradicionales.....	63
Figura 28 Hornado pastuso.....	64
Figura 29 Receta.....	65

Figura 30 Cuy asado.....	66
Figura 31 Receta	67
Figura 32 Papas asadas con menudo	68
Figura 33 Receta	69
Figura 34 Locro chagrero	70
Figura 35 Receta	71
Figura 36 Fritada de cerdo.....	72
Figura 37 Receta	73
Figura 38 Nabos con berros.....	74
Figura 39 Receta	75
Figura 40 Caldo de gallina.....	76
Figura 41 Receta	77
Figura 42 Tortillas de tiesto.....	78
Figura 43 Receta	79
Figura 44 Higos con queso fresco.....	80
Figura 45 Receta	81
Figura 46 Ají con pepas de sambo	82
Figura 47 Receta	83
Figura 48 Champús	84
Figura 49 Receta	85
Figura 50 Morocho.....	86
Figura 51 Receta	87
Figura 52 Anexos	88
Figura 53 Anexos	89
Figura 54 Anexos	90
Figura 55 Glosario.....	91
Figura 56 QR	93
Figura 57 Ficha de validación.....	94
Figura 58 Ficha de validación.....	96
Figura 59 Ficha de validación.....	97
Figura 60 Ficha de validación.....	99

1. RESUMEN

La presente investigación tiene como objeto de estudio a la gastronomía de la ciudad San Gabriel de Montufar, de la provincia del Carchi, Ecuador, consistente con la identidad cultural y tradiciones que singularizan al lugar, y que son atributos de la diversidad característica del Ecuador que lo destaca a nivel mundial conforme a la pluriculturalidad atributo del Estado modelo establecido en la normativa constitucional, teniendo como objetivo general, la revalorización y resalte de la gastronomía de la ciudad de San Gabriel de Montúfar, mediante un minucioso análisis de recetas gastronómicas tradicionales, se pretende realzar la singularidad y autenticidad de los platos característicos de la región. Se emplea para ello la metodología de acuerdo con la modalidad mixta cualitativa y cuantitativa, empleando como nivel de profundidad basado en un estudio descriptivo; así mismo se utilizan los métodos inductivo, deductivo, analítico y sintético; como técnicas la encuesta, entrevista y catálogo digital, aplicado a base de instrumentos como cuestionario y guía de entrevista, la aplicación de estos recursos y su utilidad se direccionan sus resultados a dar atención y respuesta a la interrogante que constituye la base de la presente investigación. En relación con los resultados obtenidos se tienen los indicadores y aportes críticos que atribuyen la verificación de la idea objeto de investigación y la necesidad y factibilidad de la propuesta de revalorización gastronómica de la ciudad de San Gabriel, presentados a través de un catálogo los principales platos típicos que posee la ciudad, los sabores singulares y característicos, así como su preparación, de tal manera que se contribuye con el rescate y preservación del legado culinario local, fortaleciendo la identidad cultural y el posicionamiento turístico a nivel nacional y mundial.

Palabras clave: gastronomía, típico, cultural, catálogo, revalorización

2. ABSTRACT

The object of this research is the gastronomy of the city of San Gabriel de Montúfar, in the province of Carchi, Ecuador, consistent with the cultural identity and traditions that make the place unique, and that are attributes of the characteristic diversity of Ecuador that It stands out worldwide in accordance with the multiculturalism attribute of the model State established in the constitutional regulations, having as a general objective, the revaluation and highlight of the gastronomy of the city of San Gabriel de Montúfar, through a meticulous analysis of traditional gastronomic recipes, it is aim to enhance the uniqueness and authenticity of the characteristic dishes of the region. For this purpose, the methodology is used in accordance with the mixed qualitative and quantitative modality, using as a level of depth based on a descriptive study, and the inductive, deductive, analytical and synthetic methods; As techniques, the survey, interview and digital catalog, applied based on instruments such as a questionnaire and interview guide, the application of these resources and their usefulness, their results are directed to give attention and answer to the question that constitutes the basis of this research. . . In relation to the results obtained, there are indicators and critical contributions that attribute the verification of the idea under investigation and the need and feasibility of the proposal for gastronomic revaluation of the city of San Gabriel, presented through a catalog of the main dishes. typical flavors that the city has, the unique and characteristic flavors, as well as their preparation, in such a way that it contributes to the rescue and preservation of the local culinary legacy, strengthening cultural identity and tourist positioning at a national and global level.

Keywords: gastronomy, typical, cultural, catalogue, revaluation

3. INTRODUCCIÓN

Ecuador es un país con una privilegiada ubicación territorial, lo que faculta condicione climáticas exclusivas, lo cual provee de una variedad de fauna y flora, productos únicos, de los cuales se han creado recetas y creaciones culinarias únicas en el mundo, cocina tradicional que ha pasado de generación en generación, desde la antigüedad y se mantiene como recurso patrimonial en la actualidad, estos platillos identifican las particularidades de cada ciudad, provincia, región y proyectan la identidad de cada lugar, siendo atractivos al turismo a nivel nacional e incluso mundial.

En la provincia del Carchi, cantón Montufar, se encuentra la ciudad de San Gabriel, situada al norte del país, tiene productos agrícolas alimentarios únicos, y por ello, a su vez tiene gran variedad gastronómica, con platos típicos reconocidos y destacados, recetas que además de deliciosas, presentan un alto contenido nutricional, lo cual se hace compatible además, con el Plan Nacional de Oportunidades en el que se destaca como política nacional la soberanía alimentaria, y la nutrición como atributo de la protección y fortalecimiento de la salud y el buen vivir.

Constante con este ámbito socio cultural, se tiene la necesidad de estudiar la gastronomía típica de la ciudad de San Gabriel, y así se define el siguiente *objetivo general*: Poner en valor la gastronomía de la ciudad de San Gabriel a través de un catálogo para realzar los platos típicos de la ciudad; para lograr esta tarea se tiene presentes los siguientes *objetivos específicos*: 1.- Evaluar el estado actual de la gastronomía de San Gabriel, investigando los desafíos y oportunidades para su revalorización, considerando aspectos como la disponibilidad de ingredientes, la calidad de los restaurantes y la percepción de los habitantes y turistas. 2.- Analizar la historia y evolución de la gastronomía de San Gabriel, identificando los platos tradicionales y la influencia de factores socioculturales en su desarrollo. 3.- Diseñar un catálogo donde exista un sumario de recetas tradicionales de la ciudad de San Gabriel. 4.- Validar la recopilación de recetas tradicionales de San Gabriel a través de la presentación a docentes y estudiantes de la escuela de la GESTURH.

Siendo pertinente esta investigación, para determinar la revalorización de la gastronomía de la Ciudad de San Gabriel se ha logrado desprende la siguiente pregunta de investigación: ¿La revalorización de los platos tradicionales en la ciudad de San Gabriel mejorara el

conocimiento de saberes ancestrales de los habitantes y personas turistas? Mediante una revisión detenida sobre la gastronomía de la ciudad de San Gabriel, con la finalidad de incorporar los diferentes platillos a las tradiciones de hoy en día.

Esta investigación está organizada en cinco apartados; en el primero se desarrolló un estado del arte que incluye la revisión de fuentes secundarias actuales, relacionadas al objeto de estudio de esta investigación; el segundo se detalla la metodología la cual parte de una investigación básica cuyo enfoque mixto, permitió la recolección y análisis de elementos cuantitativos y cualitativos; se utilizó los métodos inductivo, analítico y sintético a fin de identificar los hechos y sucesos de tal manera que se beneficiaran las identidades culturales y la gastronómicas. Además, se empleó el nivel de profundidad descriptivo ya que se detalló las características esenciales sobre la gastronomía local. Las técnicas utilizadas en la presente investigación fueron: *entrevista* dirigida a profesionales en gastronomía y moradores de la ciudad de San Gabriel a través de un cuestionario con preguntas abiertas; *encuesta* dirigida a moradores en general de la Ciudad de San Gabriel mediante un cuestionario con preguntas cerradas; y el catálogo digital se desarrolló a fin de informar a los moradores y turistas las recetas más relevantes que ha marcado la ciudad de San Gabriel en toda su trayectoria gastronómica. En el tercer apartado se presentó de forma ordenada y detallada los resultados obtenidos tanto de las entrevistas como de las encuestas. Así mismo se presenta la discusión detallada de los hallazgos, relacionándoles con el estado del arte y el trabajo de campo. El quinto desarrolla las conclusiones se destacó la relevancia de preservar y promover el catálogo digital a fin de hacer conocer los diferentes platillos que con el pasar de los años se han ido perdiendo.

4. MARCO TEORICO

4.1 ESTADO DEL ARTE

La gastronomía de la provincia del Carchi, específicamente del cantón Montufar cuenta con una amplia historiografía de más de 100 años de antigüedad y una tradición viva que ha ido adaptándose a lo largo del tiempo, para el estado del arte se ha realizado una vasta investigación bibliográfica sobre la gastronomía con la que cuenta este cantón, al igual que sus sucesos a lo largo del tiempo, donde se encontrara sus costumbres y tradiciones que se han venido transmitiendo de generación a generación sin perder su esencia.

La revalorización gastronómica se refiere a recobrar y preservar las tradiciones culinarias, teniendo en cuenta cuales son los factores fundamentales para la revalorización gastronómica y además para mejorar la gastronomía local para el aprovechamiento de la extensa herencia patrimonial y cultural.

Se entiende por gastronomía patrimonial al bien inmaterial referente a la gastronomía local del cantón, con el propósito de vigorizar el desarrollo sostenible local y gastronómico.

4.1.1 Estudios internacionales

Dentro de las conceptualizaciones de carácter internacional referente a la gastronomía tradicional y típica, se logró indagar en diferentes artículos científicos, entre ellos: La investigación intitulada “Patrimonio culinario: propuesta para una metodología de distinción patrimonial de las culinarias locales elaborada en el 2018” por los autores: Contreras, Luco, & Ríos (2019) la cual establece que: “las cocinas tradicionales ayudan a empaparse de saberes, prácticas, conocimientos que se van reproduciendo para fortalecer una cohesión social” (p. 85).

En base al comentario mencionado anteriormente, se considera que la gastronomía tradicional aparte de generar conocimientos aporta en el desarrollo de la cultura, toda vez que estas prácticas van trascendiendo en las generaciones de las familias actuales y se han convertido en motivo de mantener una identidad culinaria.

La gastronomía sin duda resulta de interés para la política cultural, de acuerdo con López

(2014) “la gastronomía mexicana como industria patrimonial alrededor de la gastronomía se crea una cadena productiva y territorial muy importante puesto que es capaz, en el marco de las nuevas tendencias, de vincular al mercado a comunidades de productores locales” (p.1).

Efectivamente la gastronomía tradicional y típica va trascendiendo a lo largo del tiempo, lo cual ha permitido el ingreso de las culturas de diversos países a un mercado bastante llamativo para los consumidores, así como, se ha convertido en una fortaleza de estos pueblos mediante la cual han podido aprovechar sus conocimientos para generar un emblemático mercado.

Siendo la gastronomía un pilar fundamental de la sociedad, pues no solo implica técnicas relacionadas a la preparación de comida, sino abarca la cultura, refleja las costumbres, tradiciones, valores y creencias de una sociedad. De manera complementaria lo señala Sedó (2015):

La cocina como manifestación sociocultural se considera como un sistema muy complejo que abarca múltiples dimensiones de la vida del ser humano. Es así como lo popular, lo criollo, lo campesino, lo típico y lo tradicional emergen en el discurso cuando se habla de cocina patrimonial (p.82).

La gastronomía de cada localidad refleja la identidad de los pueblos, así como realza las tradiciones adoptadas en el transcurso de los logros, pérdidas y aprendizajes que han sido parte de la historia de la comunidad.

4.1.2 Estudios nacionales

Dentro de las diferentes conceptualizaciones de carácter nacional de la gastronomía tradicional y típica, se logró indagar en diferentes artículos científicos, entre ellos: La cocina tradicional que manifiesta Troncoso (2019): “tienen los hombres y mujeres, sobre la preparación de alimentos tradicionales, al ser esta una manifestación que afirma la identidad que es transmitida de generación en generación y se usa como un mecanismo de interrelación social”.

Los alimentos tradicionales que han sido consumidos en una comunidad, desempeñan un papel fundamental en la identidad cultural, y suelen estar arraigados en prácticas culinarias de una región a otra.

Es de valioso aporte el artículo científico intitulado “Análisis de la evolución de la panificación en la provincia del Carchi” por los autores Fierro & Herrera (2018) quienes mencionan que:

Como patrimonio alimentario a través de la revalorización de sus técnicas y preparaciones tradicionales donde hace referencia a la cultura alimentaria se enfoca en la suma de prácticas, conocimiento, consumo y producción de alimentos, ya que los alimentos listos para el consumo generan una importancia cultural e identitaria para un pueblo, por lo que se considera un patrimonio cultural alimentario (p.143).

El patrimonio alimentario se refiere a la herencia cultural de una región o comunidad que abarca no solo los alimentos en sí, sino también las prácticas culinarias, las tradicionales, los conocimientos y las técnicas relacionadas.

Según Almachi (2018) en su trabajo de investigación intitulado “La cocina patrimonial en la conformación del destino turístico” que menciona: la gastronomía sangabrieleña, donde da a conocer que la cocina patrimonial está siendo cada vez más reconocida como un valioso componente del patrimonio intangible de los pueblos, no solo es algo que se lleva dentro y se siente, sino que también es necesario expresarlo (p.18).

La gastronomía sangabrieleña patrimonial, este tipo de cocina está estrechamente relacionado con la identidad cultural y se considera un tesoro gastronómico ya que viene de una herencia cultural de una comunidad o país que nos incentiva a realizar técnicas de cocina y practicas alimentarias.

4.1.3 Estudios locales

Dentro de las conceptualizaciones de carácter local referente a la gastronomía tradicional y típica, se logró indagar en diferentes artículos científicos, entre ellos: (Leyva & Pérez, 2014) manifiesta que los cambios en la gastronomía se dan por la implementación de nuevas técnicas que resultan mucho más cómodas y rápidas para la elaboración de cada plato

tomando en cuenta lo acelerado de los tiempos, perdiendo con esto la costumbre y cultura que no se la debería desvalorizar ya que es algo característico de cada uno (p.18).

La gastronomía moderna ha implementado nuevas técnicas culinarias y tecnológicas para desarrollar nuevos métodos como la cocina en sous-vide, la liofilización y la impresión 3D de alimentos que nos permiten un mayor control de la textura y sabor de los platos.

Además, (Simbaña, 2016) afirma que:

“Actualmente el limitado desarrollo gastronómico se ha visto afectado por la influencia de nuevas culturas alimentarias que como consecuencia se ha elevado los niveles de desconocimiento de los productos propios de la tierra y la riqueza de los platos, lo que ha conllevado a la desvalorización de la identidad gastronómica, por lo que la comida no sea apreciada a nivel nacional e internacional”. (p. 20)

Las culturas alimentarias se refieren a las tendencias y hábitos alimentarios que están transformando de manera en que a las personas en todo el mundo seleccionen, preparan y consumen alimentos nuevos ya que ahora existen verduras de diferentes variedades orgánicas sin aditivos ni abonos.

4.2. Marco conceptual

4.2.1. Revalorización gastronómica

La revalorización gastronómica se entiende como un término en donde se da o se devuelve un valor a un plato o preparación antigua en específico, con el propósito de dar vida a una tradición que con el tiempo se ha ido perdiendo “recuperar y mantener las tradiciones culinarias son factores fundamentales para revalorizar y mejorar la gastronomía local como un eje fundamental para el desarrollo sustentable y aprovechamiento de la rica herencia patrimonial y cultural” (Guevara, 2019, p. 87). En otros términos, se quiere dar a conocer que la revalorización gastronómica se trata de reintegrar las costumbres y tradiciones de la cocina ancestral.

Las nuevas técnicas de implementación gastronómica se refieren a un giro en las preparaciones tradicionales, dándole una nueva forma de vida a un plato, trayéndolo a la actualidad; Leva & Pérez (2014) manifiesta que:

Los cambios en la gastronomía se dan por la implementación de nuevas técnicas que resultan mucho más cómodas y rápidas para la elaboración de cada plato tomando en cuenta lo acelerado de los tiempos, perdiendo con esto la costumbre y cultura que no se la debería desvalorizar ya que es algo característico de cada uno. (p.18)

En otras palabras, se puede decir que, a lo largo del tiempo en la gastronomía han ido creciendo varios métodos y nuevas tecnologías en la preparación de alimentos, como por ejemplo la alta cocina también llamada cocina gourmet.

Como referencia a la depreciación de la identidad gastronómica se puede acotar que el desprestigio que vive la riqueza de un plato en la actualidad ha ido afectando en la gastronomía tradicional; en ese contexto, (Simbaña, 2016) afirma:

“El limitado desarrollo gastronómico se ha visto afectado por la influencia de nuevas culturas alimentarias que como consecuencia se ha elevado los niveles de desconocimiento de los productos propios de la tierra y la riqueza de los platos, lo que ha conllevado a la desvalorización de la identidad gastronómica, por lo que la comida no sea apreciada a nivel nacional e internacional [...]”. (p.20)

Por otra parte, la identidad gastronómica también identifica a través de lo que se siembra y se siente como propio de una sociedad y se considera importante el alimento para una ciudad, conllevando a que se tenga una identidad propia y una riqueza dentro de la tierra.

4.2.2. Gastronomía patrimonial

La gastronomía patrimonial se entiende como el valor cultural que se le otorga a una preparación o productos dentro de la ilustración gastronómica, dentro de este tema existe historia según el lugar a donde pertenezca la preparación, así como varios utensilios o platillos que con el tiempo ha ido evolucionado, por otra parte dando a conocer un concepto más actual, según Mosquera & Viteri (2021) “todo alimentopatrimonial tiene su historia desde la siembra del alimento hasta las diversas maneras de preparación, que las hace únicas

e irremplazables al paladar” (p. 3), actualmente se transmite los conocimientos sobre las costumbres culinarias ofreciendo a los usuarios conocer mucho más a fondo sobre los platos y preparaciones que en la antigüedad los ancestros preparaban.

4.2.3. Cocina ancestral y tradicional

La cocina ancestral es una técnica dentro de la rama de la gastronomía, ya que consiste en inhumar los alimentos, lo cual se tiene la creencia que esto es en beneficio a los pueblos o comunidades que realizan esta práctica, ya que así se sostiene con vida la relación con la tierra y sus frutos, Vallejo (2017)

La gastronomía ha ido cambiando con el pasar del tiempo, existen una serie de factores que repercuten directamente en la cocina. Factores internos, como hábitos y costumbres alimentarias del pueblo kichwa como los utensilios y alimentos y la relación estrecha con el círculo familiar. Por otra parte, los factores externos se vinculan con el clima, condición social, religión y tecnología estos factores son determinantes al momento de identificar la tipología de gastronomía haciendo énfasis en el rescate social cultural y ancestral de estas comunidades. (p. 64)

Es así, la cocina ancestral se refiere a la tradición culinaria que ha sido transmitida de generación en generación a lo largo de la historia de una comunidad o cultura en particular. Este enfoque a lo largo de la historia de una comunidad o cultura en particular. Este enfoque culinario se caracteriza por utilizar ingredientes y técnicas que han sido parte integral de la dieta y la cultura de una región durante siglos e incluso milenios.

La cocina tradicional es una técnica en donde las personas transmiten de generación a generación, provocando así que esta gastronomía tradicional sea quien represente la forma de alimentarse de determinada zona o lugar, de tal manera menciona que la cocina tradicional mantiene (Troncoso, 2019):

“Una relación importante con el conocimiento, que tienen los hombres y mujeres, sobre la preparación de alimentos tradicionales, al ser esta una manifestación que afirma la identidad que es transmitida de generación en generación y se usa como un mecanismo de interrelación social [...]”. (p.10)

En otras palabras, la interrelación social de la que se habla para así poder dar a conocer los saberes en preparaciones tradicionales o ancestrales hoy en día beneficia a la sociedad teniendo un máximo provecho para poder obtener una mejora en los hábitos alimenticios.

La cultura alimentaria comprende las costumbres y tradiciones de una sociedad, siendo así importante para la alimentación y nutrición de las personas en general, es así que Fierro & Herrera (2018) mencionan que:

La cultura alimentaria se enfoca en la suma de prácticas, conocimiento, consumo y producción de alimentos, ya que los alimentos listos para el consumo generan una importancia cultural e identidad para un pueblo, por lo que se considera un patrimonio cultural alimentario. (p. 143)

De esta forma la cultura alimentaria también sirve como fundamento en el ámbito educativo, alimentario y nutricional ya que, con una excelente nutrición alimentaria, se puede evitar enfermedades crónicas salvaguardando siempre la salud de las personas.

