



Pontificia Universidad Católica del Ecuador
Sede Ibarra

ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS
GESTURH

INFORME FINAL DEL PROYECTO

TEMA:

Revalorización de la cocina tradicional del cantón Cotacachi parroquia rural Quiroga
provincia de Imbabura, a través de un catálogo digital.

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
Licenciada en Gastronomía

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

11 Diseño, infraestructura y sistemas sociales y ambientales para un hábitat sostenible
Sub línea Sociedad, cultural patrimonio e identidad

AUTORA: MARÍA FERNANDA CASA VERA

ASESORA: Mgs. Sonia Lorena Arellano Guerrón

IBARRA, AGOSTO – 2023

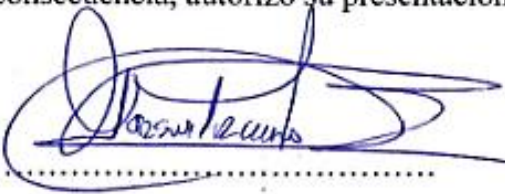
CERTIFICACIÓN DE ASESOR

Ibarra, 18 de agosto de 2023

Mgs. Sonia Lorena Arellano Guerrón
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) 

Mgs. Sonia Lorena Arellano Guerrón

C.C.: 1001579802

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. Sonia Lorena Arellano Guerrón

C.C.: 1001579802



(f):

Mgs. Ronny Kleber Soriano Olvera

C.C.: 0923906747



(f):

Mgs. Silvia Patricia Saltos Gordillo

C.C.: 1002683017

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo MARÍA FERNANDA CASA VERA, 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): 

María Fernanda Casa Vera

C.C.: 1750746701

AUTORÍA

Yo, María Fernanda Casa Vera, portadora de la cédula de ciudadanía N°1750746701, declaro que la presente investigación es de total responsabilidad del (los) autor (es), y eximo expresamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra de posibles reclamos o acciones legales.

f): 

María Fernanda Casa Vera

C.C.: 1750746701

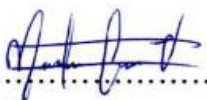
DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

Yo: María Fernanda Casa Vera con CC: 1750746701, autor del trabajo de grado intitulado: “Revalorización de la cocina tradicional del cantón Cotacachi parroquia rural Quiroga provincia de Imbabura, a través de un catálogo digital”, previo a la obtención del título profesional de “Licenciada 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.) 

María Fernanda Casa Vera
C.C. 1750746701

DEDICATORIA

La presente investigación se la dedico a mi querida familia. Su presencia y apoyo inquebrantable ha sido mi mayor fuente de inspiración y fortaleza para seguir adelante con mis estudios académicos. Su amor incondicional y sus palabras de aliento han sido el motor que me ha impulsado a superar varios obstáculos dentro de mi vida y llegar a obtener nuevas metas.

A mis queridos padres y hermanos gracias por estar siempre a mi lado guiándome por el buen camino y siempre enseñándome todo lo bueno de la vida y motivándome a seguir adelante sin mirar atrás. Sus palabras de aliento me han impulsado en los momentos más difíciles, recordándome que no hay obstáculo que no pueda superar cuando tengo el amor y el apoyo de todos ustedes.

También quiero agradecer a mi mejor amiga Caterin por estar en todo momento y circunstancia, dándome siempre el apoyo constante y su amistad leal con sus palabras motivadoras y alentadora para no caer en el camino.

AGRADECIMIENTO

En este momento significativo de mi vida académica, quiero expresar mi más sincero agradecimiento a aquellos que han sido mi pilar fundamental para la culminación de esta carrera.

A mi querida familia y amigos agradeciéndoles siempre por cada momento compartido conmigo ya sean risas o enseñanzas, ya que gracias a ellos me ayudaron a mejorar como persona y a creer en mí mismo que puedo lograr cada objetivo que me proponga.