La cocina patrimonial se basa en la vinculación de varios ingredientes, prácticas y saberes dentro de la cocina que vienen desde tiempo atrás, Almachi (2018) menciona que “La cocina patrimonial está siendo cada vez más reconocida como un valioso componente del patrimonio intangible de los pueblos, no solo es algo que se lleva dentro y se siente, sino que también es necesario expresarlo” (p. 18), el patrimonio gastronómico también se entiende como un bien material referente a la gastronomía, como es la de la ciudad de San Gabriel, algunos elementos constitutivos son: conocimiento, organización, todo esto con el propósito de fortalecer el desarrollo sostenible de la ciudad.

4.2.4. Gastronomía del Carchi

La provincia del Carchi es famosa y se destaca por su peculiar gastronomía que marcan el patrimonio gastronómico cultural dentro de esta provincia, donde las recetas de estos exquisitos platillos son famosos por sus técnicas diversas y variado contenido como lo explica Cerón (2020) “La gastronomía tradicional es una forma de garantizar su transmisión con respecto a la preparación de platos, su historia y así mantener la identidad gastronómica y cultural de su pueblo” (p. 14) la gastronomía principalmente de la provincia del Carchi tiene como objetivo el rescate y conservación a lo largo del tiempo el patrimonio culinario.

En otras palabras, dentro de este tema se toma en cuenta la creatividad y técnicas que se utiliza para la preparación de cualquier tipo de platillo típico de esta zona, desde luego se busca dar a conocer las tradiciones dentro de la cocina que combina una gran riqueza culinaria, ya que se tiene distintos sabores al momento de realizar un plato y bebidas.

4.2.5. Patrimonio cultural gastronómico

El patrimonio cultural gastronómico es la síntesis de la compleja diversidad cultural, biológica y geográfica de un territorio. En la fusión de estas diversidades, se constituye el patrimonio biocultural; así como lo explica Mancera (2019) que para este siglo XXI, se reconoce que muchas formas de vida silvestre entre ellos animales y plantas, quienes han logrado diversificarse genéticamente por el trabajo humano, lo que también implica invariablemente su dimensión cultural, como es el lenguaje, con el que se construye el corpus, gestado del propio trabajo y el conocimiento derivado de ello.

4.2.6. Comida típica de San Gabriel

La patrimonialización es un pilar fundamental dentro de lo que se considera la gastronomía o manifestaciones gastronómicas típicas, de esta manera se puede decir que este método todos los saberes ancestrales se consideran propios de una zona y pueden ser transmitidos también, como expone Chacón (2017): “La comida típica es originaria de un pueblo o región, es decir es propia, su preparación es a base de productos de la misma zona, ingredientes del mismo lugar, es así como se la califica como autóctona”. (p.18) dentro de las manifestaciones patrimoniales se considera importante los saberes con los cuales se aplica o se prepara un plato tradicional propio de una ciudad o población a través de un legado ancestral gastronómico.

La gastronomía patrimonial en la ciudad de San Gabriel ha sufrido una serie de cambios dentro de su composición como por ejemplo dentro de los últimos años ha ido cambiando de manera drástica la forma de preparar cada plato tradicional, como lo explican los distinguidos autores Contreras, Luco y Ríos (2018) añaden que “la gastronomía mexicana como industria patrimonial alrededor de la gastronomía se crea una cadena productiva y territorial muy importante puesto que es capaz, en el marco de las nuevas tendencias, de vincular al mercado a comunidades de productores locales”. (p. 1), en otros términos, la gastronomía a través del tiempo ha tenido un amplio y diverso técnicas gastronómicas que

se han ido aplicando que en gran parte han favorecido las transformaciones de los platos típicos para así elevarlos a alta cocina.

Como referencia a las manifestaciones socioculturales se puede decir son manifestaciones dentro de una cultura donde la identidad de las personas se encuentra plasmada en las expresiones y sentimientos, costumbres y tradiciones, de esta manera Sedó (2015) menciona que:

La cocina como manifestación sociocultural se considera como un sistema muy complejo que abarca múltiples dimensiones de la vida del ser humano. Es así como lo popular, lo criollo, lo campesino, lo típico y lo tradicional emergen en el discurso cuando se habla de cocina patrimonial. (p. 82)

La cocina patrimonial busca que dentro de su composición siempre llevar un legado, hacer conciencia de la gastronomía patrimonial tiene gran valor para las generaciones futuras.

4.2.7. Gastronomía nacional

La gastronomía nacional se la conoce por diversas recetas gastronómicas que se han ido formando a través del tiempo por sus diversas culturas y tradiciones de una sociedad, que abarca toda la gastronomía dentro de una región o zona, de tal manera Torres(2017) menciona que:

Cuando se habla de gastronomía, no se entiende únicamente el conjunto de alimentos o platos típicos de una localidad, sino que se abarca un concepto mucho más amplio que incluye las bebidas, costumbres alimentarias, tradiciones, los procesos, las personas y los estilos de vida que se definen alrededor de la misma. (p. 4)

La fuente de la gastronomía nacional se basa en un punto fundamental como es las recetas patrimoniales de los antepasados, de tal manera se ha ido evolucionando con nuevos métodos y distintas formas de plasmar diversos tipos de menús.

4.2.8. Tipología gastronómica

La gastronomía, como parte de la cultura, indica Huang (2022), su traducción se ve envuelto en este extenso y largo debate es así como menciona que:

A través de la historia, la cultura gastronómica se va formando por diferentes factores como la migración, la guerra, los viajes, las costumbres y otras razones por las cuáles surgen las diferentes recetas, estilos de cocción, especias y tipo de comida de un grupo determinado el cuál se diferencia uno de otros (p. 5)

En otros términos, se puede decir que a lo largo del tiempo las personas en general fueron adaptándose según su situación en el ámbito gastronómico, es por eso que se puede deducir que los diferentes tipos de preparación u recetas han ido cambiando unos con otros, para de esta manera obtener lo que hoy en día se puede visualizar como platos tradicionales.

4.2.9. Patrimonio inmaterial gastronómico

Las costumbres y tradiciones que enmarcan al patrimonio gastronómico hacen posible que dentro de esto exista una identidad de un pueblo es así que Vallejo (2017) hace referencia a que:

La cultura como la vivencia que engloba y articula todos los conocimientos dados y practicados por las diferentes sociedades (mestiza, indígena y afroecuatorianos), que han intervenido en participación del estado ecuatoriano alineado a un patrimonio intangible como es la cultura de un determinado pueblo. (párr. 7)

El patrimonio gastronómico también viene de los antepasados que se han venido transformando a través del tiempo y que han dejado un legado de recetas tradicionales que se ha formado diversos tipos de gastronomías gracias al patrimonio inmaterial gastronómico.

4.2.10. Patrimonio intangible

Dentro de lo que se considera gastronomía típica se puede mencionar que es una manifestación que vive dentro de las personas o de las sociedades donde es reconocida a nivel nacional y a nivel internacional, es por eso que Baque (2023) mencionan que:

La gastronomía típica es un proceso continuo de transmisión de los saberes, los significados para elaborar diferentes platos y bebidas en función de los contextos sociales, económicos, políticos o culturales, manteniéndose la vigencia de la manifestación en este caso específico de la gastronomía de la ciudad de San Gabriel, que requiere de un proceso de revitaliza. (p. 23)

El patrimonio intangible simula a la gastronomía inmaterial que ha base de técnicas y métodos como el conocimiento simbólico al Cantón que facilita un buen desarrollo para la gastronomía patrimonial.

4.3 Marco legal

Para el progreso de este análisis se estudia documentos normativos que accederán a la realización de los temas planteados. Se distingue el marco reglamentario de la Constitución de la Republica del Ecuador (2008), menciona en el art. 21:

Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas. (Constitución del Ecuador, 2008, Artículo 21, p. 15)

Por lo tanto, el estudio menciona la libertad de identidad cultural, donde se puede dispersar tradiciones de generación en generación siempre y cuando se respete cada una de ellas.

La investigación se enmarca en el Art. 80 de la Ley Orgánica de Cultura (2016), en el cual se enmarca en:

Del reconocimiento de las manifestaciones culturales. Se reconocen como pertenecientes al patrimonio cultural nacional intangible o inmaterial, entre otras manifestaciones culturales, y siempre que sean compatibles con los derechos humanos, derechos de la naturaleza, derechos colectivos y las disposiciones constitucionales. (p. 19)

En otros términos, se dispone que las manifestaciones culturales o creativas pueden ser transmitidas de generación en generación, así como también las técnicas ancestrales tradicionales.

5. MATERIALES Y MÉTODOS

5.1. Enfoque de investigación

La investigación ha sido diseñada a fin de poner una estimación a los distintos platos típicos de la ciudad de San Gabriel, provincia del Carchi, a fin de dar una revalorización a su cultura y la manera de alimentación, puesto que ha sido parte de las tradiciones culturales por muchos años, mismo que ha sido reflejada por los habitantes dentro de un proceso de lucha a fin de mantener sus creencias, saberes y tradición gastronómico.

La presente investigación empleo un enfoque mixto, combinando elementos cualitativos y cuantitativos; mismos que nos ha permitido obtener una perspectiva completa y comprensiva de los platillos tradicionales inherentes de la ciudad de San Gabriel mismos que han sido considerados como patrimonio cultural gastronómico.

5.2. Tipo de métodos

5.2.1 Inductivo y deductivo

Este procedimiento permitió distinguir unos hechos de sucesos y eventos de condición peculiar el cual beneficiará a los saberes dentro de las distintas identidades y culturas que engloba la gastronomía, con el fin de llegar a una propuesta dentro de los saberes de la identidad gastronómica.

5.2.2 Método Analítico

Este método permitió determinar la situación actual con relación a los platos típicos de la ciudad de San Gabriel en base a la recopilación de artículos científicos, y recetas que sean importantes en la investigación.

5.2.3 Método sintético

Mediante este método se obtuvo integrar los componentes dispersos que se ha llegado a indagar en el presente trabajo de investigación, y así poder cumplir con los objetivos planteados de manera ordenada. De esta manera se podrá identificar los datos más importantes para poder llegar a las posibles conclusiones de investigación.

5.3. Técnicas

5.3.1 Documental

Se llevó a cabo una revisión bibliográfica exhaustiva a fin de identificar y recopilar información sobre los platos de la gastronomía carchense, platos que con el pasar de los años han ido perdiendo su valor gastronómico; se revisaron fuentes secundarias en repositorios de universidades, en buscadores académicos como Google Académico, Redalyc, libros gastronómicos, repositorios de diferentes Universidades.

5.3.2 Entrevista

Se empleó la entrevista estructurada a fin de captar una exhaustiva indagación sobre la definición y rescate de la identidad gastronómica, así como también del patrimonio cultural gastronómico en la ciudad de San Gabriel, se tomó en cuenta criterios y opiniones con el fin de ser tomados en cuenta en el desarrollo del presente análisis.

5.3.3 Encuesta

Se diseñó una serie de encuestas dirigidas a las personas de San Gabriel, a fin de identificar la relevancia social en relación a la gastronomía que se ha perdido en los últimos años, posterior a ello se capta la información, se tabula, se gráfica y analiza.

5.3.4 Creación de un catálogo digital

Para identificar aquellas estrategias que fortalecieron la gastronomía de San Gabriel se realizó un catálogo digital en donde se den a conocer aquellas pautas importantes y los objetivos que se desarrollaran a lo largo de la investigación.

5.4. Instrumentos

Cuestionario: La encuesta utilizada en este estudio consta de 11 preguntas cerradas, diseñadas a habitantes de la ciudad de la ciudad de San Gabriel de Montufar. El objetivo principal de esta encuesta fue evaluar el interés y el nivel de conocimiento acerca de la gastronomía típica y tradicional de la ciudad. A través de estas preguntas, se buscó determinar si los participantes tenían conocimiento sobre la gastronomía de la ciudad, así como si consideraban relevante el conocimiento sobre la historia que han tenido por generaciones los platos

El enfoque en preguntas cerradas permitió recopilar datos cuantitativos y obtener respuestas concretas y medibles. Se seleccionaron preguntas que abordaran diferentes aspectos relacionados con el patrimonio religioso, como la familiaridad con las iglesias, la apreciación de su valor cultural, la importancia de la visita y el interés en aprender más sobre su historia y significado.

Guía de entrevista: La presente entrevista se llevó a cabo mediante la aplicación de un cuestionario compuesto por 5 preguntas abiertas. Este instrumento se dirigió a 2 Chefs profesionales y 2 personas de edad adulta mayor que tienen conocimientos sobre la gastronomía de la ciudad de San Gabriel

Las preguntas abiertas permitieron obtener respuestas detalladas y enriquecedoras, brindando a los participantes la oportunidad de expresar sus opiniones y puntos de vista de manera amplia. Se abordaron temas relacionados sobre la gastronomía típica y tradicional de la ciudad y como han ido cambiando de generación en generación.

El uso de este instrumento de entrevista proporcionó información valiosa acerca de la historia de los platos típicos y tradicionales de la ciudad

Guía de observación: Se llevaron a cabo tres fichas de observación los restaurantes que ofertan los platos más representativos de la ciudad. Estas fichas tuvieron como objetivo principal realizar un análisis detallado de cada plato de acuerdo a su historia incluyendo una breve descripción de sus recetas y sabores.

5.5. Población

El presente estudio se centra en la población económicamente activa del cantón Ibarra, tomando en consideración los datos proporcionados por el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial (PDOT) correspondiente. El objetivo principal es obtener referentes sólidos que permitan comprender la importancia de la gastronomía típica y tradicional de la ciudad de San Gabriel.

5.6. Muestra

En el presente trabajo de investigación se utilizó una muestra no probabilística por conveniencia, considerando la población de la ciudad de San Gabriel de Montufar como base

para la recopilación de datos. Para ello, se realizaron encuestas utilizando la herramienta Google Formularios, a través de las cuales se indagó sobre el conocimiento de la población en relación a la gastronomía típica y tradicional de San Gabriel.

Asimismo, se llevó a cabo una selección específica de participantes para la aplicación de las entrevistas. Se buscó a personas que estuvieran relacionadas a personas con conocimientos sobre la gastronomía típica y tradicional de San Gabriel de Montufar. Esta selección se hizo con el fin de obtener criterios y perspectivas acordes al conocimiento y la experiencia en el ámbito.

Durante las entrevistas, se utilizaron grabaciones de voz como medio de registro para posteriormente realizar una transcripción rigurosa de los contenidos. Esto permitió un análisis más detallado y preciso de las respuestas brindadas por cada entrevistado, asegurando la fidelidad y veracidad de la información recopilada.

El empleo de estas técnicas de recolección de datos garantizó la obtención de información confiable y significativa sobre el conocimiento sobre la historia de los platos típicos y tradicionales de la ciudad de San Gabriel de Montufar.

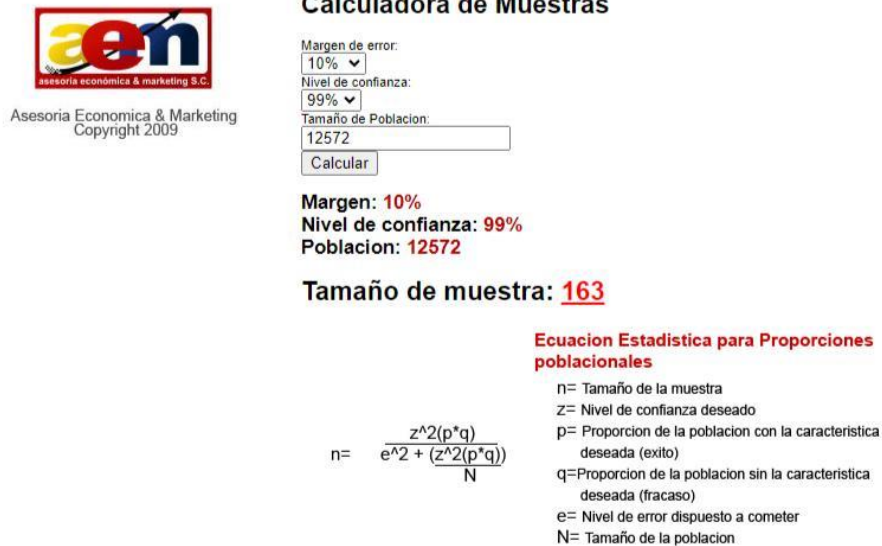
5.6.1 Cálculo de la Muestra

Para calcular la muestra se tomó como universo de estudio, el cantón Montufar, ciudad San Gabriel. En base a esto se tomó la PEA (Población Económicamente Activa) de este cantón que es 12.572 habitantes, que al aplicar la fórmula dio como resultado 163 encuestas por realizar, esto se detalla en la figura 1.

Cálculo de la muestra

Figura 1

Cálculo de la muestra a través de una aplicación



Calculadora de Muestras

Margen de error: 10%
Nivel de confianza: 99%
Tamaño de Poblacion: 12572
Calcular

Margen: 10%
Nivel de confianza: 99%
Poblacion: 12572

Tamaño de muestra: 163

Ecuacion Estadistica para Proporciones poblacionales

n= Tamaño de la muestra
z= Nivel de confianza deseado
p= Proporcion de la poblacion con la caracteristica deseada (exito)
q= Proporcion de la poblacion sin la caracteristica deseada (fracaso)
e= Nivel de error dispuesto a cometer
N= Tamaño de la poblacion

$$n = \frac{z^2(p*q)}{e^2 + \frac{z^2(p*q)}{N}}$$

Nota. Tomado de Corporación AEM Asesoría Económica y Márketing (2009). Calculadoras de muestras. https://www.corporacionaem.com/tools/calc_muestras.php

Los datos utilizados para el cálculo tienen 10% del margen de error, con un nivel de confiabilidad del 95%, aplicando la fórmula se obtuvo como resultado 163 sujetos a encuestar.

Para determinar el tamaño de la muestra representativa, se utilizó la siguiente fórmula:

$$n = \frac{z^2(p*q)}{e^2 + \frac{z^2(p*q)}{N}}$$

Donde:

n= representa el tamaño de la muestra.

z= es el valor crítico de la distribución normal estándar correspondiente al nivel de confianza deseado.

p= es la proporción estimada de la población que presenta la característica de interés.

q= es el complemento de p (1 - p).

he= es el nivel de precisión deseado.

N= Tamaño de la población

En este caso, se utilizó una población económicamente activa (PEA) de 12.572 habitantes en la zona geográfica seleccionada. El nivel de confianza deseado fue del 95% y una precisión del 99% en donde el margen de error es el 10%. Para calcular la muestra, se debe tener una estimación previa de la proporción (p) de la población que consume paico en la gastronomía imbabureña.

Datos:

$$N= 12.572 \quad z= 1,96$$

$$p= 0,5 \quad q= 0,5$$

$$e= 0,1$$

Resolución:

$$n = \frac{1,96^2(0,5 * 0,5)}{0,1^2 + \frac{1,96^2(0,5 * 0,5)}{12572}} = \frac{0,9604}{0,1^2 + \frac{1,96^2(0,5 * 0,5)}{10393}} =$$

$$n = \frac{0,9604}{\frac{126,68}{12572}} = \frac{0,9604 * 12572}{126,68}$$

$$n = \frac{12074,1488}{126,68}$$

$$n=95,312$$

5.7 Procedimiento.

A fin de dar solución a los problemas presentados en la presente investigación, podemos mencionar que es importante tener en consideración que la cocina ancestral o típica de la ciudad de San Gabriel, provincia del Carchi, se encuentra inmersa en una pérdida total relacionada con el desinterés de las nuevas generaciones, influencias externas y pérdida de saberes tradicionales, de esta manera se ha diseñado la siguiente metodología:

Fase 1: Diseño de los instrumentos.

Se diseñó una encuesta con 13 preguntas cerradas que fueron aplicadas al número de la muestra que salió según el cálculo en la fórmula que dio como resultado 163 personas.

Figura 1

Encuesta



Ibarra, 08 de mayo del 2023.

Nombre: Joffre Pantoja

Trabajo de titulación: "Revalorización de la gastronomía de ciudad de San Gabriel"

Previo a la obtención de título de Licenciado de Gastronomía.

Objetivo general de la investigación:

Poner en valor la gastronomía de la ciudad de San Gabriel a través de un catálogo para realzar los platos típicos de la ciudad.

Encuesta dirigida a habitantes de San Gabriel

Género

Masculino ()

Femenino ()

Edad

18-25 ()

26-45 ()

45-65 ()

Más de 64 ()

1. ¿Qué tiempo lleva viviendo en la Ciudad de San Gabriel?

1-5 años ()



5-10 años ()

10-15 años ()

Toda la vida ()

2. ¿Cuál es su grado de instrucción?

Primaria ()

Secundaria ()

Tercer Nivel ()

Posgrado ()

3. ¿Cuál es su ocupación?

Estudiante ()

Empleado Público ()

Empleado Privado ()

Profesional ()

Empresario ()

Comerciante ()

Jubilado Perfil del turista ()

Otro.

4. ¿Qué nivel de preferencia tiene al consumir la cocina tradicional de San Gabriel?

Alto ()



Medio ()

Bajo ()

5. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un plato tradicional?

Menos de \$3,00 ()

\$3,01 - \$5,00 ()

\$5,01 - \$8,00 ()

Más de \$9,01 ()

Otro ()

6. ¿Con que frecuencia suele salir a degustar comida tradicional de San Gabriel?

Una vez por semana ()

Una vez por mes ()

Dos veces por mes ()

Otro ()

7. ¿Qué influyen en usted para la elección de un servicio culinario?

Cuál de las siguientes opciones es más importante para usted a la hora de elegir un servicio culinario

Escoja una opción

Cocina con identidad propia ()

Buena relación entre calidad/precio ()

Variedad en la oferta ()



Otro ()

8. ¿Le gustaría conocer sobre el proceso de preparación de los platos tradicionales?
De la ciudad de San Gabriel

Si ()

No ()

¿Por qué?

9. ¿Cuál es su platillo tradicional preferido de San Gabriel? Escala

Hornado ()

Cuy Asado ()

Locro Chacrero ()

Caldo de Gallina runa ()

Otro ()

10. ¿Cuál es su bebida tradicional preferida de San Gabriel?

Champús ()

Chicha de Arroz ()

Café de Chuspa ()

Otro ()

11. ¿Cree Ud. que la elaboración de una revista gastronómica ayudará a la
dinamización del turismo gastronómico de la ciudad de San Gabriel?

Si ()



No ()

¿Por qué?

12.- En que formato le gustaría recibir el recetario con comida tradicional de San Gabriel escoja una opción

Impreso ()

Digital ()

WhatsApp ()

Código QR ()

Otros ()

13.- ¿Recomendaría el cantón San Gabriel, su cocina tradicional a familiares y amigos?

Si ()

No ()

De igual manera se diseñó dos guiones de entrevista con 7 preguntas abiertas. Se entrevistó a 2 profesionales en gastronomía y 2 moradores de la ciudad de San Gabriel con las siguientes preguntas.

Figura 2

Entrevista



Ibarra, 08 de mayo del 2023.

Nombre: Joffre Pantoja

Trabajo de titulación: “Revalorización de la gastronomía de ciudad de San Gabriel”

Previo a la obtención de título de Licenciado de Gastronomía.

Objetivo general de la investigación:

Poner en valor la gastronomía de la ciudad de San Gabriel a través de un catálogo para realzar los platos típicos de la ciudad.

Entrevista dirigida a Licenciados de Gastronomía de la ciudad de San Gabriel

- **Chef: Mgs. David León**
- **Chef: Lic. Daniel Fualta**
- **Chef: Lic. Freddy Imbaquingo**
- **German Navarrete Morador de la ciudad de San Gabriel**
- **Adriana Vizcarra Moradore de la ciudad de San Gabriel**

1. ¿Qué tiempo vive en la ciudad de San Gabriel?
2. ¿Qué elementos usaría para que la revalorización de la gastronomía en la ciudad de San Gabriel promovería el turismo por medio de la creación de platos típicos que con el pasar de los años se han ido olvidando?
3. Cual es el papel de los chefs y cocineros locales en la revalorización de la gastronomía de San Gabriel.



4. ¿Qué tipo de medio de comunicación ha escuchado que influye y difunda mejor información sobre la gastronomía típica de la ciudad de San Gabriel?
5. ¿Qué tan importante es la colaboración del GAD MUNICIPAL DE SANGABRIEL a fin de promover a la gastronomía típica patrimonial o sobresaliente de la ciudad?
6. ¿Cuál es su opinión acerca de implementar recetas estándar en los establecimientos gastronómicos para no perder sabores tradicionales?
7. ¿Qué medios de difusión considera usted que son los más apropiados para promocionar la gastronomía tradicional de San Gabriel?

Finalmente, se diseñó una ficha de observación en donde se recogieron datos relevantes sobre la revalorización de la gastronómica de la ciudad de San Gabriel.

Fase 2:

Los instrumentos indicados anteriormente fueron validados por un docente universitario de Gastronomía.

Fase 3: Aplicación de los instrumentos.

Las encuestas aplicadas fueron en base a una aplicación “Cálculo de muestras” y su enlace fue enviado por medio de los medios más concurridos hoy en día, es decir, vía WhatsApp y Facebook.

El cuestionario de entrevistas se elaboró en Word por mi persona y fue aplicado de forma personal, tanto a los profesionales de gastronomía como a los moradores de la ciudad, las entrevistas fueron grabadas y duraron alrededor de 5 minutos por los moradores, a diferencia de los profesionales en gastronomía que su entrevista duro al menos 10 minutos.

Las fichas de observación contienen datos de los platillos tradicionales y típicos de la ciudad a fin de conocer su perspectiva sobre aquello.

Figura 3

Ficha de observación

Ficha de observación		
1. DATOS DEL INVESTIGADOR:		
2. FECHA:		
3. NOMBRE DEL LUGAR/ACTIVIDAD:		
Sección		
3.1. UBICACION	LONGITUD:	LATITUD:
Provincia: Imbabura Calle:	Cantón:	Barrio:
3.2 SECTOR:		
3.2.1 NOMBRE DEL DUENO/A:		
3.2.3 Observaciones:		
4.- Fotografías		
Comentario:		

5.8 Matriz metodológica

Tabla 1*Matriz metodológica*

TEMA DE INVESTIGACIÓN	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	SUJETOS DE ESTUDIO	MÉTODO	TÉCNICA	INSTRUMENTO	RESULTADOS
Revalorización de la gastronomía de la ciudad de San Gabriel	Realizar una búsqueda bibliográfica sobre la gastronomía típica y tradicional de San Gabriel por medio de un estado del arte	Investigación del estado actual de la gastronomía tradicional de la ciudad de San Gabriel.	Inductivo Deductivo Histórico Comparativo	Documental	Fuentes secundarias	Marco Teórico
	Analizar la historia y evolución de la gastronomía típica y tradicional de San Gabriel a través de un trabajo de campo	Historia y evolución de la gastronomía de San Gabriel		Encuesta	Cuestionario	Listado de recetas de cocina tradicionales de San Gabriel.
	Diseñar un catálogo de las	platos tradicionales de la ciudad de San Gabriel.	Inductivo Deductivo Analítico - Sintético	Entrevista Observación	Guion de Entrevista Ficha de Observación	

principales recetas tradicionales y típicas de la ciudad de San Gabriel de Montufar.

Validar el catálogo de las principales recetas tradicionales y típicas de la ciudad de San Gabriel de Montufar.

Catálogo de las recetas tradicionales de la ciudad de San Gabriel.

Catalogo

Analítico Sintético
 Histórico Comparativo
 Inductivo Deductivo
 Analítico Sintético
 Histórico Comparativo

Documental
 Encuesta
 Entrevista
 Observación Participante
 Documental
 Encuesta
 Entrevista
 Observación Participante

Fuentes secundarias
 Cuestionario
 Guion de Entrevista
 Ficha de Observación
 Ficha de Validación

Catálogo con las recetas tradicionales de la ciudad de San Gabriel.
 Catalogo aprobado

6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN. -

En este apartado se presentan los resultados cualitativos-cuantitativos de la presente investigación, se tomó en cuenta la muestra de estudio que estuvo conformada por 163 encuestas correspondientes a los habitantes de la ciudad de San Gabriel, a fin de reflejar los datos obtenidos se muestran las gráficas de pastel y al final de estas se realiza un análisis general de resultados. En los datos cualitativos se realiza una normativa de los testimonios de los entrevistados loscuales al final se presentan en forma de análisis general.

6.1. Tabulación de las encuestas.

Pregunta 1

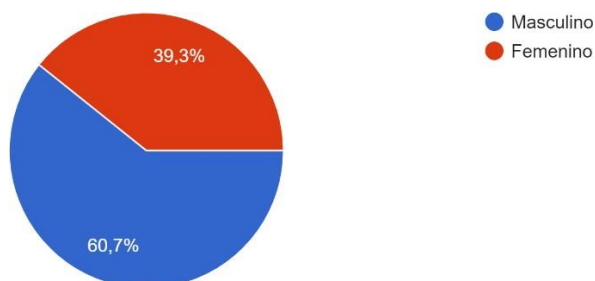
Tabla 2

Género

RESPUESTAS	NÚMERO DE ENCUESTADOS	PORCENTAJE
Femenino	68	39.3%
Masculino	105	60.7%

Figura 4

Género



Pregunta 2

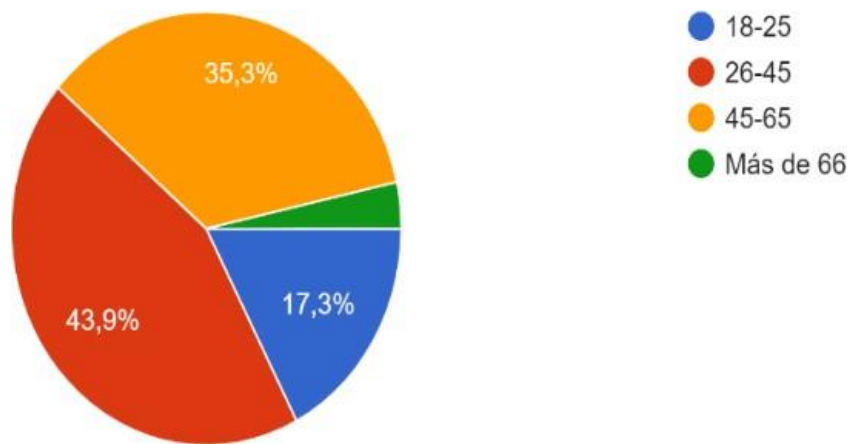
Tabla 3

Edad

RESPUESTAS	NÚMERO DE ENCUESTADOS	PORCENTAJE
18-25	30	17.3%
26-45	76	43.9%
45-65	61	35.3%
Más de 66	6	3.5%

Figura 5

Edad



Pregunta 3

¿Qué tiempo lleva viviendo en la Ciudad de San Gabriel?

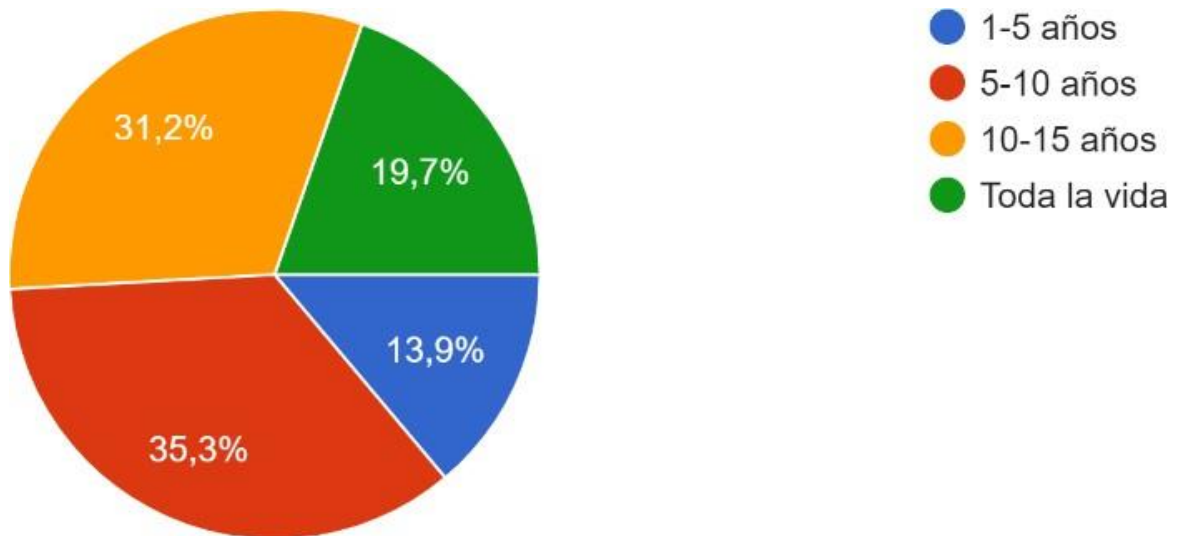
Tabla 4

Tiempo de residencia

RESPUESTAS	NÚMERO DE ENCUESTADOS	PORCENTAJE
1-5	30	13.9%
5-10	76	35.3%
10-15	61	31.2%
Toda la vida	6	19.7%

Figura 6

Tiempo viviendo en San Gabriel



Pregunta 4

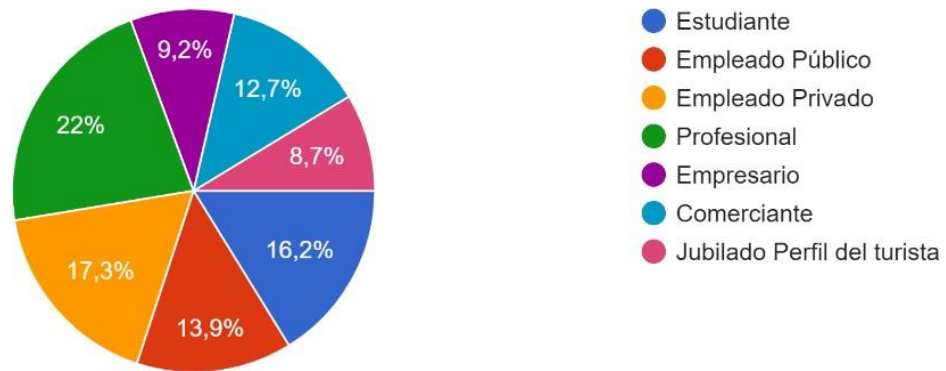
Tabla 5

¿Cuál es su ocupación?

RESPUESTAS	NÚMERO DE ENCUESTADOS	PORCENTAJE
Estudiante	28	16.2%
Empleado Público	24	13.9%
Empleado Privado	30	17.3%
Profesional	38	22%
Empresario	16	9.2%
Comerciante	22	12.7%
Jubilado perfil del turista	15	8.7%

Figura 7

Ocupación



Pregunta 5

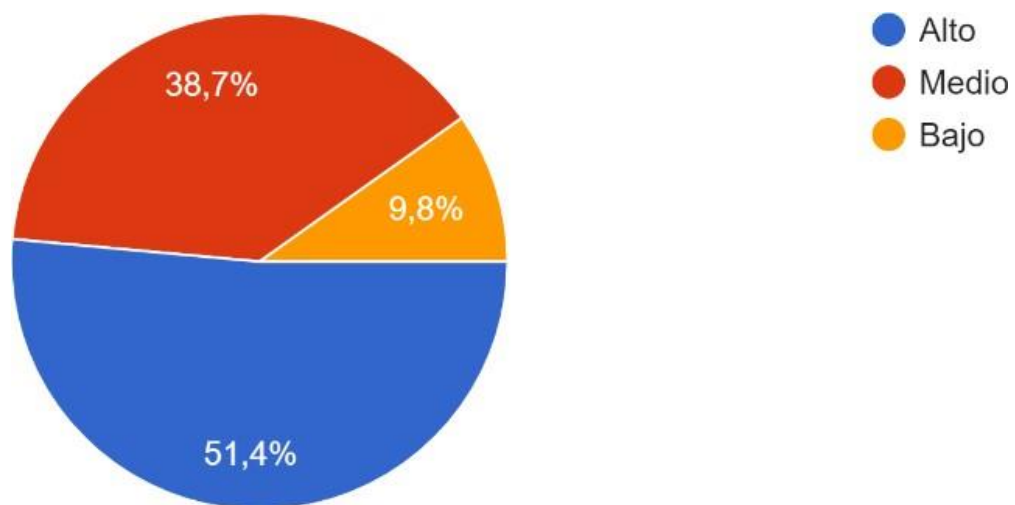
Tabla 6

¿Qué nivel de preferencia tiene al consumir la cocina tradicional de San Gabriel?

RESPUESTAS	NÚMERO DE ENCUESTADOS	PORCENTAJE
Alto	89	51.4%
Medio	67	38.7%
Bajo	17	9.8%

Figura 8

Nivel de preferencia



Pregunta 6

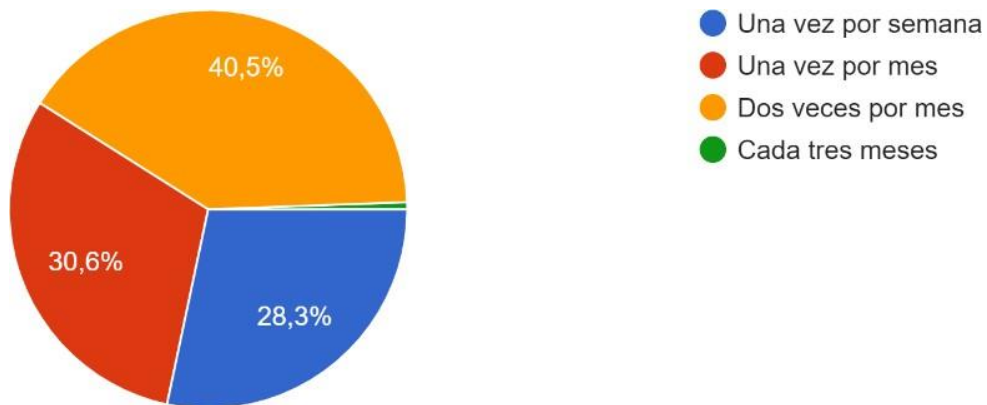
Tabla 7

¿Con qué frecuencia suele salir a degustar comida tradicional de San Gabriel?

RESPUESTAS	NÚMERO DE ENCUESTADOS	PORCENTAJE
Una vez por semana	49	28.3%
Una vez por mes	53	30.6%
Dos veces por mes	70	40.5%
Cada tres meses	1	0.6%

Figura 9

Frecuencia a degustar comida tradicional



Pregunta 7

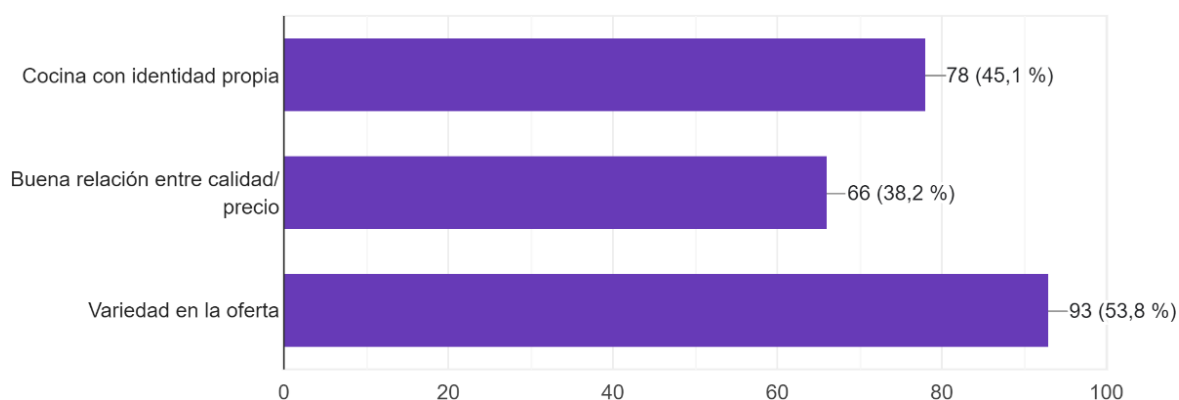
Tabla 8

¿Qué aspectos tomaría en cuenta usted al momento de elegir servicio culinario?