A mis profesores y asesores, a quienes debo un profundo agradecimiento por su orientación, conocimientos compartidos y paciencia inquebrantable. Su compromiso con mi educación ha sido inspirador y ha enriquecido mi aprendizaje de formas invaluable. Este logro es el resultado de la contribución de todos los que me rodean, y esta tesis lleva impregnada su apoyo. Mis palabras son insuficientes para expresar mi gratitud hacia cada uno de ustedes.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

CERTIFICACIÓN DE ASESOR	i
PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL.....	ii
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS	iii
AUTORÍA.....	iv
DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN	v
DEDICATORIA.....	vi
AGRADECIMIENTO	vii
1. RESUMEN.....	xiv
2. ABSTRACT	xv
3. INTRODUCCIÓN	1
4. ESTADO DEL ARTE.....	4
4.1 Investigaciones Internacionales	4
4.2 Investigaciones Nacionales	7
4.3 Investigaciones locales.....	10
4.4 MARCO CONCEPTUAL	11
4.4.1 Patrimonio cultural.....	11
4.4.2 Patrimonio tangible	11
4.4.3 Patrimonio Intangible.....	12
4.4.4. Patrimonio alimentario	13
4.4.5 Cocina tradicional	13
4.4.6 Tradición	14
4.4.7 Imbabura	14
4.4.8 Cotacachi.....	15
4.4.9 Quiroga.....	15

4.4.10 Catálogo digital	16
4.4 MARCO LEGAL	16
5. MATERIALES Y MÉTODOS	21
5.1 Alcance y enfoque de la investigación.....	21
5.2 Tipos de investigación	21
5.3 Métodos.....	21
5.3.1 Método analítico.....	21
5.3.2 Método inductivo – deductivo	22
5.3.3 Método analítico-sintético.....	22
5.3.4 Método histórico	22
5.4 Técnicas	23
5.4.1 Documental	23
5.4.2 Encuesta	23
5.4.3 Entrevista.....	23
5.4.4 Observación no participante.....	23
5.5 Instrumentos	24
5.6 Cálculo de la muestra	24
5.7 Procedimiento	25
5.8 Matriz metodológica	27
6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	28
6.1 Resultados	28
6.1.1 Tabulación de las encuestas	28
6.1.2 Análisis general de las encuestas	34
6.1.3 Resumen de las entrevistas.....	36
6.2 Discusión.....	44
6.3 Propuesta.....	46

6.3.1 Macro localización	46
6.3.2 Micro localización.....	47
6.3.3 Cantón Cotacachi	48
6.3.4 Parroquia Quiroga	48
6.3.5 Catálogo digital	49
6.3.6 Validación del catálogo digital.....	78
7. CONCLUSIONES.....	82
8. RECOMENDACIONES.....	83
9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	84
10. ANEXOS.....	87

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1 DISEÑO METODOLÓGICO.....	27
TABLA 2 DATOS DE LOS ENTREVISTADOS.....	36
TABLA 3 RESULTADOS DE LA VALIDACIÓN.....	80

ÍNDICE DE FIGURAS

FIGURA 1 CÁLCULO DE MUESTRA	24
FIGURA 2 FICHA DE VALIDACIÓN DE LOS INSTRUMENTOS	26
FIGURA 3 EDAD.....	28
FIGURA 4 GÉNERO	28
FIGURA 5 COCINA TRADICIONAL DE QUIROGA	29
FIGURA 6 LA COCINA TRADICIONAL COMO IMPORTANCIA PARA PRESERVAR LA CULTURA DEL LUGAR.	29
FIGURA 7 PLATOS TRADICIONALES DE QUIROGA.....	30
FIGURA 8 BEBIDAS TRADICIONALES DE QUIROGA.....	30
FIGURA 9 CONDIMENTOS PERDIDOS EN LA COCINA TRADICIONAL DE QUIROGA.....	31
FIGURA 10 TÉCNICAS PARA PREPARAR ALIMENTOS.....	32
FIGURA 11 LA COCINA TRADICIONAL RELACIONADA CON LA SABIDURÍA.	32
FIGURA 12 CONTRIBUCIÓN AL DESARROLLO TURÍSTICO DE LA ZONA.	33
FIGURA 13 REVALORIZACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL PARA LA CONSERVACIÓN DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO.....	33
FIGURA 14 UN CATÁLOGO DIGITAL PARA DIFUNDIR LOS PLATOS TÍPICOS.	34
FIGURA 15 UN CATÁLOGO DIGITAL CON INFORMACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL.....	34
FIGURA 16 MACRO LOCALIZACIÓN	47
FIGURA 17 MICRO LOCALIZACIÓN.....	47
FIGURA 18 CANTÓN COTACACHI.....	48
FIGURA 19 PARROQUIA QUIROGA	49
FIGURA 20 PORTADA.....	50
FIGURA 21 INTRODUCCIÓN	51
FIGURA 22 ÍNDICE	52
FIGURA 23 LA JORA	53
FIGURA 24 EL MAÍZ JORA.....	54
FIGURA 25 CHICHA DE JORA.....	55
FIGURA 26 RECETA CHICHA DE JORA	56
FIGURA 27 FOTOGRAFÍA CHICHA DE JORA.....	57