RESPUESTAS	NÚMERO DE ENCUESTADOS	PORCENTAJE
Cocina con identidad Propia	78	45.1%
Buena relación entre calidad/precio	66	38.2%
Variedad en la oferta	93	53.8%

Figura 10

Aspectos al momento de elegir servicio culinario



Pregunta 8

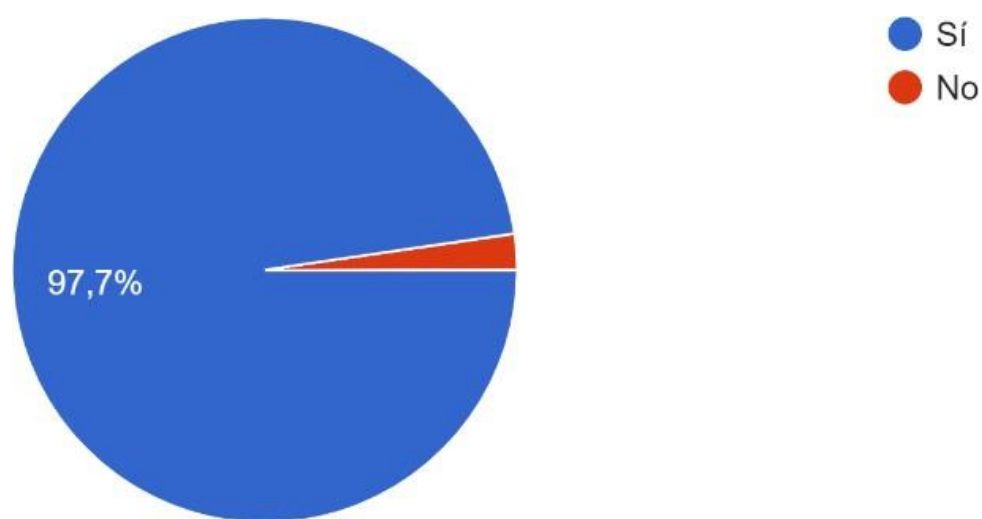
Tabla 9

¿Le gustaría conocer sobre el proceso de preparación de los platos tradicionales?

RESPUESTAS	NÚMERO DE ENCUESTADOS	PORCENTAJE
Si	169	97.7%
No	4	2.3%

Figura 11

Interés en el proceso de preparación



Pregunta 9

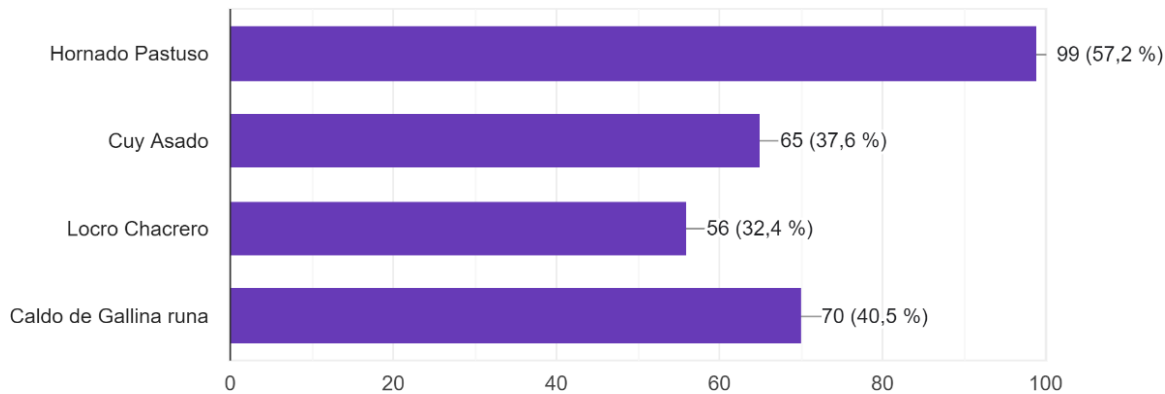
Tabla 10

¿Cuál es su platillo tradicional preferido de San Gabriel?

RESPUESTAS	NÚMERO DE ENCUESTADOS	PORCENTAJE
Hornado Pastuzo	99	57.2%
Cuy asado	65	37.6%
Locro chacrero	56	32.4%
Caldo de gallina runa	70	40.5%

Figura 12

Platillo tradicional preferido



Pregunta 10

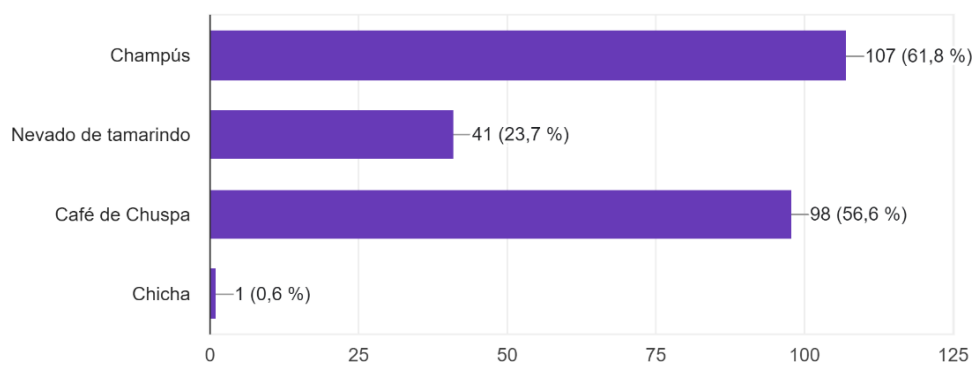
Tabla 11

¿Cuál es su bebida tradicional preferida de San Gabriel?

RESPUESTAS	NÚMERO DE ENCUESTADOS	PORCENTAJE
Champús	107	61.8%
Nevado de tamarindo	41	23.7%
Café de chuspa	98	56.6%
Chicha	1	0.6%

Figura 13

Bebida tradicional preferida



Pregunta 11

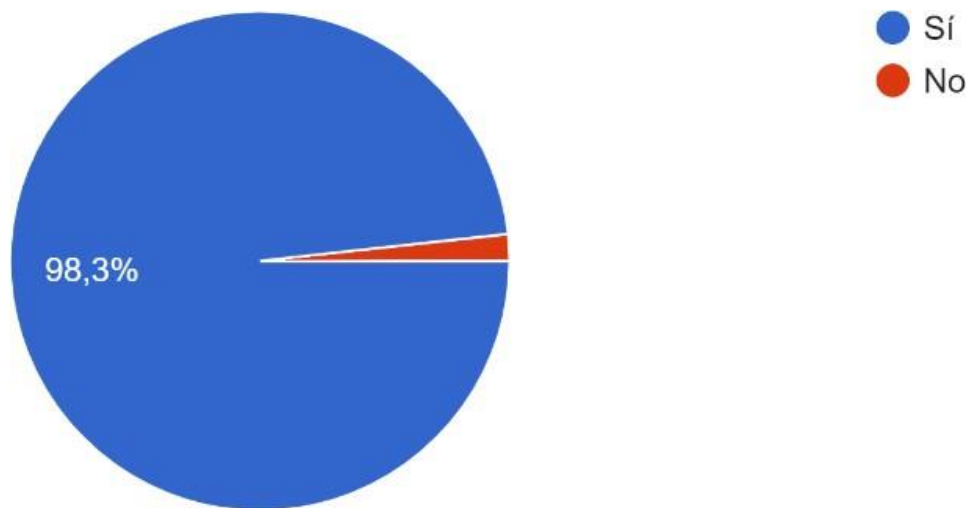
Tabla 12

¿Recomendaría el Cantón San Gabriel, su cocina tradicional a familiares y amigos?

RESPUESTAS	NÚMERO DE ENCUESTADOS	PORCENTAJE
Si	170	98.3%
No	3	1.7%

Figura 14

Recomendación el cantón Montufar



Pregunta 12

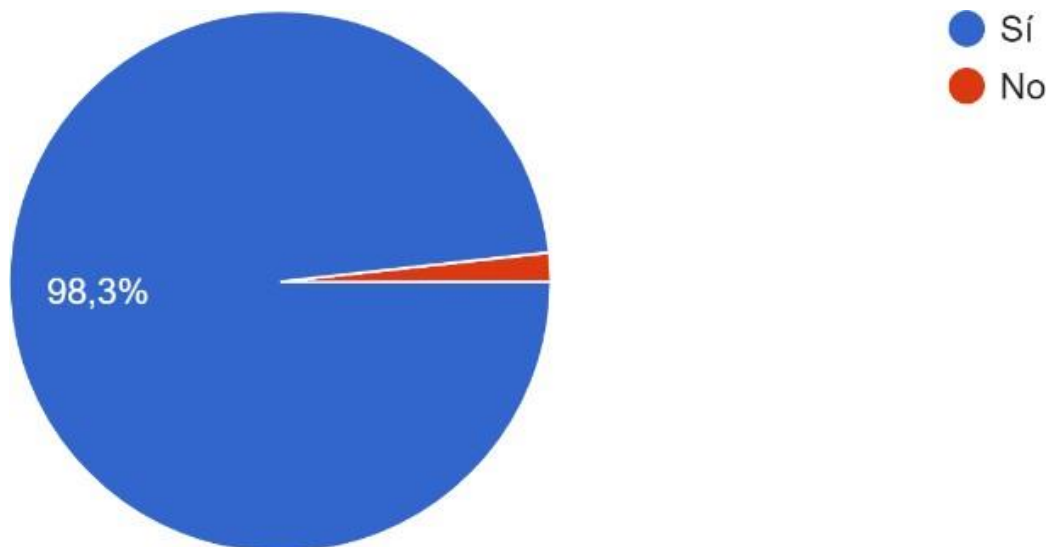
Tabla 13

¿Cree Ud. que la elaboración de un catálogo ayudaría a la dinamización del turismo gastronómico de la ciudad de San Gabriel?

RESPUESTAS	NÚMERO DE ENCUESTADOS	PORCENTAJE
Si	170	98.3%
No	3	1.7%

Figura 15

Elaboración de un catálogo gastronómico



Pregunta 13

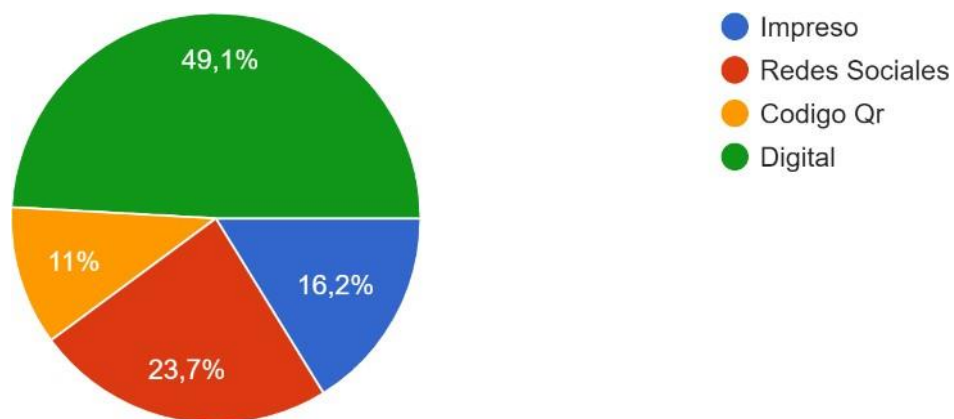
Tabla 14

¿Qué instrumento le resulta más conveniente para visualizar el catálogo gastronómico?

RESPUESTAS	NÚMERO DE ENCUESTADOS	PORCENTAJE
Impreso	28	16.2%
Redes sociales	41	23.7%
Código Qr	19	11%
Digital	85	49.1%

Figura 16

Instrumento conveniente



6.1.1. Análisis de resultados de las encuestas

De la presente investigación de campo con una muestra de 173 encuestados oriundos de la ciudad de San Gabriel, han revelado los siguientes datos con respecto a las preguntas antes expuestas en los cuadros demostrativos.

De acuerdo con las personas encuestadas en relación al género, podemos mencionar que el 60.7% han abarcado el mayor porcentaje ocupando a personas de género masculino, a diferencia que el 39.3% han sido personas de género femenino

Así mismo se puede observar que se ha obtenido un porcentaje muy alto en relación a la edad de los habitantes de la ciudad de San Gabriel, encontrándonos con un porcentaje muy conveniente del 43.9% de habitantes que mantienen una edad entre 26 a 45 años promedio; continuamente nos encontramos con un 35.3% correspondiente a personas de 45 a 65 años de edad; el 17.3% corresponde a personas entre los 18 a 25 años; y el último porcentaje corresponde al 3.5% que incluye a personas mayores a los 66 años de edad, correspondiente al grupo de la tercera edad.

En la pregunta número 1, de acuerdo a los resultados obtenidos podemos observar que la mayoría de las personas encuestadas, son habitantes que han mantenido su residencia alrededor de 5 a 10 años marcando un 35.3%; así como también habitantes que han residido de 10 a 15 años permanentes ocupando el 31.2%, quienes se considera que son personas conocedoras de las costumbres y tradiciones.

En la pregunta número 2, de los resultados obtenidos, se puede manifestar que la mayoría de las personas encuestadas son profesionales, manteniendo diferentes títulos universitarios, seguido por empleados privados y estudiantes.

En la pregunta número 3, de los resultados obtenidos en relación a la preferencia de consumir la comida tradicional propia de la ciudad de San Gabriel, es *alta* ya que los habitantes al parecer valoran la tradición culinaria, ya que en cada ingrediente de la cocina tradicional se ve reflejada la identidad cultural, teniendo como deseo consumir platos acompañados de la historia que en el transcurso de los años ha marcado en cada uno de sus hogares.

En la pregunta número 4, de los resultados obtenidos se puede evidenciar que los ciudadanos

montufareños suelen salir a degustar y saborear los diferentes platos típicos de la zona una vez por semana o al menos una vez al mes, entendiendo que cada uno mantiene sus labores diarias, que se les dificulta al menos degustar más seguido.

En la pregunta número 5, de los resultados obtenidos se puede observar que la mayoría de personas al momento de elegir un servicio culinario prefieren analizar la variedad en relación a la oferta que se destaca en la ciudad de San Gabriel, entre ellos obtenemos un 53.8% quienes analizan la oferta disponible; 45.1% entre ellos se destaca la cocina con identidad propia, pudiendo degustar todo lo que conlleva la cultura de nuestros antepasados; y, 38.2% se distingue en vista que tienen por preferencia analizar temas relacionados con calidad y precio.

En la pregunta número 6, de los resultados obtenidos se puede evidenciar que la mayoría de las personas que radican en la ciudad, tienen el interés de conocer sobre el proceso de preparación de los platos tradicionales, a fin de compartir vivencias que enfoca la gastronomía de las personas sangabrieleñas ¹ y aprender de sus ingredientes, historia y estilos de vida; que con el pasar de los años y las nuevas generaciones han ido perdiéndose.

En la pregunta número 7, de los resultados obtenidos se puede verificar que el platillo preferido por los habitantes de la ciudad de San Gabriel es el Hornado² pastuzo³, mismo que ha sido adoptado por el 57.2%; así como también el caldo de gallina runa⁴ que ha sido de preferencia para un 40.5%; de igual manera el cuy asado, con acogida por un 37.6%; y por último el locro⁵ chagrero⁶ ocupando un 32.4%. Estos platillos típicos de la ciudad son los preferidos debido a su sabor único, delicioso y sobre todo la tradición que abarca cada uno.

En la pregunta número 8, de los resultados obtenidos se puede apreciar que las bebidas

¹ Sangabrieleño: Se les conoce a los habitantes de la ciudad de San Gabriel, cantón Montufar, provincia del Carchi.

² Hornado: Cerdo asado al horno. (RAE, 2014)

³ pastuzo: Perteneciente o relativo a Pasto o a los pastusos. (RAE, 2014)

⁴ Runa: término amplio que denota una acción realizada o un efecto obtenido a partir de una serie de acciones que son ejecutadas tomando en consideración dos elementos: conocimiento y capacidades.

⁵ Locro: Plato de carne, papas, maíz y otros ingredientes, usado en varios países de América del Sur. (RAE, 2014)

⁶ Chagrero: deriva de la palabra quechua chakra que significa “campo de cultivo, maizal” (Echeverri, s.f.)

tradicionales que sobresalen como el champús, café de chuspa, nevado de tamarindo y la chicha. Estas preparaciones son consideradas recetas seleccionadas por su sabor que lo ha hecho único por el transcurso de los años.

En la pregunta número 9, de los resultados obtenidos se puede verificar con datos reales que la mayoría de las personas recomendarían que visiten la ciudad de san Gabriel, ya que mantiene muchas cosas positivas, existen nuevos emprendimientos dirigidos al turismo en donde la gastronomía deberá destacarse por los platillos que son la fuente de atracción de la gente local y de los turistas en general.

En la pregunta número 10, de los resultados obtenidos se puede demostrar que un recetario gastronómico sería el medio idónea que nos va a permitir difundir a la ciudadanía carchense y del país en general, respecto a la cultura y la tradición culinaria de la ciudad de San Gabriel, obteniendo un corpus ⁷culinario donde sea la fuente de recopilación de datos relevantes a la historia de vida de la cocina nativa

En la pregunta número 11, de los resultados obtenidos lo más conveniente y de su gusto para las personas encuestadas, consideran que lo más acertado sería el catálogo digital, en vista que la tecnología a diario va avanzando, y conforme a ellos los habitantes van acoplándose a la tecnología. Es por eso que se ha obtenido un gran porcentaje del 49.1%

6.1.2 Resumen de las entrevistas

6.1.3 Datos de los entrevistados

Tabla 15

Datos de los entrevistados

Código	Nombres	Fecha de la entrevista	Ocupación
E1	Dennis León	28-26-2023	Chef investigador
E2	Fredy Imbaquingo	4-07-2023	Administrador del establecimiento Lav180.
E3	Adriana Vizcarra	4-07-2023	Moradora de la ciudad de San Gabriel.

⁷Corpus:Conjunto lo más extenso y ordenado posible de datos o textos científicos, literarios, etc., que pueden servir de base a una investigación. (RAE, 2014)

E4	Germán Navarrete	4-07-2023	Morador de la ciudad de San Gabriel.
----	------------------	-----------	--------------------------------------

Entrevista 1

Entrevistado: Dennis León, Chef investigador

P1 ¿Qué elementos usaría para que la revalorización de la gastronomía en la ciudad de San Gabriel promovería el turismo por medio de la creación de platos típicos?

Debería haber una investigación basada en las técnicas y conocimientos ya que su cambio es un régimen monetario, y cuando se quiere hacer promover esa sería la manera de revalorizar y dar a conocer los ingredientes que se ofertan en la ciudad y también enfocarse en las personas que se dedican a la cocina tradicional

P2 ¿Cuál es el papel de los chefs y cocineros locales en la revalorización de la gastronomía de San Gabriel?

Tenemos que dar a conocer nuestra cocina sea típica o tradicional, ya que con el pasar de los años sin esas costumbres antiguas hoy no se conocería y debemos ser unos embajadores de cocina y dar a conocer a las personas que visitan la ciudad.

P3 ¿Qué tipo de medio de comunicación ha escuchado que influye y difunda mejor información sobre la gastronomía típica de la ciudad de San Gabriel?

Antes se ha mirado publicaciones y reportajes en la televisión ahora se ha ido creciendo en las redes sociales como Facebook y tik tok.

P4 ¿Qué tan importante es la colaboración del GAD MUNICIPAL DE SAN GABRIEL a fin de promover la gastronomía sobresaliente de la ciudad?

Sería muy importante porque en la investigación que yo realice y él les hace un llamado de atención porque la ciudad de San Gabriel no solo es cuy asado y pollo asado sino tiene un sin número de recetas muy interesantes que se pudiera elevarlas y darlas a conocer a los turistas y moradores también piensa que se debería tener un gastrónomo que incentive a la soledad a que se realice ferias para atraer el turismo y que conozcan sus platos típicos y tradicionales también piensa que el GAD debería brindar capacitaciones e invertir en el capital semilla.

P5 ¿Qué medios de difusión considera usted que son los más apropiados para promocionar la gastronomía de San Gabriel?

Considero que el medio de difusión que hoy en día se adapta a la realidad, vendrían a ser por medio de las redes sociales, ya que es el medio en el cual estamos inmersos todos, tanto adolescentes y adultos mayores.

Entrevista 2

Entrevistado: Freddy Imbaquingo, Administrador Lav 180

P1 ¿Qué tiempo vive en la ciudad de San Gabriel?

23 años.

P2 ¿Qué elementos usaría para que la revalorización de la gastronomía en la ciudad de San Gabriel promovería el turismo por medio de la creación de platos típicos?

Una de las principales entidades en este caso vendría a ser el GAD municipal de San Gabriel, ya que se pudo evidenciar que en la anterior administración del Dr. Andrés Ponce, el trabajo muchísimo en este tema del turismo que dio a conocer ese tema a las afueras por medio de pregones y ferias gastronómicas ya ahí se da a conocer el turismo gastronómico.

P3 ¿Cuál es el papel de los chefs y cocineros locales en la revalorización de la gastronomía de San Gabriel?

No existe un catastro que valide todas las recetas, tal vez ya teniendo un registro se podría llevar todas esas recetas a alta cocina y crear nuevas preparaciones y sean más llamativas al consumidor ya que hay que ir en la línea de tiempo y dar a conocer a todos los locales con recetas para que ellos lo puedan ofertar en sus establecimientos en base a eso para que siga mejorando la gastronomía de la ciudad de san Gabriel.

P4 ¿Qué tipo de medio de comunicación ha escuchado que influye y difunda mejor información sobre la gastronomía de la ciudad de San Gabriel?

La mayor fuente que visitamos es las redes sociales como Facebook Instagram y también tik tok ya que a la raíz de la pandemia esta aplicación se hizo muy fuerte y más visitadas y ahí

debemos de dar a conocer la gastronomía ya a que a través de eso se da a conocer a personas locales y extranjeras Carchi más que todo tiene la ventaja que es frontera con Colombia y hasta ahí podemos dar a conocer ahí podemos dar a conocer la gastronomía en cada lugar turístico y ofertarla variedad gastronómica.

P5 ¿Qué tipo de medio de comunicación ha escuchado que influye y difunda mejor información sobre la gastronomía de la ciudad de San Gabriel?

El GAD MUNICIPAL esperamos que siga apoyando en proyecto que venía desempeñando el proyecto de turismo porque eso en un punto de desarrollo de la ciudad si nosotros atraemos turistas por ende debemos arreglar las vías no arrojar basura que ahoga vialidad y que puedan transitar entonces yo pienso que el turismo es un punto clave para el desarrollo de la ciudad.

P6 ¿Qué medios de difusión considera usted que son los más apropiados para promocionar la gastronomía de San Gabriel?

Serían las redes sociales reportajes en la televisión por el comercio el norte ya se debería llegar a una conclusión y ver cuál es el mejor método y ver cuál es la gastronomía en cada parroquia y eso va a traer más gente y más turistas a que sepan y prueben todos los platos típicos y tradicionales para que la gastronomía salga a flote

Entrevista 3

Entrevistado: Adriana Vizcarra, moradora de la ciudad de San Gabriel

P1 ¿Cuántos años ha vivido en la ciudad de San Gabriel?

52 años.

P2 ¿Cuántos platos usted ha podido saborear u observar su preparación en torno a la gastronomía de nuestros antepasados?

Los platos que he podido saborear en todos los años de vida que he pasado en la ciudad de San Gabriel son varios, como los berros con papas y mapagüira⁸, caldo de gallina runa

⁸ Mapagüira: Manteca en la que se han frito chicharrones. *Asociación de academias de la lengua española. (2010.) Diccionario de americanismos.*

cocinado a leña, el hornado pastuso de sal el cuy asado las tortillas de tiesto con café de chuspa la fritada pastusa todos estos platos son muy emblemáticos en la ciudad ya que muchas personas saben cómo prepararlos para sus familias ya que son muy ricos en sabor y llenos de recetas y ingredientes de nuestros antepasados.

P3 ¿En todo su trayecto de los 52 años qué tipo de gastronomía si se laboraba en su tiempo de juventud que elaboraciones usted ha podido observar o nos puede dar un pequeño comentario?

Las ensaladas como la de calabazo también como siempre la costumbre de elaborar tortillas de tiesto en la paila de tiesto, siempre los abuelitos mantenían en su mesa tostado⁹ con el chocho encima de la mesa.

P4 ¿En las celebraciones que se tenían en sus tiempos qué platos típicos ofrecían las personas que organizaban el evento?

El caldo de gallina de campo o la fritada se da a la gente que llega a la fiesta y de bebidas la chicha de frutas o la de arroz y de licores se preparaba siempre el trago preparado lo tradicional la caneca de puntas preparados con cola spray con frutas como es el coco o también enterraban debajo de la tierra para su fermentación, la relación entre gastronomía y celebraciones da lugar a nuestra identidad.

Entrevista 4

Entrevistado: German Navarrete, morador de la ciudad de San Gabriel

P1 ¿Cuántos años ha vivido en la ciudad de San Gabriel?

86 años

P2 ¿En todo su trayecto de los 86 años qué tipo de gastronomía si se laboraba en su tiempo de juventud que elaboraciones usted ha podido observar o nos puede dar un pequeño comentario?

La ensalada de nabos con papa y concho esta preparación ha venido de generación en

⁹ Tostado: Maíz tostado. (RAE, 2014)

generación de mi familia ya que en el campo de Chutan Alto a un lado de Ciudad se podía ir a coger nabos para poder cocinarlos con las papas ya que la gente de ese tiempo consumía todos los días ese plato ya que tenía sabor muy agradable por el concho de la manteca de cerdo, el caldo de gallina runa, fritada, hornado, tortillas de tiesto, el champús¹⁰, el café de chuspa,¹¹ locro chacarero.

P3 ¿En las celebraciones que se tenían en sus tiempos qué platos típicos ofrecían las personas que organizaban el evento?

Caldo de gallina runa o se tenía los cerdos criando para hacer el tradicional hornado pastuso de sal o la fritada como bebidas de brindaba con chicha de arroz chicha de frutas y como licores era el respectivo compuesto de puro de caña con esencias de diferentes sabores como vainilla, coco también se la mezclaba con gaseosa y también se brindaba con un licor llamado norteco.

6.1.3. Análisis de los resultados de las entrevistas

Los entrevistados coinciden en apreciar la gran riqueza cultural y gastronómica de la ciudad de San Gabriel, de caracterizar a este lugar como tradicional, muy conservador y cultural, lo pequeño de su territorio acogido cercanos a sus moradores y se caracteriza por lo familiar de sus hogares, donde trasciende la herencia cultural, las tradiciones pasan de generación en generación, como lo hacen sus recetas y secretos culinarios.

Coinciden los entrevistados en identificar como platos típicos de la ciudad de San Gabriel, a: la ensalada de nabos y con papá, el caldo de gallina runa, fritada, hornado, tortillas de tiesto, el champús, el café de chuspa, locro chacarero, cuy, puro, entre otros, lo cual provee de los indicios para desarrollar el catálogo de platos típicos y riquezas culinarias de la ciudad de San Gabriel.

Indican, además, que es necesario rescatar y revalorizar la comida típica de San Gabriel, su preparación tradicional y ancestral y el cultivo y empleo de sus ingredientes originales sobre todo ubicarlas en el dominio y conocimiento de la generación actual, donde la tecnología ha dominado y puede ser precisamente la herramienta para socializar estos conocimientos

¹⁰ Champús: Bebida preparada con maíz cocido, azúcar o panela y jugo de lulo. (RAE, 2014)

¹¹ Chuspa: Bolsa, morral (RAE, 2014).

ancestrales y riqueza cultural.

Se presentan varias ideas y recomendaciones para el posicionamiento de estos conocimientos y atributos culturales en el conocimiento de la ciudad, el país y el mundo, destacando los principales platillos que han perdurado en el tiempo, de exquisito sabor, y sencilla preparación, generando el interés por esta ciudad, fortaleciendo el turismo y dinamizando la economía.

6.2. Discusión

El olvido de las raíces culinarias amenaza la identidad gastronómica de San Gabriel el objetivo de esta investigación es reevaluar la gastronomía de la ciudad de San Gabriel en torno a un análisis de recetas gastronómicas para realzar los platos típicos de la ciudad.

La problemática detectada es la pérdida de valor de los platos tradicionales en la ciudad En la actualidad se está disipando la identidad cultural alimentaria de los pueblos y aún de bebidas tradicionales ya que aún en comunidades remotas, el mercado global ha ido ganando terreno.

Si se realizara un inventario en los pequeños comercios, la tercera parte de los productos alimenticios están representados por productos chatarra y solo un tercio corresponde a verduras, frutas y hierbas frescas. Es decir, que el mercado global ha venido a desplazar los productos locales y con ello, los hábitos alimenticios en muchas comunidades rurales han cambiado originándose un desequilibrio entre lo que se ingiere y las calorías que se consumen.

Hoy día, es posible encontrar en los mercados locales y los supermercados una gama de productos alimenticios, variados no sólo en cantidad, sino también en marcas, envasados, procedencia, formas y tamaños para resolver esta problemática se propone elaborar un catálogo en el cual se plasman las diferentes recetas tradicionales de la ciudad de San Gabriel.

La gastronomía tradicional de la ciudad de San Gabriel es una manifestación cultural importante que refleja la identidad de un pueblo. A través de la revalorización de la gastronomía de San Gabriel, se pretende fortalecer la identidad local y promover el turismo gastronómico en la región. Además, se busca fomentar el orgullo y la participación de la

comunidad en lapreservación de su patrimonio culinario.

La gastronomía tradicional de la ciudad de San Gabriel es un pilar fundamental dentro de lo que se considera la manifestaciones cultural, de esta manera se puede decir que de este método todos los saberes ancestrales se consideran propios de una zona y pueden ser transmitidos también, como expone Gisslen (2012) “se considera comida típica aquella manifestación cultural gastronómica que usa materias primas del medio, aplicando conocimientos ancestrales como un legado histórico de una población o localidad” (p. 22). Dentro del contexto de las expresiones culturales heredadas, es de gran importancia el conocimiento asociado a la aplicación y preparación de platos tradicionales que son propios de una ciudad o comunidad. Estos saberes culinarios representan un legado ancestral significativo en el ámbito gastronómico.

La importancia de los conocimientos sobre las tradiciones de la ciudad de San Gabriel pueden ser un componente importante dentro de la creación de identidad de un pueblo como menciona Mosquera & Viteri (2021) “todo alimento patrimonial tiene su historia desde la siembra del alimento hasta las diversas maneras de preparación, que las hace únicas e irremplazables al paladar” (p. 3), y que solo las personas mayores tiene la fortuna de conocer sus tradiciones, de manera que se establece en el porcentaje de encuestas el consumo de los platos tradicionales tiene un nivel de aceptabilidad del 51,1 % lo que significa que aún existe población interesada en las costumbres heredadas de generación en generación al igual que se identifica que el 54,3 % de la población encuestada estos datos demuestran que existe una población receptiva y comprometida con preservar nuestras tradiciones culinarias transmitidas de generación en generación.

La gastronomía de San Gabriel permitirá fortalecer la identidad local, generar oportunidades económicas en el sector turístico y promover el orgullo y la participación de la comunidad. Es un proceso en el cual se deben involucrar todos los actores relevantes para garantizar el éxito y la perdurabilidad de esta revalorización gastronómica, como afirma el Chef Dennis León el cual considera que el GAD de Montúfar debería tener una participación por medio de elaboración de ferias gastronómicas que den la oportunidad a las diferentes personas que viven en la ciudad en especial a los jóvenes para que conozcan la identidad gastronómica de su pueblo y reconozcan el potencial culinario único que merece ser reconocido y apreciado, y con los esfuerzos adecuados, se puede lograr la revitalización de su gastronomía

como un elemento distintivo y atrayente para visitantes y residentes por igual. Al igual como podemos observar en los porcentajes de encuestados el 51,1 % tiene un nivel alto de preferencia a la gastronomía mientras que el 39,1% un nivel medio y el 9,8 % un nivel bajo lo que significa que todavía existe un alto grado de consumo de la gastronomía de la ciudad de San Gabriel.

Por otro lado, los platos y bebidas más significativos que podemos encontrar en el sector son el Hornado Pastuso, Caldo de Gallina Criolla, Cuy Asado, Locro Chagrero, al igual que Champús, Nevado de Tamarindo, Café de Chuspa y Chicha¹², los cuales representan una tradición de consumo en la Ciudad de San Gabriel, así como afirma Adriana Vizcarra moradora del sector y la cual da a conocer más platos significativos de la identidad gastronómica de la ciudad. Los platos que podido saborear en todo los años de vida que he pasado en la ciudad de San Gabriel son varios como los berros con papas y mapagüira, caldo de gallina runa cocinado a leña, el hornado pastuso de sal el cuy asado las tortillas de tiesto¹³ con café de chuspa la fritada pastusa todos estos platos son muy emblemáticos ya que muchas personas saben cómo prepararlos para sus familias ya que son muy ricos en sabor y llenos de recetas y ingredientes que nos hacen recordar nuestra infancia e identidad.

Por lo tanto, se pretende elaborar un catálogo digital que se puede denominar según Grau Font, H. (2018). “Un catálogo digital es una herramienta multimedia y dinámica, en la cual se puede gestionar toda la información requerida en una ficha de producto perfecta.” y por lo tanto la aceptabilidad del 98,3 % de los encuestados lo cuales son moradores que consideran que un catálogo digital es un fuente de gran ayuda para la difusión de conocimientos gastronómicos de la ciudad y por lo tanto la revalorización de los mismo al igual que afirma el Chef Freddy Imbaquingo el cual considera que el uso adecuado de medios digitales al igual que la difusión de estos instrumentos en redessociales sería de gran impacto positivo para la difusión y la concientización de todos los moradores de la ciudad de San Gabriel.

Este trabajo abre las puertas a futuros investigadores que deseen conocer más y valorar los saberes gastronómicos existentes en la ciudad de San Gabriel esperando se conozca más

¹² Chicha: Bebida alcohólica que resulta de la fermentación del maíz en agua azucarada, y que se usa en algunos países de América. (RAE, 2014)

¹³ Tiesto: Pedazo de cualquier vasija de barro. (RAE, 2014)

sobre las diferentes técnicas al igual que los posibles impactos que podría generar el dar conocimiento no solo en la Ciudad sino también en el País sobre la riqueza que poseen las ciudades pequeñas.

6.3. Propuesta

El objetivo del presente trabajo de investigación es: poner en valor la gastronomía de la ciudad de San Gabriel a través de un catálogo digital para realizar los platos típicos de la ciudad.

Para cumplir este objetivo, se ha desarrollado un catálogo digital el cual lo he denominado “Revalorización de la gastronomía de la ciudad de San Gabriel”. El presente nombre refleja la intención de salvar las tradiciones gastronómicas que con el pasar de los años las nuevas generaciones han ido adaptando a sus vidas diferentes culturas ancestrales. Además, a fin de facilitar su divulgación y forma de acceder al catálogo, se ha creado un código QR que enlaza directamente a la plataforma en línea, en el mismo que se podrá observar las diferentes recetas con los platillos más comunes de la ciudad de San Gabriel.

6.3.1 Macro localización

La investigación se llevó a cabo en Ecuador, un país ubicado en la región noroccidental de América del Sur. Geográficamente, Ecuador se encuentra los 2° y 5° de latitud sur y entre los 75° y 92° de longitud oeste. Limitada al norte con Colombia, al Sur con Perú, y al Oeste con el Océano Pacífico.

Figura 17

Macro localización



Nota. Tomado de Google Maps

<https://www.google.com/maps/place/Ecuador/@9.9009474,63.9547707,3.18z/data=!4m6!3m5!1s0x902387dda89a4bd5:0x9d76af04119c3702!8m2!3d1.831239!4d78.183406!16zL20vMDJrMWI?hl=es&entry=ttu>

6.3.2 Micro localización

La investigación se llevó a cabo en la provincia del Carchi, es una de las veinticuatro provincias que conforman la República del Ecuador. Se encuentra localizado a 40 kilómetros de la frontera de Colombia. Es considerado cabecera cantonal del cantón Montúfar y segunda ciudad en tamaño y población de la provincia del Carchi; limitando al norte con la República de Colombia; al Sur y Oeste con la Provincia de Imbabura; al Este con la Provincia de Sucumbíos y al Oeste con la Provincia de Esmeraldas. Su ubicación geográfica está ubicada en el extremo norte del callejón interandino; entre los paralelos $1^{\circ} 12' 43''$ y $0^{\circ} 21' 50''$ de Latitud Norte y entre los meridianos $77^{\circ} 31' 36''$ y $78^{\circ} 33' 12''$ de Longitud Occidental; el relieve del terreno es bastante irregular y montañoso; la Provincia se extiende entre los nudos de Pasto hacia el norte, de Boliche, hacia el sur y en parte del valle del Chota.

Figura 18

Microlocalización



https://es.wikipedia.org/wiki/Provincia_de_Carchi

6.3.3 Ciudad de San Gabriel

San Gabriel es una ciudad, situada en la provincia del Carchi en Ecuador. Está situado a tan solo 40 kilómetros de la frontera de Colombia. Es la cabecera cantonal del

cantón Montúfar y segunda ciudad en tamaño y población de la provincia del Carchi. Además su fundación española es el 5 de agosto de 1535 por el Capitán Tapia enviado de Sebastián de Benalcázar con el nombre de Tusa constituyéndose una de las ciudades más antiguas del norte del país; La economía del Cantón se basa principalmente en la industria láctea, pues importantes empresas nacionales mantienen sus industrias para procesar lácteos y sus derivados. Igualmente, la producción de papas de diferentes variedades como la superchola¹⁴, única y Capiro¹⁵, son las más sembradas, y comercializadas a nivel nacional, teniendo el principal mercado de este tubérculo en la ciudad de San Gabriel que se realiza los días viernes de cada semana.

Figura 19

Ciudad de San Gabriel



https://maps.app.goo.gl/wmQ8Yx5rSNvfoiKb6?g_st=iw

6.3.4 Creación del catálogo digital

El catálogo digital se realizará en colaboración directa con las personas que han sido guardianas y portadoras de recetas ancestrales, garantizando la representación fiel de sus voces y conocimientos. El catálogo digital no solo será una herramienta de conservación, sino también un vehículo para el empoderamiento y educación.

La propuesta contempla la colaboración con expertos en gastronomía, historia y tecnología para garantizar la exactitud y la integridad del catálogo digital.

A continuación, se detalla el contenido del Catálogo Digital.

¹⁴ Superchola: tipo de papa.

¹⁵ Capiro: tipo de papa.