FIGURA 28 LA CARNE DE CERDO	58
FIGURA 29 HISTORIA	59
FIGURA 30 LA FRITADA	60
FIGURA 31 RECETA DE LA FRITADA	61
FIGURA 32 FOTOGRAFÍA DE LA FRITADA	62
FIGURA 33 LA GALLINA.....	63
FIGURA 34 HISTORIA	64
FIGURA 35 CALDO DE GALLINA.....	65
FIGURA 36 RECETA DEL CALDO DE GALLINA	66
FIGURA 37 FOTOGRAFÍA CALDO DE GALLINA	67
FIGURA 38 EL BERRO	68
FIGURA 39 HISTORIA DEL BERRO	69
FIGURA 40 PEPA DE ZAMBO	70
FIGURA 41 RECETA PAPAS CON BERRO.....	71
FIGURA 42 FOTOGRAFÍA PAPAS CON BERRO	72
FIGURA 43 CALDO DE 31.....	73
FIGURA 44 HISTORIA CALDO DE 31	74
FIGURA 45 RECETA CALDO DE 31	75
FIGURA 46 FOTOGRAFÍA CALDO DE 31	76
FIGURA 47 CONTRAPORTADA	77
FIGURA 48 CÓDIGO QR.....	78
FIGURA 49 FICHA DE VALIDACIÓN	78

1. RESUMEN

Este artículo de investigación se propone alcanzar el objetivo de revalorizar la cocina tradicional de la parroquia Quiroga cantón Cotacachi, a través de la creación de un catálogo digital con el fin de preservar el patrimonio alimentario local. La metodología en esta investigación adopta un enfoque mixto. Contribuye al estudio explicativo mediante una encuesta cuantitativa de 10 preguntas cerradas aplicada a la parroquia de Quiroga del cantón Cotacachi. Además, se llevó a cabo un enfoque cualitativo con una entrevista semiestructurada de 10 preguntas abiertas a 4 personas de la parroquia Quiroga. A continuación, se pudo obtener el cálculo de la muestra con la PEA de la parroquia Quiroga que son 6454, dando como resultado a la aplicación de 67 encuestas. Se identificó varios platos y bebidas tradicionales que ya no se consumen como antes uno de ellos son las papas con berros y como bebida el morocho, al igual que los condimentos ya no usados como antes es el achiote en grano. Además, otro resultado relevante por parte de los pobladores es que se siga con los conocimientos hasta las generaciones futuras sin perder el toque hogareño. Como conclusión, la investigación identifica la necesidad imperante de recopilar y registrar este invaluable patrimonio inmaterial como son los platos tradicionales de Quiroga.

PALABRAS CLAVE. – Catálogo digital, cocina tradicional, platos tradicionales, Quiroga.

2. ABSTRACT

This research article aims to achieve the objective of revaluing the traditional cuisine of the Quiroga parish, Cotacachi canton, through the creation of a digital catalog in order to preserve the local food heritage. The methodology in this research adopts a mixed approach. It contributes to the explanatory study through a quantitative survey of 10 closed questions applied to the parish of Quiroga in the Cotacachi canton. In addition, a qualitative approach was carried out with a semi-structured interview of 10 open questions with 4 people from the Quiroga parish. Next, it was possible to obtain the calculation of the sample with the PEA of the Quiroga parish, which is 6454, resulting in the application of 67 surveys. Several traditional dishes and drinks were identified that are no longer consumed as before, one of them are potatoes with watercress and morocho as a drink, as well as condiments no longer used as before, annatto grains. Furthermore, another relevant result on the part of the residents is that the knowledge is continued to future generations without losing the homely touch. In conclusion, the research identifies the prevailing need to collect and record this invaluable intangible heritage such as the traditional dishes of Quiroga.