Figura 20

Portada

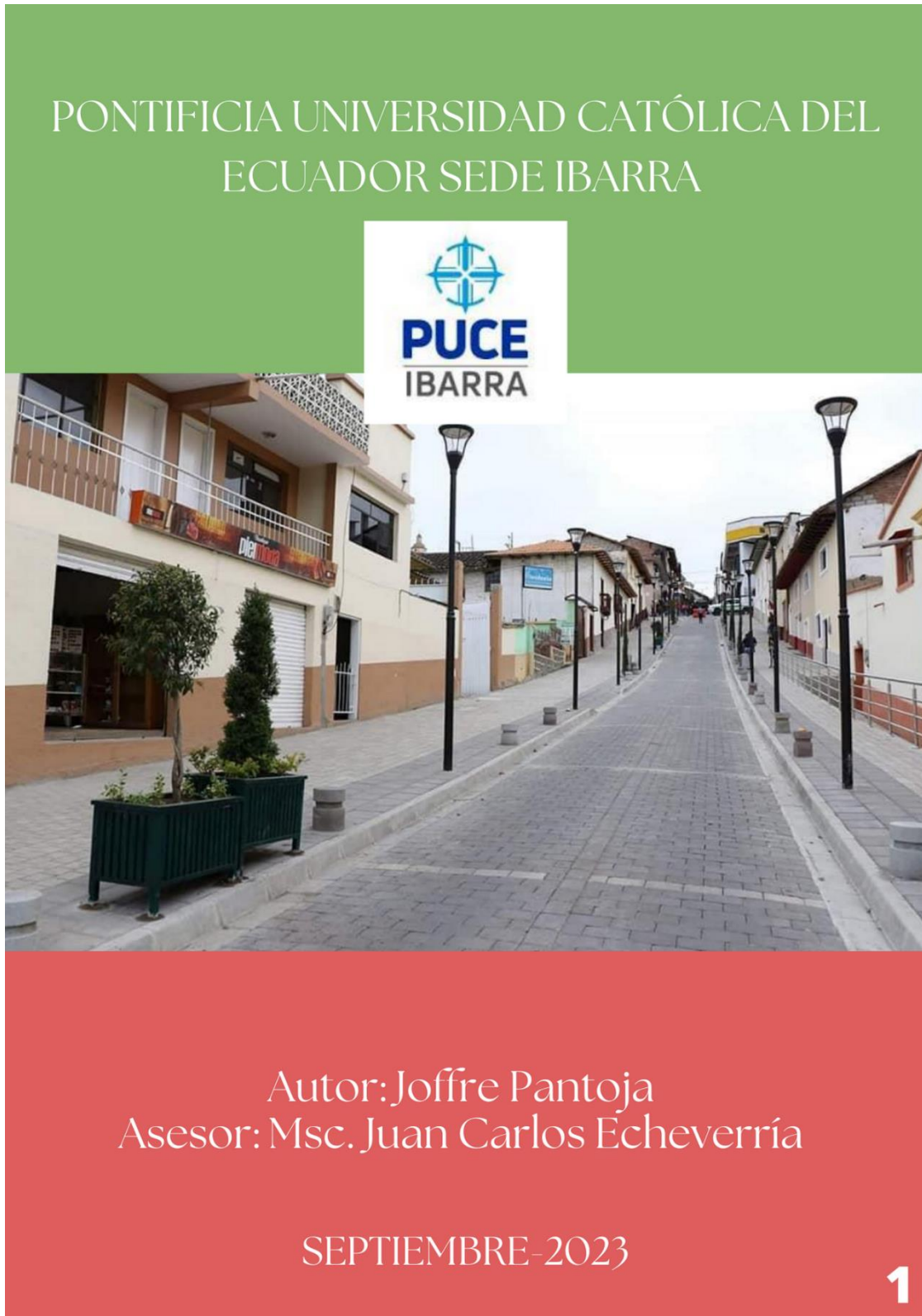


Figura 21

Índice

ÍNDICE

1- INTRODUCCIÓN.....	4
2- HISTORIA.....	5
3- TÍPICOS Y TRADICIONALES.....	6
4.-ANEXOS.....	32
5.-GLOSARIO.....	35
6.-AGRADECIMINETO.....	36

Figura 22

Catálogo Digital

CATÁLOGO DIGITAL



Revalorización de la gastronomía de
la ciudad de San Gabriel en Montúfar

2023

3

Figura 23

Introducción

INTRODUCCIÓN

SAN GABRIEL - MONTÚFAR

Los ciudadanos del cantón Montúfar en el año 1905 recibieron un reconocimiento del Congreso Nacional como Próceres del Trabajo, en razón de que su gente obró arduamente para abrir una vía que los conduzca con el resto del país, y que es conocida por los Carchenses como carretera oriental o de duendes, nombre adoptado en virtud de que la irregularidad del terreno obligó a todos los habitantes a contribuir con su esfuerzo y trabajo, pues la misma tenía que ser realizada a pico y pala. Acontecimiento que dio lugar a que se convierta en el conocido pueblo “minguero” ; lleno de paisajes montañosos, cultura mestiza, y una variedad gastronómica que hacen de esta ciudad un lugar encantador, mágico y acogedor.

4

Figura 24

Historia

HISTORIA

REVALORIZACIÓN DE LA GASTRONOMÍA DE SAN GABRIEL

Esta investigación se enfocó en el estudio de los saberes culinarios que posee la gastronomía tradicional de la ciudad de San Gabriel, la misma que ha sido desaprovechada por el desconocimiento de su potencial; así como por la pérdida de costumbres, tradiciones, que han reemplazado su forma de preparación, por cuanto ha existido una limitada difusión y escasa investigación del corpus culinario de esta ciudad.



Montúfar

5

Figura 25

Mapa gastronómico



Figura 26

Platos típicos y tradicionales



Figura 27

Hornado pastuso

HORNADO PASTUSO

El hornado pastuso es un plato tradicional de la ciudad de San Gabriel-Montúfar, tiene profundas raíces en la historia y la cultura culinaria de la zona.

Este plato se ha convertido en una parte fundamental de la identidad gastronómica y cultural. Se prepara en eventos especiales, festividades y reuniones familiares. Cada cocinero suele tener su propia versión secreta de la receta. El hornado pastuso se caracteriza por su sabor único, salado y con un caldillo que lo hace único y inherente de la ciudad.



Figura 28

Receta

Hornado pastuso
Platillo Tradicional



Métrico	Ingredientes	Preparación
1000g	Pierna de cerdo	-Licuar la cebolla blanca, comino, pasta de ajo, cilantro a fin de obtener un aliño preparado. -Colocar en la pierna de cerdo el aliño preparado y dejar actuar por lo menos 5h. -Hornee la pierna de cerdo por lo menos unas 3 horas. -Proceda a emplatarse el hornado. -Acompañado de mote y curtido.
1L	Agua	
50g	Cebolla blanca	
20g	Comino	
10g	Pasta de ajo	
150ml	Cerveza	
5g	Cilantro	
150g	Papas	
100g	Mote	

9

Figura 29

Cuy asado

CUY ASADO

El cuy asado se ha transmitido de generación en generación como una receta familiar y comunitaria en San Gabriel - Montúfar. Tradicionalmente, el cuy se cría en los patios de las casas y son alimentados con hierbas y productos locales.

La preparación del cuy asado implica sazonarlo con especias autóctonas, lo típico es incrustarle al cuy con un palo de punta fina, girarle en la brasa hasta que la piel esté crujiente.



10

Figura 30

Receta

Cuy asado
Platillo Típico



Métrico	Ingredientes	Preparación
1	Cuy	-Licuar la cebolla, comino, pimienta, orégano y sal para obtener el marinado del cuy
150g	Papas	-Cocinar las papas por 20 minutos.
8g	Ajo machacado	-Marinar al menos 3h el cuy.
40g	Cebolla blanca	-Asar el cuy en una temperatura no mayor a 200°, dando la vuelta previamente.
40g	Cebolla paiteña	-Con las vísceras del cuy, se procede a realizar una salsa de maní.
15g	Sal	-Proceda a emplatar.
15g	Comino	
5g	Pimienta	
5g	Orégano	
50g	Maní	
½ L	Leche	

Figura 31

Papas asadas con menudo

PAPAS ASADAS CON MENUDO

Las Papas Asadas con Menudo, es una tradición gastronómica en la ciudad de San Gabriel-Montúfar. Esta deliciosa combinación de ingredientes refleja la rica herencia culinaria de la zona y se ha convertido en una parte fundamental de la cultura gastronómica local.

Las papas que se cultivan abundantemente en la región son consumidas por la mayoría de habitantes de la región y de las demás provincias del Ecuador: el menudo es un guiso a base de tripa de res cocinada con especias y condimentos.



Figura 32

Receta

Papas asadas con menudo
Platillo Tradicional



Métrico	Ingredientes	Preparación
300g	Menudo	-Cocinar las menudencias en agua con laurel, comino y sal por al menos dos horas. -Cocinar las papas por 20 minutos. -Proceda a emplatar y colocar la mapa güira al gusto.
200g	Papas	
10g	Laurel	
10g	Comino	
10g	Sal	
15g	Mapa güira	

Figura 33

Locro chagrero

LOCRO CHAGRERO

El Locro Chagrero es un plato tradicional de la gastronomía ecuatoriana, específicamente asociado a la ciudad de San Gabriel Montúfar, ubicada en la provincia de Carchi, en el norte de Ecuador. Este plato es emblemático en la región y ha sido transmitido de generación en generación como parte importante de la cultura culinaria local.

Se prepara principalmente con papas, habas, Mellocos, zanahoria, queso, leche, cebolla, ajo, achiote y condimentos locales.



Figura 34

Receta

Locro Chagrero **Platillo Típico**



Métrico	Ingredientes	Preparación
150ml	Fondo de gallina	-En una cacerola realizar un refrito con zanahoria rallada, cebolla blanca, pasta de ajo y achiote.
100g	Habas	-Colocar el fondo de gallina con las papas, habas y melloco, colocando la sal necesaria.
100g	Melloco	-Una vez precocidas las verduras, colocar la leche a fin de obtener un locro cremoso.
150g	Papa	-Proceda a emplatar, colocando el queso rallado.
50g	Zanahoria	
50g	Queso	
1L	Leche	
50g	Cebolla blanca	
20g	Achiote	
10g	Cilantro	
5g	Sal	
10g	Pasta de ajo	

15

Figura 35

Fritada de cerdo

FRITADA DE CERDO

La Fritada es un plato tradicional ecuatoriano que ha ganado renombre en la ciudad de San Gabriel-Montúfar, situada en la provincia del Carchi. Este delicioso platillo se ha convertido en una atracción culinaria por su sabor único y su historia arraigada en la cultura local.

Se prepara principalmente con carne de cerdo, que se cocina lentamente en su propia grasa hasta que adquiere una textura crujiente por fuera y tierna por dentro. La carne se condimenta con hierbas y especias locales, como el ajo, el comino y la cebolla.



Figura 36

Receta



Fritada Platillo Tradicional



Métrico	Ingredientes	Preparación
450g	Panceta de cerdo	-Colocar la carne de cerdo en un recipiente marinada.
15g	Comino	-Mientras se cocina, con una cuchara de palo se revuelve esporádicamente mezclando la cerveza con el marinado, a fin de evitar que se pegue.
15g	Orégano	
5g	Pimienta	
250g	Cebolla perla	-Una vez precocida la carne, colocamos la manteca de cerdo.
250g	pimiento	
20g	Pasta de ajo	-De esta manera sellada la carne, procedemos a emplatar.
10g	Cúrcuma	
120ml	Cerveza	

Figura 37

Nabos con berros

NABOS CON BERROS

Los nabos con berros en San Gabriel-Montufar representan un platillo tradicional y auténtico de la gastronomía ecuatoriana. Se destaca por su sencillez y sabores frescos originarios de la localidad.


Los ingredientes principales de este plato son los nabos y los berros, las papas de diferente variedad y adicional al gusto la mapa güira.



Figura 38

Receta

Nabos con berros
Platillo Típico



Métrico	Ingredientes	Preparación
50g	Nabos	-Colocar en una cacerola hirviendo los nabos y berros al menos unos 20 minutos.
50g	Berros	
200g	Papas	-Colocar en un sartén la mapa güira y los nabos y berros previamente cocinados, y saltear.
50g	Manteca de cerdo	
10g	Comino	-Proceda a emplatar y colocar el maíz tostado.
10g	Orégano	
15g	Cilantro	
10g	Mapa güira	
50g	Maíz	

Figura 39

Caldo de gallina

CALDO DE GALLINA

El caldo de gallina es un plato tradicional de la gastronomía ecuatoriana y, en particular, en la ciudad de San Gabriel-Montúfar. Este delicioso caldo se ha convertido en un ícono culinario de la zona, siendo apreciado tanto por locales como por visitantes.

Se caracteriza por su sabor reconfortante y su preparación a baja temperatura sea en leña o en cocina.



Figura 40

Receta



Caldo de gallina **Platillo Tradicional**



Métrico	Ingredientes	Preparación
½	Gallina	-Realizar un refrito con cebolla blanca, pasta de ajo y achiote.
30g	Cebolla blanca	
10g	Sal	-Cocinar las papas por 20 minutos.
10g	Pasta de ajo	-Poner las presas de gallina en agua y sal.
5g	Achiote	-Agregar el arroz molido con el cilantro y dejar cocinar.
50g	Papas	Proceda a emplatar el caldo de gallina.
10g	Cilantro	
20g	Arroz molido	
10g	Zanahoria	

Figura 41

Tortillas de tiesto

TORTILLAS DE TIESTO

Las Tortillas de Tiesto en la ciudad de San Gabriel es una preparación muy conocida y tradicional.

La elaboración de esta deliciosa tortilla es sencilla y se ha convertido en un elemento emblemático de la cocina local.



Figura 42

Receta

Tortillas de tiesto **Tradicional**



Métrico	Ingredientes	Preparación
400g	Harina de trigo	-Colocar la harina, manteca, mantequilla, sal y agua.
200ml	Agua tibia	-Proceda a amasar vigorosamente, hasta obtener una masa suave. Dejar reposar por 30 minutos.
200g	Queso fresco	
40g	Manteca	-Amoldar las tortillas con un bolillo, formando la tortilla.
20g	Mantequilla	-Calentar a fuego bajo un tiesto.
10g	Sal	-Colocar las tortillas y dejar que se doren.

Figura 43

Higos con queso fresco

HIGOS CON QUESO FRESCO

Los higos con queso son una preparación tradicional de la ciudad de San Gabriel, este dulce se elabora principalmente durante la temporada de higos, que suele ser en los meses de verano.

Se elaboran con higos tiernos, panela y otros ingredientes que pueden variar según la receta local. En algunas preparaciones, se incorporan especias como canela o clavo de olor para darle un sabor adicional.



Figura 44

Receta



Higos con queso fresco **Tradicional**



Métrico	Ingredientes	Preparación
30	Higos	-Cortar en higos en cruz y colocar en abundante agua por 12h.
5L	Agua	
1000g	Panela en polvo	-Poner en 3L de agua hirviendo y cocinar hasta que queden blandos.
20g	Canela	
200g	Queso fresco	-Retirar del fuego y proceda a refrigerar por 12 horas. -Exprimir cada higo con la mano. -Diluir la panela en polvo en 2L de agua, proceda a mezclar los higos. -Reducir miel a la mitad. -Proceda a emplatar los higos acompañados de queso fresco.

Figura 45

Ají con pepas de sambo

AJÍ CON PEPAS DE SAMBO

El ají de pepas de sambo es una salsa tradicional del Ecuador y en especial de la ciudad de San Gabriel-Montúfar; su elaboración se destaca por su sabor único y su simplicidad en la preparación.

Se inicia tostando las pepas de sambo hasta que adquieran un color dorado, lo que aporta un sabor tostado y crujiente. Luego, se muelen las pepas para crear una pasta que sirva como base para el ají.



Figura 46

Receta

Ají con pepas de sambo Tradicional



Métrico	Ingredientes	Preparación
120g	Semillas de sambo	-Tostar las pepas de sambo y ají en tiesto respectivamente.
50g	Aceite	- Machacar las pepas de sambo con el ají y agregar agua, hasta lograr una textura espumosa.
50g	Agua	
2	Ají sin semillas	
10g	Sal	-En forma de hilo coloque el aceite, hasta que la preparación tenga una consistencia líquida y menos grumosa.
20g	Cebolla paiteña	-Proceda a servir en un recipiente.

Figura 47

Champús

CHAMPÚS

El champús es una bebida emblemática de la gastronomía ecuatoriana, especialmente en la ciudad de San Gabriel-Montúfar. Se elabora a partir de ingredientes autóctonos como el maíz, panela, hojas de arrayan, canela, hasta obtener una base espesa. Luego se coloca el mote cocinado para darle sabor y textura.



Figura 48

Receta

Champús Tradicional



Métrico	Ingredientes	Preparación
2000ml	Agua	-Colocar el maíz en agua para que se remoje por 1 día
400G	Maíz	-Moler el maíz y cocinar por 4 horas en una olla de barro en la tulla.
100G	Panela	-Agregar las hojas arrayan, clavo de olor y canela; dejar que se siga cocinando por 1 hora.
10G	Hoja de arrayan	-dejar enfriar y agregar el mote cocido.
10G	Clavo de olor	-Elaborar la miel de panela, agregándole en agua y esperando que se disuelva y espese.
10G	Canela	-Endulzar el champús.
200G	Mote cocido	

Figura 49

Morocho

MOROCHO

El morocho es un plato tradicional de la gastronomía ecuatoriana, y en particular en San Gabriel-Montúfar. La receta tradicional de morocho incluye maíz blanco o amarillo, que se cocina lentamente en agua con especias como canela y clavo de olor.

Es un alimento versátil que se consume en el desayuno, almuerzo o cena, y puede servirse caliente o frío. Es común encontrarlo en ferias y festivales locales, donde se sirve en tazas o platos grandes. Además de su sabor delicioso, el morocho es apreciado por su valor cultural y su importancia en la identidad gastronómica.



Figura 50

Receta

Morocho **Tradicional**



Métrico	Ingredientes	Preparación
400g	Morocho	-Hervir el agua y colocar el morocho.
15g	Clavo de olor	-Cuando el morocho este previamente cocinado, proceda a colocar la leche y las especias como el clavo de olor y canela.
10g	Canela	
2L	Leche	
30g	Panela	-Al gusto se coloca la panela, en conjunto con la melcocha.
500ml	Agua	
15g	Melcocha	

Figura 51

Anexos

ANEXOS



32

Figura 52

Anexos



Figura 53

Anexos



Figura 54

Glosario

GLOSARIO

San Gabrieleño: Se les conoce a los habitantes de la ciudad de San Gabriel-Montúfar, provincia del Carchi

Cocina típica: Aquella transmitida de generación en generación, además de ser propia, relevante y significativa para una localidad, familia o persona.

Cocina tradicional: Preparaciones culinarias que se transmiten de madres y padres a hijas e hijos

Chagrero.- Se conoce al loco carchense y consiste en una sopa cremosa hecha a a base de papas, melloco, habas y queso.

Melcocha.- Dulce de panela fundida que se soba y da forma mientras está aún caliente.

Runa.- Persona indígena en América, por su relación con la naturaleza y los pueblos Kichwas.

Champús.- Bebida típica originaria de los pueblos indígenas de países como Colombia, Ecuador y Perú

Mapagüera.- Manteca en la que se han frito chicharrones.

g: Gramos

m/l: Mililitro

L: Litros

35

Figura 56

Agradecimiento

AGRADECIMIENTOS

Gracias a las enseñanzas de los antepasados y su tradición se puede mantener viva una preparación, buscando que a través de este tipo de elementos se pueda llegar a incentivar a las nuevas generaciones sobre el consumo de la gastronomía típica, que ha marcado una gran trayectoria de años.

El presente catálogo fue diseñado con el propósito de mantener viva una tradición y perpetuar el legado que dejaron los antepasados del sector, una forma más acertada de preservación de saberes a través del tiempo, que se convierte en motivo de consulta y da paso a nuevas ideas para continuar la investigación.

Las imágenes usadas en este material son propias del autor.



Figura 55

QR



6.3.5 Fase 1: Validación del Catálogo Digital

A fin de validar la propuesta del autor, se diseñó un instrumento de investigación llamado ficha de validación, a fin de recolectar información acertada, versátil y útil para la presente investigación.

Figura 56

Ficha de validación

						
FICHA DE VALIDACIÓN DE CATÁLOGO DIGITAL						
TEMA	Revalorización de la gastronomía de la ciudad de San Gabriel en Montufar	Autor	Joffre Steven Pantoja Navarrete			
Nota	La información que se obtendrá en la siguiente ficha de validación será utilizada para validar la propuesta: Revalorización de la gastronomía de la ciudad de San Gabriel en Montufar.					
Instrucciones	Por favor llene la ficha con su información. Después de haber revisado el catálogo digital, complete el apartado de valoración y observaciones.					
Número de ficha de Validación			#			
Nombre del evaluador:			Fecha:			
Simbología de evaluación:	1 Malo	2 Regular	3 Bueno	4 Muy Bueno	5 Excelente	
Actividad a Evaluar	Resultado					Observaciones
1. Diseño	1	2	3	4	5	
2. Contenido						
• Información General	1	2	3	4	5	
• Tipografía	1	2	3	4	5	
• Recetas	1	2	3	4	5	
3. Fotografías	1	2	3	4	5	
4. Organización	1	2	3	4	5	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; min-height: 30px;"> Firma de Evaluador </div>						

6.3.6 Fase 2: Jurado

Se eligió a 3 docentes de gastronomía de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, quienes fueron delegados de mi tribunal; Mgs. Dayané Arroyo Coordinadora académica; Mgs. Ronny Soriano, Docente de la PUCESI y Mgs. Juan Carlos Echeverría docente de la PUCESI; se coordinó el día 14 de septiembre de 2022, a las 11h00am, en sus respectivas instalaciones, posterior se les hizo la visualizar el catálogo digital y a su vez se les hizo la entrega de la ficha de validación.

6.3.6 Resultados de la validación

Tabla 16

Resultados de la validación

Actividad a evaluar	Evaluadores			OBSERVACIONES
	E1 Mgs. Dayané Arroyo Mera	E2 Mgs. Juan Carlos Echeverría Almeida	E3 Mgs. Ronny Soriano Olvera	
Diseño	4	4	5	-
Contenido	4	4	5	-
Fotografías	5	5	5	-
Organización	5	5	5	-

6.3.7 Análisis de la validación

La elaboración del catálogo digital ha sido una actividad muy enriquecedora, puesto que de los resultados obtenidos se refleja que los evaluadores, distinguidos docentes de la PUCESI, se obtuvo una buena calificación, adicional a ello, puedo mencionar que la única observación que me realizaron fue el cambio de presentación, que vendría a ser un tema sintético mas no, informativo.

E1: considero que debo mejorar el diseño en relación a algunas fotografías, entre ellas: el hornado, el cuy asado; y mejorar la reseña histórica de la ciudad de San Gabriel.

E2: de las observaciones realizadas por mi tutor, fueron mejorar la presentación en relación al fondo de la presentación, mejorar algunas recetas colocando con precisión los ingredientes

y también colocando con que van acompañados cada uno de los platos. También me indico que las fotos deben ser propias.

E3: me indico que debo mejorar algunas recetas, entre ellas especificar mejor la receta del cuy y del hornado.

Conforme a los resultados obtenidos y considerando la importancia de los platos típicos y tradicionales de la ciudad de San Gabriel, se ha determinado la importancia de su consumo y de esta manera se ratifica la necesidad en torno a la recopilación de recetas que emplean los platos realizados, como vendría a ser los ingredientes, acompañamiento, sazón destacando en cada uno la forma de preparación.

El catálogo digital expuesto da un gran valor a las tradiciones de la ciudad de San Gabriel, enmarca a la ciudad por su trayectoria gastronómica.

Figura 57

Ficha de validación


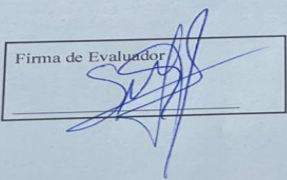
						
FICHA DE VALIDACIÓN DE CATÁLOGO DIGITAL						
TEMA	Revalorización de la gastronomía de la ciudad de San Gabriel en Montufar	Autor	Joffre Steven Pantoja Navarrete			
Nota	La información que se obtendrá en la siguiente ficha de validación será utilizada para validar la propuesta: Revalorización de la gastronomía de la ciudad de San Gabriel en Montufar.					
Instrucciones	Por favor llene la ficha con su información. Después de haber revisado el catálogo digital, complete el apartado de valoración y observaciones.					
Número de ficha de Validación		#				
Nombre del evaluador:	Mgs. Roy Sisonof		Fecha:	14-09-2023		
Simbología de evaluación:	1 Malo	2 Regular	3 Bueno	4 Muy Bueno	5 Excelente	
Actividad a Evaluar	Resultado					Observaciones
1. Diseño	1	2	3	4	5	✓
2. Contenido <ul style="list-style-type: none"> • Información General • Tipografía • Recetas 	1	2	3	4	5	✓
	1	2	3	4	5	✓
	1	2	3	4	5	✓
3. Fotografías	1	2	3	4	5	✓
4. Organización	1	2	3	4	5	✓
Firma de Evaluador: 						

Figura 58

Ficha de validación

FICHA DE VALIDACIÓN DE CATÁLOGO DIGITAL

TEMA	Revalorización de la gastronomía de la ciudad de San Gabriel en Montufar	Autor	Joffre Steven Pantoja Navarrete
-------------	--	--------------	---------------------------------

Nota	La información que se obtendrá en la siguiente ficha de validación será utilizada para validar la propuesta: Revalorización de la gastronomía de la ciudad de San Gabriel en Montufar.
Instrucciones	Por favor llene la ficha con su información. Después de haber revisado el catálogo digital, complete el apartado de valoración y observaciones.

Número de ficha de Validación	#
--------------------------------------	---

Nombre del evaluador:	Juan C. Echeverría	Fecha:	14 / 09 / 2023
Simbología de evaluación:	1 Malo	2 Regular	3 Bueno
		4 Muy Bueno	5 Excelente

Actividad a Evaluar	Resultado					Observaciones
	1	2	3	4	5	
1. Diseño				/		
2. Contenido <ul style="list-style-type: none"> • Información General • Tipografía • Recetas 	1	2	3	4	5	
					/	
					/	
3. Fotografías					/	
4. Organización					/	

Firma de Evaluador



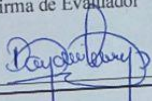


Figura 59

Ficha de validación

						
FICHA DE VALIDACIÓN DE CATÁLOGO DIGITAL						
TEMA	Revalorización de la gastronomía de la ciudad de San Gabriel en Montufar	Autor	Joffre Steven Pantoja Navarrete			
Nota	La información que se obtendrá en la siguiente ficha de validación será utilizada para validar la propuesta: Revalorización de la gastronomía de la ciudad de San Gabriel en Montufar.					
Instrucciones	Por favor llene la ficha con su información. Después de haber revisado el catálogo digital, complete el apartado de valoración y observaciones.					
Número de ficha de Validación				#		
Nombre del evaluador:	Danyel Azezo		Fecha:	14/09/23		
Simbología de evaluación:	1 Malo	2 Regular	3 Bueno	4 Muy Bueno	5 Excelente	
Actividad a Evaluar	Resultado					Observaciones
1. Diseño	1	2	3	4 ✓	5	
2. Contenido <ul style="list-style-type: none"> • Información General • Tipografía • Recetas 	1	2	3	4 ✓	5	
	1	2	3	4	5 ✓	
	1	2	3	4	5 ✓	
3. Fotografías	1	2	3	4	5 ✓	
4. Organización	1	2	3	4	5 ✓	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> Firma de Evaluador  </div>						

7. CONCLUSIONES

- En el proceso de esta investigación se ha presentado una limitada disponibilidad de información sobre la revalorización de la gastronomía de San Gabriel a pesar que es un punto muy importante en las tradiciones y culturas gastronómicas de la ciudad de San Gabriel , de los pocos estudios que se pudieron encontrar se resaltan una gran cantidad de ingredientes y preparaciones que se los puede explotar en los restaurantes que ofrecen este tipo de cocina típica y tradicional para que los moradores y turistas de la ciudad puedan disfrutar de los platos típicos que han desarrollado nuestros antepasados y así brindarle un plus a la gastronomía local de ciudad de San Gabriel.
- La gastronomía de San Gabriel ha experimentado una transformación que refleja la diversidad y la identidad en constante cambio de esta comunidad. Los platos tradicionales, como el hornado pastuso, Cuy asado, Las tortillas de tiesto, Los nabos, Etc. Son testigos vivos de esta historia y continúan siendo una parte esencial de la cultura gastronómica de la ciudad. Este análisis resalta la importancia de preservar y celebrar la herencia culinaria de San Gabriel mientras se abraza la innovación y la influencia cultural para dar forma al futuro de su gastronomía.
- Este proyecto representa un paso importante hacia la valoración y promoción de la identidad gastronómica de San Gabriel, contribuyendo así al enriquecimiento cultural y turístico de nuestra región, Mediante esta tecnología este catálogo no solo permite el acceso universal a estas tradiciones culinarias, sino que también mantiene vivas las raíces culinarias para que las nuevas generaciones puedan observar y elaborar la recetas y así guardar en legado culinario de nuestros antepasados.
- La validación de la recopilación de recetas tradicionales de San Gabriel a través de la presentación a docentes y estudiantes de la escuela de GESTURH ha sido un proceso fundamental en la formación como estudiantes de gastronomía. Esta experiencia ha permitido no solo preservar y compartir la riqueza culinaria de Montúfar, sino también fortalecer los conocimientos y habilidades en el campo gastronómico

8. RECOMENDACIONES

- Prestar atención e interesarse por el patrimonio gastronómico, que integra la identidad cultural de la población, conocer los platos típicos, sus ingredientes y preparación, valorando sus atributos y sabores ancestrales, que transmiten los atributos heredados de generación en generación.
- Dar a la conocer a las generaciones actuales a que se informen de toda la gastronomía de la ciudad en el ámbito tradicional y típico para así dar a conocer toda la identidad gastronómica de la ciudad de san Gabriel
- Promover los ingredientes y técnicas culinarias que han surgido como elementos significativos en la cocina de la ciudad de San Gabriel en Montufar. Es esencial emprender acciones concretas para revitalizar y transmitir el conocimiento de toda la gastronomía de la ciudad de San Gabriel, así enriqueciendo así la identidad culinaria local para así fortalecer el turismo y dar a conocer todos los platos tanto tradicionales como típicos de la ciudad de San Gabriel

9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Almachi, C. (2018). *La cocina patrimonial en la conformación del destino turístico: estudio sobre la gastronomía latacungueña*. Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/27850/1/0503801672%20Sonia%20Patricia%20Almachi%20Chaquina.pdf>
- Asamblea Nacional del Ecuador. (2008). *Constitución de la república de Ecuador. Monte Cristi. Registro Oficial N 449 de 20 de octubre de 2008*. Obtenido de https://www.presidencia.gob.ec/wp-content/uploads/2017/08/a2_LEY_ORGANICA_DE_CULTURA_julio_2017.pdf
- Asamblea Nacional de Ecuador. (2016). *Ley Orgánica de Cultura. Registro Oficial Suplemento 913 de diciembre de 2016*. Obtenido de https://www.presidencia.gob.ec/wp-content/uploads/2017/08/a2_LEY_ORGANICA_DE_CULTURA_julio_2017.pdf
- Baque, J. (2023). *Revalorización de las Tradiciones y Costumbres y su Importancia en la Identidad Cultural: caso cabecera cantonal de Jipijapa* . Obtenido de <https://repositorio.unesum.edu.ec/bitstream/53000/5471/1/Baque%20Robles%20Julissa%20Beatriz.pdf>
- Burbano, G. (2020). *Restaurantes de San Gabriel. San Gabriel*. Obtenido de <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/9086/1/02%20ICO%20690%20TRABAJO%20DE%20GRADO.df>
- Cerón, E. (2020). *La gastronomía tradicional y el rescate del patrimonio gastronómico en la provincia del Carchi, cantón Montúfar*. Obtenido de <http://repositorio.upec.edu.ec/handle/123456789/938?locale=es>
- Chacón, P. (2017). *Gastronomía tradicional del cantón Bolívar, Provincia del Carchi, como alternativa del desarrollo turístico a través de la implementación de un centro cultural gastronómico* . Obtenido de <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/7740/1/02%20TUR%20062%20TRABAJO%20DE%20GRADO.pdf>
- Contreras, C.&. Luco, J.&. Ríos, C. (2019). *Patrimonio culinario: Propuesta para una metodología de distinción patrimonial de las culinarias locales*.

Obtenido de

https://www.academia.edu/40687869/Claudio_Conteras_Patrimonio_culinario

El Telegrafo. (2023). *Las ancestrales ollas de barro ahora también se las utiliza en cocinas a gas*. Obtenido de

<https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/sociedad/6/ollas-barros-cocina-gas-ecuador>

Estévez, H. & Santacruz, J. (2016). *Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante con especialidad de comida típica local en la ciudad de san Gabriel, cantón Montufar, provincia del Carchi*.

Obtenido de

<http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/6667/1/02%20ICA%201178%20TRABAJO%20GRADO.pdf>

Fierro, M. & Herrera, H. (2018). *Análisis de la evolución de la panificación en la provincia del Carchi como patrimonio alimentario a través de la revalorización de sus técnicas y preparaciones tradicionales*. Obtenido de

<https://revistas.uide.edu.ec/index.php/innova/article/view/748/748>

Guevara, A. (2019). *Deconstrucción gastronómica, para la revalorización e innovación de la comida típica de la serranía ecuatoriana*. Obtenido de

<https://talentos.ueb.edu.ec/index.php/talentos/article/view/162/229>

La hora. (2018). *San Gabriel. La Hora, 1*. Obtenido de

<https://www.lahora.com.ec/noticias/en-san-gabriel-se-elaborara-el-queso-amasado-mas-grande-del-ecuador/>

Huang, S. (2022). *La Extranjerización y la Domesticación de la Traducción Gastronómica según la tipología textual*. Obtenido de

https://webs.uab.cat/txicc/wp-content/uploads/sites/309/2016/11/Huang-Siran_extranjerizacion_y_domesticacion_de_la_traducion_gastronomica_segun_la_tipologia_textual.pdf

León, D. (2021). *Estudio de la cocina tradicional en la ciudad de San Gabriel para promover el turismo gastronómico comunitario*. Obtenido de

<http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/11511/2/PG%20878%20TRABAJO%20GRADO.pdf>

- Leyva, D., & Pérez, A. (2014). *Pérdida de las raíces culinarias por la transformación en la cultura alimentaria*. Obtenido de https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-09342015000400016
- López, A. (01 de Octubre de 2014). *La gastronomía mexicana como industria patrimonial*. Obtenido de <http://ri.uaemex.mx/handle/20.500.11799/32651>
- Mágicos, P. (2019). *La gastronomía de San Gabriel*. Obtenido de <https://www.goraymi.com/es-ec/carchi/montufar/ciudades/san-gabriel-turismo-am7awwxbm>
- Mancera, J. (2019). *La cultura es tan común entre los animales que incluso los insectos y los peces la tienen*. Obtenido de <https://www.bbc.com/mundo/noticias-56753853>
- Mosquera, M., & Viteri, K. (2021). *La cocina patrimonial en la conformación del destino turístico: estudio sobre la gastronomía ambateña*. Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/32563/1/MOSQUERA%20FLORES%20ANDREA%20XIOMARA.pdf>
- OMT. (2009). *Turismo Gastronomico*. Quito Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6828544>
- Simbaña, C. (2017). *Gastronomía de la provincia del Carchi como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador parroquia Monte Olivo*. Obtenido de <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/7116/1/02%20LGAS%20035%20TRABAJO%20DE%20GRADO.pdf>
- Simbaña, R. (2016). *Gastronomía de la provincia del Carchi como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador Parroquia Monte Olivo*. Obtenido de <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/7116/1/02%20LGAS%20035%20TRABAJO%20DE%20GRADO.pdf>
- Sirán, H. (2022). *Extranjerización y la domesticación de la traducción gastronómica según la tipología textual*. Obtenido de <https://grupsderecerca.uab.cat/txicc/sites/grupsderecerca.uab.cat/txicc/files/Huang%20et%20al%20-%202022%20-%20Extranjerizaci%C3%B3n%20y%20la%20domesticaci%C3%B3n%20de%20la%20traducci%C3%B3n%20gastron%C3%B3mica%20seg%C3%BAn%20la%20tipolog%C3%ADa%20textual.pdf>

[20Siran extranjerizaci% C3% B3n y domesticaci% C3% B3n de la traducci% C3% B3n gastron% C3% B3mica seg% C3% BAn la tipologia textual.pdf](#)

UTPL. (2022). *Ecuador, un territorio de gastronomía única*. Obtenido de

<https://noticias.utpl.edu.ec/ecuador-un-territorio-de-gastronomia-unica>

Torres, O. & Romero, J.& Viteri, M. (2017). *diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural*. Obtenido de

<https://www.redalyc.org/journal/5235/523556567001/html/>

Troncoso, L. (Junio de 2019). *Comidas tradicionales: un espacio para la alimentación saludable*. Obtenido de

http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0124-41082019000100105

Vallejos, A. (2017). *Patrimonio alimentario y cocina ancestral*. Obtenido de

<https://revistaholopraxis.com/index.php/ojs/article/download/9/9>

Viteri, M.& Mosquera, A. (2021). *La cocina patrimonial en la conformación del destino turístico: estudio sobre la gastronomía ambateña*. Obtenido de

<https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/32563/1/MOSQUERA%20FLORES%20ANDREA%20XIOMARA.pdf>

10. ANEXOS. –

Anexo1: Formato de encuesta dirigida a habitantes de la ciudad de San Gabriel



Ibarra, 08 de mayo del 2023.

Nombre: Joffre Pantoja

Trabajo de titulación: “Revalorización de la gastronomía de ciudad de San Gabriel”

Previo a la obtención de título de Licenciado de Gastronomía.

Objetivo general de la investigación:

Poner en valor la gastronomía de la ciudad de San Gabriel a través de un catálogo para realzar los platos típicos de la ciudad.

Encuesta dirigida a habitantes de San Gabriel

Género

Masculino ()

Femenino ()

Edad

18-25 ()

26-45 ()

45-65 ()

Más de 64 ()

1. ¿Qué tiempo lleva viviendo en la Ciudad de San Gabriel?

1-5 años ()



5-10 años ()

10-15 años ()

Toda la vida ()

2. ¿Cuál es su grado de instrucción?

Primaria ()

Secundaria ()

Tercer Nivel ()

Posgrado ()

3. ¿Cuál es su ocupación?

Estudiante ()

Empleado Público ()

Empleado Privado ()

Profesional ()

Empresario ()

Comerciante ()

Jubilado Perfil del turista ()

Otro.

4. ¿Qué nivel de preferencia tiene al consumir la cocina tradicional de San Gabriel?

Alto ()



Medio ()

Bajo ()

5. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un plato tradicional?

Menos de \$3,00 ()

\$3,01 - \$5,00 ()

\$5,01 - \$8,00 ()

Más de \$9,01 ()

Otro ()

6. ¿Con que frecuencia suele salir a degustar comida tradicional de San Gabriel?

Una vez por semana ()

Una vez por mes ()

Dos veces por mes ()

Otro ()

7. ¿Qué influyen en usted para la elección de un servicio culinario?

Cuál de las siguientes opciones es más importante para usted a la hora de elegir un servicio culinario

Escoja una opción

Cocina con identidad propia ()

Buena relación entre calidad/precio ()

Variedad en la oferta ()



Otro ()

8. ¿Le gustaría conocer sobre el proceso de preparación de los platos tradicionales?
De la ciudad de San Gabriel

Si ()

No ()

¿Por qué?

9. ¿Cuál es su platillo tradicional preferido de San Gabriel? Escala

Hornado ()

Cuy Asado ()

Locro Chacrero ()

Caldo de Gallina runa ()

Otro ()

10. ¿Cuál es su bebida tradicional preferida de San Gabriel?

Champús ()

Chicha de Arroz ()

Café de Chuspa ()

Otro ()

11. ¿Cree Ud. que la elaboración de una revista gastronómica ayudará a la
dinamización del turismo gastronómico de la ciudad de San Gabriel?

Si ()



No ()

¿Por qué?

12.- En que formato le gustaría recibir el recetario con comida tradicional de San Gabriel
escoja una opción

Impreso ()

Digital ()

WhatsApp ()

Código QR ()

Otros ()

13.- ¿Recomendaría el cantón San Gabriel, su cocina tradicional a familiares y amigos?

Si ()

No ()

Anexo 2: Entrevista dirigida a Licenciados en Gastronomía



Ibarra, 08 de mayo del 2023.

Nombre: Joffre Pantoja

Trabajo de titulación: “Revalorización de la gastronomía de ciudad de San Gabriel”

Previo a la obtención de título de Licenciado de Gastronomía.

Objetivo general de la investigación:

Poner en valor la gastronomía de la ciudad de San Gabriel a través de un catálogo para realzar los platos típicos de la ciudad.

Entrevista dirigida a Licenciados de Gastronomía de la ciudad de San Gabriel

- **Chef: Mgs. David León**
- **Chef: Lic. Daniel Fuiltala**
- **Chef: Lic. Freddy Imbaquingo**
- **German Navarrete Morador de la ciudad de San Gabriel**
- **Adriana Vizcarra Moradore de la ciudad de San Gabriel**

1. ¿Qué tiempo vive en la ciudad de San Gabriel?
2. ¿Qué elementos usaría para que la revalorización de la gastronomía en la ciudad de San Gabriel promovería el turismo por medio de la creación de platos típicos que con el pasar de los años se han ido olvidando?
3. Cual es el papel de los chefs y cocineros locales en la revalorización de la gastronomía de San Gabriel.



4. ¿Qué tipo de medio de comunicación ha escuchado que influye y difunda mejor información sobre la gastronomía típica de la ciudad de San Gabriel?
5. ¿Qué tan importante es la colaboración del GAD MUNICIPAL DE SANGABRIEL a fin de promover a la gastronomía típica patrimonial o sobresaliente de la ciudad?
6. ¿Cuál es su opinión acerca de implementar recetas estándar en los establecimientos gastronómicos para no perder sabores tradicionales?
7. ¿Qué medios de difusión considera usted que son los más apropiados para promocionar la gastronomía tradicional de San Gabriel?

Anexo 3: Categorización de datos cualitativos

Pregunta 1

¿Qué elementos usaría para que la revalorización de la gastronomía en la ciudad de San Gabriel promovería el turismo por medio de la creación de platos típicos?

Código	Respuestas	Categoría	Subcategorías	Comentario del investigador
E1	Primeramente debería haber una investigación dice que se debería partir desde la gastronomía patrimonial también basarse en la técnicas y conocimientos ya que su cambio es un régimen monetario ya cuando se quiere hacer promover esa sería la manera de revalorizar y dar a conocer los ingredientes que se ofertan en la ciudad y también enfocarse en las personas que se dedican a la cocina tradicional	Elementos de Revalorización Gastronómica	Platos Típicos de San Gabriel	La respuesta destaca la importancia de investigar la gastronomía patrimonial, basándose en técnicas y conocimientos, y considerando el impacto económico, la revalorización de ingredientes y el enfoque en las personas dedicadas a la cocina tradicional.