KEY WORDS. - Digital catalog, traditional cuisine, traditional dishes, Quiroga.

3. INTRODUCCIÓN

La cocina tradicional no solo se limita a los aspectos culturales, sino que también se extiende a la salud y la nutrición. Los alimentos típicos transmiten conocimientos ancestrales sobre el equilibrio dietético y la combinación adecuada de ingredientes, asegurando que las generaciones futuras se beneficien de una alimentación saludable y equilibrada. Además, el enfoque en ingredientes locales y frescos en la cocina tradicional puede tener un impacto positivo en la salud y el bienestar de quienes disfrutan de estos manjares locales.

En el cantón Cotacachi parroquia Quiroga, se ha perdido la costumbre del consumo de alimentos propios del lugar y su preparación tradicional se ha ido modificando con el pasar del tiempo. Dichas preparaciones han sido elaboradas en generaciones anteriores, sin embargo, en la actualidad no existe una misma receta con la preparación que inicialmente se comenzó por lo que ha habido diferentes técnicas e historia por el cambio de generaciones.

En esta investigación se planteó como objetivo principal “Revalorizar la cocina tradicional de la parroquia Quiroga cantón Cotacachi, a través de la creación de un catálogo digital con el fin de preservar el patrimonio alimentario local”. Con el fin de que las generaciones actuales de la población de Quiroga conozcan más sobre sus platos tradicionales y siga expandiéndose más a los turistas que llegan a la parroquia.

Podemos adicionar al propósito anterior con cuatro objetivos específicos: el primero fue recopilar información bibliográfica pertinente para registrar las bases teóricas acerca de la cocina tradicional de la parroquia Quiroga. El segundo investigo compilar las recetas tradicionales de la parroquia Quiroga a través de testimonios orales de personas con conocimientos sobre las recetas. El tercero se propuso diseñar un catálogo digital de las recetas tradicionales del cantón Cotacachi parroquia Quiroga; y el último busco validar el catálogo digital de las rectas tradicionales del cantón Cotacachi parroquia Quiroga por tres expertos gastrónomos.

La pregunta de investigación que se planteo es: ¿Cuáles son las bases teóricas más relevantes sobre la cocina tradicional de la parroquia Quiroga, Cotacachi, Imbabura, que pueden ser recopiladas y registradas a través de un catálogo digital para su posterior revalorización?

La metodología aplicada en esta investigación se basó en el método analítico, método inductivo – deductivo, método analítico – sintético y método histórico con el fin de investigar sus platos tradicionales que ya no son tan consumidos como antes. En este estudio también se desarrolla una investigación con enfoque mixto, puesto que analiza y recoge datos cualitativos y cuantitativos que ayudaron al desarrollo de un catálogo digital; así mismo, con la técnica documental que ayudo a la recolección de fuentes secundarias en repositorios universitarios y google académico. Seguido a esto también se usó tres técnicas más como: la encuesta, con 10 preguntas cerradas a la población de Quiroga; se aplicó una entrevista con 10 preguntas abiertas a los mismos pobladores de Quiroga, por último, se hizo una observación no participante ya que no hubo involucramiento con las personas que preparan los alimentos. A continuación, se usó el cálculo de la muestra tomando como universo la PEA de la parroquia Quiroga que son 6.454 personas, al aplicar la fórmula de cálculo finito, se obtuvo como resultado la realización de 67 encuestas.

Los resultados obtenidos gracias a las encuestas fueron que quieren seguir manteniendo sus platos, bebidas, técnicas y condimentos tradicionales sin cambiar nada, también esperan que las generaciones actuales sigan consumiendo y preparando con las técnicas y alimentos como antes lo hacían, es importante recalcar que ahora lo que más se consume es la comida rápida y ya no preparan los platos en cada casa. De igual manera en las entrevistas realizadas optaron que tienen que seguir con las tradiciones antiguas y que hay pocos lugares en donde se vendan y se preparen estos alimentos como lo hacían antes. Gracias a los resultados obtenidos en las encuestas y entrevistas se dio a conocer que lo más consumido son: las papas con berro, la fritada, el caldo de 31, las morcillas y como bebidas el morocho y la chicha de jora.