	Bueno una de las principales entidades tiene mayor que puedes trabajar con el	Elementos de Revalorización Gastronómica	Platos típicos de San Gabriel	La respuesta destaca la importancia de colaborar con el
	GAD municipal de San Gabriel en la anterior administración del doctor Andrés Ponce el trabajo muchísimo trabajo en este tema del turismo que dio a conocer ese tema a las afueras por medio de pregones y ferias gastronómicas ya ahí se da a conocer el turismo gastronómico.			Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD) municipal de San Gabriel y resalta el trabajo realizado en turismo gastronómico durante la administración anterior, a través de pregones y ferias gastronómicas, como una estrategia efectiva para dar a conocer este tema.

Pregunta 2

¿Cuál es el papel de los chefs y cocineros locales en la revalorización de la gastronomía de San Gabriel?

Código	Respuestas	Categoría	Subcategorías	Comentario del investigador

E1	Primeramente, tenemos que dar a conocer nuestra cocina sea típica o tradicional que a pesar del tiempo sin	Revalorización Gastronómica de San Gabriel	Rol de Chefs y cocineros locales.	La respuesta destaca la importancia de investigar la gastronomía patrimonial,
E1	Primeramente, tenemos que dar a conocer nuestra cocina sea típica o tradicional que a pesar del tiempo sin	Revalorización Gastronómica de San Gabriel	Rol de Chefs y cocineros locales.	La respuesta destaca la importancia de investigar la gastronomía patrimonial,
	esas costumbres antiguas hoy no se conocería y debemos ser unos embajadores de cocina y dar a conocer a las personas que visitan la ciudad.			basándose en técnicas y conocimientos, y considerando el impacto económico, la revalorización de ingredientes y el enfoque en las personas dedicadas a la cocina tradicional.

E2	En este caso como Chef o cocinero de ciertas localidades a veces uno como nuevo desconoce de cuales son los platos tradicionales o cuales son los platos típicos de ciertas ciudades por que no existe un catastro que valide todas las recetas tal vez ya teniendo un registro se podría llevar todas esas recetas a alta cocina y crear nuevas preparaciones y sean más llamativas al consumidor ya que hay que ir en la línea	Revalorización Gastronómica de San Gabriel	Rol de Chefs y cocineros locales.	La respuesta destaca la importancia de colaborar con el Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD) municipal de San Gabriel y resalta el trabajo realizado en turismo gastronómico durante la administración anterior, a través de pregones y ferias gastronómicas, como una estrategia efectiva
----	--	--	-----------------------------------	---

	de tiempo y dar a conocer a todos los locales con recetas para que ellos lo puedan ofertar en sus establecimientos en base a eso para que siga mejorando la gastronomía de la ciudad de san Gabriel.			para dar a conocer este tema.
--	--	--	--	-------------------------------

Pregunta 3

¿Qué tipo de medio de comunicación ha escuchado que influye y difunda mejor información sobre la gastronomía típica de la ciudad de San Gabriel?

Código	Respuestas	Categoría	Subcategorías	Comentario del investigador
Código	Respuestas	Categoría	Subcategorías	Comentario del investigador

E1	Antes se ha mirado publicaciones y reportajes en la televisión ahora se ha ido creciendo en las redes sociales como Facebook y tik tok.	Revalorización Gastronómica Típica de San Gabriel	Medios de Comunicación	La respuesta indica que la promoción gastronómica ha evolucionado de las publicaciones y reportajes televisivos hacia un crecimiento en el uso de las redes sociales, como Facebook y TikTok, como medios para difundir y promover la gastronomía.

E2	<p>Hoy por hoy nos damos cuenta que la mayor fuente que visitamos es las redes sociales como Facebook instagram y también tiktok ya que a la raíz de la pandemia esta aplicación se hizo muy fuerte y más visitadas y ahí debemos de dar a conocer la gastronomía ya a que a través de eso se da a conocer a personas locales y extranjeras Carchi mas que todo tiene la ventaja que es frontera con Colombia y hasta ahí podemos dar aconocer ahí podemos dar a conocer la gastronomía en cada lugar turístico y ofertar la variedad gastronómica.</p>	<p>Revalorización Gastronómica Típica de San Gabriel</p>	<p>Medios de Comunicación</p>	<p>La respuesta destaca que las redes sociales, como Facebook, Instagram y TikTok, se han convertido en la principal fuente de información y promoción gastronómica en la actualidad. Especialmente durante la pandemia, estas plataformas se han vuelto más populares y visitadas, lo que brinda una oportunidad única para dar a conocer la gastronomía local a personas tanto locales como extranjeras. En el caso específico del Carchi, al ser una región fronteriza con Colombia, existe la ventaja de</p>
----	---	--	-------------------------------	--

				poder promover la variedad gastronómica en los lugares turísticos y captar la atención de una audiencia diversa.
--	--	--	--	--

Pregunta 3

¿Qué tan importante es la colaboración del GAD MUNICIPAL DE SAN GABRIEL afin de promover la gastronomía sobresaliente de la ciudad?

Código	Respuestas	Categoría	Subcategorías	Comentario del investigador
Código	Respuestas	Categoría	Subcategorías	Comentario del investigador

E1	Como cualquier negocio la su investigación cuando la realizo las personas le decía que solo habían escuchado allá el hornado salado y el cuy asado y como consejo que dio fue que se empieza a realizar proyectos gastronómicos y brindar capacitadores gastronómicas que orienten a las personas nuevas a que se incentiven a realizar comida	Revalorización Gastronómica Típica de San Gabriel	Colaboración por parte de Autoridades (GAD)	La respuesta destaca la importancia de realizar proyectos gastronómicos y proporcionar capacitación en gastronomía como una estrategia para fomentar la diversificación de la oferta culinaria y promover la creación de empleo en el sector. Se sugiere que es necesario orientar a las personas
	tradicional y emprenda y generen fuentes de empleo .			interesadas en la cocina tradicional, incentivándolos a emprender y generar oportunidades laborales.

E2	Como te decía anteriormente el GAD MUNICIPAL esperamos que siga apoyando en proyecto que venía desempeñando el proyecto de turismo porque eso en un punto de desarrollo de la ciudad si nosotros atraemos turistas por ende debemos arreglar las vías no arrojar basura que ahoga vialidad y que puedan transitar entonces yo pienso que el turismo es un punto clave para el desarrollo de la ciudad.	Revalorización Gastronómica Típica de San Gabriel	Colaboración por parte de Autoridades (GAD)	La respuesta resalta la importancia del apoyo continuo por parte del Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD) Municipal en proyectos de turismo, ya que estos desempeñan un papel crucial en el desarrollo de la ciudad. Se enfatiza la necesidad de mejorar las vías de acceso, mantener la limpieza y garantizar una vialidad fluida para atraer turistas. En general, se considera al turismo como un factor clave para el crecimiento y
				desarrollo de la ciudad.

Pregunta 4

¿Qué medios de difusión considera usted que son los más apropiados para promocionarla gastronomía de San Gabriel?

Código	Respuestas	Categoría	Subcategorías	Comentario del investigador
E1	Antes se ha mirado publicaciones y reportajes en la televisión ahora se ha ido creciendo en las redes sociales como Facebook y tik tok.	Revalorización Gastronómica Típica de San Gabriel	Medios de Comunicación	La respuesta indica que la promoción gastronómica ha evolucionado de las publicaciones y reportajes televisivos hacia un crecimiento en el uso de las redes sociales, como Facebook y TikTok, como medios para difundir y promover la gastronomía.
E2	Hoy por hoy nos damos cuenta que la mayor fuente que visitamos es las redes sociales como	Revalorización Gastronómica Típica de San Gabriel	Medios de Comunicación	La respuesta destaca que las redes sociales, como Facebook, Instagram y
E2	Hoy por hoy nos damos cuenta que la mayor fuente que visitamos es las redes sociales como	Revalorización Gastronómica Típica de San Gabriel	Medios de Comunicación	La respuesta destaca que las redes sociales, como Facebook, Instagram y

	<p>Facebook instagram y también tiktok ya que a la raíz de la pandemia esta aplicación se hizo muy fuerte y más visitadas y ahí debemos de dar a conocer la gastronomía ya a que a través de eso se da a conocer a personas locales y extranjeras Carchi mas que todo tiene la ventaja que es frontera con Colombia y hasta ahí podemos dar aconocer ahí podemos dar a conocer la gastronomía en cada lugar turístico y ofertar la variedad gastronómica.</p>			<p>TikTok, se han convertido en la principal fuente de información y promoción gastronómica en la actualidad. Especialmente durante la pandemia, estas plataformas se han vuelto más populares y visitadas, lo que brinda una oportunidad única para dar a conocer la gastronomía local a personas tanto locales como extranjeras. En el caso específico del Carchi, al ser una región fronteriza con Colombia, existe la ventaja de poder promover la variedad gastronómica en los lugares turísticos y captar la atención de una</p>
--	---	--	--	--

				audiencia diversa.
--	--	--	--	--------------------

Pregunta 3

¿Qué tan importante es la colaboración del GAD MUNICIPAL DE SAN GABRIEL afin de promover la gastronomía sobresaliente de la ciudad?

Código	Respuestas	Categoría	Subcategorías	Comentario del investigador
Código	Respuestas	Categoría	Subcategorías	Comentario del investigador

E1	<p>Como cualquier negocio la su investigación cuando la realizo las personas le decía que solo habían escuchado allá el hornado salado y el cuy asado y como consejo que dio fue que se empieza a realizar proyectos gastronómicos y brindar capacitadores gastronómicas que orienten a las personas nuevas a que se incentiven a realizar comida tradicional y emprenda y generen fuentes de empleo .</p>	<p>Revalorización Gastronómica Típica de San Gabriel</p>	<p>Colaboración por parte de Autoridades (GAD)</p>	<p>La respuesta destaca la importancia de realizar proyectos gastronómicos y proporcionar capacitación en gastronomía como una estrategia para fomentar la diversificación de la oferta culinaria y promover la creación de empleo en el sector. Se sugiere que es necesario orientar a las personas interesadas en la cocina tradicional, incentivándolos a emprender y generar</p>
----	--	--	---	--

E1	<p>Como cualquier negocio la su investigación cuando la realizo las personas le decía que solo habían escuchado allá el hornado salado y el cuy asado y como consejo que dio fue que se empieza a realizar proyectos gastronómicos y brindar capacitadores gastronómicas que orienten a las personas nuevas a que se incentiven a realizar comida tradicional y emprenda y generen fuentes de empleo .</p>	<p>Revalorización Gastronómica Típica de San Gabriel</p>	<p>Colaboración por parte de Autoridades (GAD)</p>	<p>La respuesta destaca la importancia de realizar proyectos gastronómicos y proporcionar capacitación en gastronomía como una estrategia para fomentar la diversificación de la oferta culinaria y promover la creación de empleo en el sector. Se sugiere que es necesario orientar a las personas interesadas en la cocina tradicional, incentivándolos a emprender y generar</p>
				<p>oportunidades laborales.</p>

E2	<p>Como te decía anteriormente el GAD MUNICIPAL esperamos que siga apoyando en proyecto que venía desempeñando el proyecto de turismo porque eso en un punto de desarrollo de la ciudad si nosotros atraemos turistas por ende debemos arreglar las vías no arrojar basura que ahoga vialidad y que puedan transitar entonces yo pienso que el turismo es un punto clave para el desarrollo de la ciudad.</p>	<p>Revalorización Gastronómica Típica de San Gabriel</p>	<p>Colaboración por parte de Autoridades (GAD)</p>	<p>La respuesta resalta la importancia del apoyo continuo por parte del Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD) Municipal en proyectos de turismo, ya que estos desempeñan un papel crucial en el desarrollo de la ciudad. Se enfatiza la necesidad de mejorar las vías de acceso, mantener la limpieza y garantizar una vialidad fluida para atraer turistas. En general, se considera al turismo como un factor clave para el crecimiento y desarrollo de la ciudad.</p>
----	---	--	--	--

Pregunta 4

¿Qué medios de difusión considera usted que son los más apropiados para promocionar la gastronomía de San Gabriel?

Código	Respuestas	Categoría	Subcategorías	Comentario del investigador
E1	Pienso que como cualquier negocio la su investigación cuando la realizo las personas le decía que solo habían escuchado allá el hornado salado y el cuy asado y como consejo que dio fue que se empieza a realizar proyectos gastronómicos y brindar capacitadores gastronómicos que orienten a las personas nuevas a que se incentiven a realizar comida tradicional y emprendan y generen fuentes de empleo .	Revalorización Gastronómica Típica de San Gabriel	Medios de Difusión	La respuesta destaca la importancia de diversificar la oferta gastronómica más allá de los platos tradicionales conocidos, como el hornado salado y el cuy asado. Se sugiere implementar proyectos gastronómicos y brindar capacitación para fomentar la creación de comida tradicional, motivando a las personas a emprender y generar oportunidades de empleo en el sector.

E2	Yo creo que los medios de difusión	Revalorización Gastronómica	Medios de Difusión	La respuesta destaca la importancia de
	serían las redes sociales reportajes en la televisión por el comercio el norte ya se debería llegar a una conclusión y ver cual es el mejor método y ver cual es la gastronomía en cada parroquia y eso va a traer más gente y más turistas a que sepan y prueben todos los platos típicos y tradicionales para que la gastronomía salga a flote	Típica de San Gabriel		utilizar medios de difusión como las redes sociales y reportajes en la televisión para promover la gastronomía local. Se sugiere identificar y resaltar los platos típicos y tradicionales de cada parroquia para atraer a más visitantes y turistas, generando mayor interés y conocimiento sobre la gastronomía local y promoviendo su desarrollo.

Entrevista dirigida a moradores del sector

Pregunta 1

¿Cuántos platos usted ha podido saborear o observar su preparación en torno a la gastronomía de nuestros antepasados?

Código	Respuestas	Categoría	Subcategorías	Comentario del investigador
Código	Respuestas	Categoría	Subcategorías	Comentario del investigador

E1	<p>Los platos que he podido saborear en todo los años de vida que he pasado en la ciudad de San Gabriel son varios como los berros con papas y mapa guira,caldo de gallina runa cocinado a leña, el hornado pastuso de sal el cuy asado las tortillas de tiesto con café de chuspa la fritada pastusa todos estos platos son muy emblemáticos en la ciudad ya que muchas personas saben cómo prepararlos para sus familias ya que son muy ricos en sabor y llenos de recetas y ingredientes de nuestros antepasados.</p>	Gastronomía Tradicional	Platos Tradicionales	<p>La respuesta destaca la diversidad de platos tradicionales saboreados en la ciudad de San Gabriel, como los berros con papas, el caldo de gallina cocinado a leña, el hornado pastuso desal, el cuy asado, las tortillas de tiesto con café de chuspa y la fritada pastusa. Estos platos son considerados emblemáticos en la ciudad debido a su riqueza de sabor, recetas e ingredientes transmitidos de generación en generación.</p>

E2	<p>A lo largo de mi vida en la ciudad de San Gabriel, he tenido la oportunidad de degustar una variedad de platos tradicionales. Entre ellos se encuentran los berros con papas y mapa guira, el caldo de gallina preparado a leña, el hornado pastuso de sal, el cuy asado y las tortillas de tiesto acompañadas de café de chuspa.</p> <p>Estos platos son sumamente emblemáticos en la ciudad, ya que muchas personas conocen su preparación y los disfrutan en familia. Son auténticos en sabor, llenos de recetas e ingredientes transmitidos por nuestros antepasados.</p>	Gastronomía Tradicional	Platos Tradicionales	<p>La respuesta destaca la experiencia personal del entrevistado al probar una variedad de platos tradicionales en la ciudad de San Gabriel. Estos platos, como los berros con papas, el caldo de gallina a leña, el hornado pastuso de sal, el cuy asado y las tortillas de tiesto con café de chuspa, son considerados emblemáticos en la ciudad. Su autenticidad en sabor, recetas e ingredientes transmitidos generacionalmente los hace apreciados por muchas personas, quienes los disfrutan en su entorno familiar.</p>
----	--	-------------------------	----------------------	--

Pregunta 2

¿En todo su trayectoria qué tipo de gastronomía si se laboraba en su tiempo de juventud que elaboraciones usted ha podido observar o nos puede dar un pequeño

comentario?

Código	Respuestas	Categoría	Subcategorías	Comentario del investigador
E1	Sobre eso en nuestros abuelos pues siempre ha sido las ensaladas como la de calabazo también como siempre la costumbre de elaborar tortillas de tiesto en la paila de tiesto, siempre los abuelitos mantenían en su mesa tostado con el chocho encima de la mesa.	Gastronomía Tradicional	Platos Tradicionales	La respuesta destaca que en las tradiciones culinarias transmitidas por nuestros abuelos, se destaca la presencia de ensaladas como la de calabazo, la costumbre de elaborar tortillas de tiesto en la paila de tiesto y la presencia constante de tostado con chocho en sus mesas. Estos platos reflejan la importancia de mantener las recetas y costumbres ancestrales en la cocina familiar.
E2	La ensalada de nabos y con papá y Concho esta preparación ha venido de generación en generación de mi familia ya que en el campo de Chutan	Gastronomía Tradicional	Platos Tradicionales	La respuesta destaca la tradición familiar de preparar la ensalada de nabos con papas y concho, transmitida de generación en

	<p>Alto a un lado de Ciudad se podía ir a coger nabos para poder cocinarlos con las papas ya que la gente de ese tiempo consumía todos los días ese plato ya que tenía sabor muy agradable por el concho de la manteca de cerdo , el caldo de gallina runa , fritada , hornado , tortillas de tiesto , el champús , el café de chuspa , locro chacarero.</p>			<p>generación en el campo de Chutan Alto. Este plato era consumido a diario debido a su agradable sabor, realzado por el concho de manteca de cerdo. Además, menciona otros platos tradicionales como el caldo de gallina runa, fritada, hornado, tortillas de tiesto, champús, café de chuspa y locro chacarero. Estas preparaciones reflejan la importancia de preservar las recetas y costumbres gastronómicas ancestrales en la región.</p>
--	--	--	--	---

Pregunta 3

¿En las celebraciones que se tenían en sus tiempos qué platos típicos ofrecían las personas que organizaban el evento?

Código	Respuestas	Categoría	Subcategorías	Comentario del
Código	Respuestas	Categoría	Subcategorías	Comentario del

				investigador
E1	<p>El caldo de gallina de campo o la fritada se da a la gente que llega a la fiesta y bebidas la chicha de frutas o la de arroz y de licores se preparaba siempre el trago preparado lo tradicional la caneca de puntas preparados con cola spray con frutas como es el coco o también enterraban debajo de la tierra para su fermentación, la relación entre gastronomía y celebraciones da lugar a nuestra identidad.</p>	Gastronomía Tradicional	Relación entre las celebraciones y Gastronomía	<p>La respuesta destaca que el caldo de gallina de campo y la fritada son platos comunes ofrecidos a las personas que asisten a fiestas. En cuanto a las bebidas, se mencionan la chicha de frutas y la chicha de arroz, mientras que en licores, el trago preparado tradicionalmente es la caneca de puntas, preparada con cola spray y frutas como coco, a veces fermentada enterrada bajo tierra. Se resalta la relación entre la gastronomía y las celebraciones como una expresión de nuestra identidad cultural.</p>

E2	En los tiempos de antes se festejaba las celebraciones y como platos principales de	Gastronomía Tradicional	Relación entre las celebraciones y Gastronomía	Criterio del investigador: La respuesta destaca que en tiempos pasados,
	daba el caldo de gallina runa o se tenía los cerdos criandopara hacer el tradicional hornadopastuso de sal o la fritada como bebidas de brindaba con chicha de arroz chicha de frutas y como licores era el respectivo compuesto de puro de caña con esencias de diferentes sabores como vainilla, coco también se la mezclaba con gaseosa y también se brindaba con un licor llamado norteño.			las celebraciones se caracterizaban por platos tradicionales como el caldo de gallina runa, el hornado pastuso de sal y la fritada. En cuanto a las bebidas, se mencionan la chicha de arroz y la chicha de frutas, mientras que los licores incluían el puro de caña con esencias de sabores como vainilla y coco, mezclado con gaseosa. También se brindaba con un licor llamado norteño. Estos elementos gastronómicos eran parte importante de las festividades tradicionales.