La investigación está organizada en 4 apartados; el primero es el desarrollo del estado del arte, en donde se recaudó información de fuentes bibliográficas acorde al tema; de igual forma se presenta un marco conceptual explicando algunos conceptos básicos como: patrimonio cultural, tangible, intangible, cocina tradicional, Imbabura y catalogo digital; finalmente se muestra el marco legal sobre las cuales se fundamentó la investigación. En el segundo apartado habla sobre los materiales y métodos usados en la investigación, que dentro de esto se desarrolló lo que son las técnicas, instrumentos, cálculo de la muestra, procedimiento y matriz metodológica. En el tercer apartado habla sobre los resultados

obtenidos en las encuestas y entrevistas; la discusión muestra una triangulación que hay entre el estado del arte, las entrevistas, encuestas y el aporte personal del autor. En el cuarto apartado se encuentran las conclusiones y recomendaciones.

4. ESTADO DEL ARTE

Introducción:

Este apartado aborda estudios recientes relacionados con el objeto de estudio de este proyecto; se han revisado fuentes secundarias en repositorios de universidades tanto nacionales como internacionales, libros especializados, artículos científicos, entre otros. Entre los trabajos citados están:

4.1 Investigaciones Internacionales

La cocina tradicional de México es reconocida por su diversidad de sabores y técnicas culinarias; se podría decir que no es solo una forma de preparar alimentos, sino un modelo cultural completo que ha sido transmitido a lo largo de las generaciones; Se puede analizar también la relevancia de la gastronomía como un componente esencial del legado y la identidad cultural de México. La plantación y la recolección de los cultivos son prácticas adaptadas en la cultura mexicana, y son fundamentales para garantizar ingredientes frescos y de calidad en la preparación de los alimentos.

La cocina tradicional mejicana es un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales. Esto ha llegado a ser posible gracias a la participación de la colectividad en toda la cadena alimentaria tradicional: desde la siembra y recogida de las cosechas hasta la preparación culinaria y degustación de los manjares. (Unesco, 2009, párr. 1)

Los sabores ancestrales de México se destacan como un modelo cultural tradicional que trasciende a una buena alimentación desde las actividades agrarias hasta las técnicas culinarias y las costumbres comunitarias, esta cocina representa el patrimonio e identidad cultural de México. La cocina tradicional mexicana no solo satisface el paladar, sino que también fortalece los lazos sociales y transmite valores culturales.

Cada plato peruano es mucho más que una simple combinación de ingredientes. Es un vínculo tangible con la identidad de un pueblo, una expresión de su historia y sus valores.

La cocina peruana es un puente que une generaciones, transmitiendo el legado cultural de padres a hijos y preservando la esencia de una nación, a través de sabores exquisitos y técnicas culinarias únicas, se revela un legado cultural que perdura en el tiempo. Desde las raíces preincaicas hasta el esplendoroso Tahuantinsuyo.

Esta evolución se puede lograr a través de conceptos culinarios atractivos y de alto valor basados en la diversidad de insumos, el impacto del matrimonio mixto y su reconocimiento como centro de domesticación de alimentos y transformando nuestra cocina en un elemento de identidad nacional y cohesión. Socialmente esto ha llevado a la toma de conciencia del potencial de la gastronomía peruana, la cual es valorada y utilizada como base para causas comunes. (Toledo, 2022, p. 42)

Hoy en día, la cocina peruana es reconocida a nivel mundial por su diversidad, sabor y creatividad, cada plato cuenta una historia, rinden tributo a los ancestros y suelen celebrar el vínculo entre la naturaleza y el ser humano. La fusión de diferentes culturas y tradiciones en la gastronomía peruana demuestra la capacidad del país para absorber y adaptarse a nuevas influencias sin perder su esencia.

En la cocina, se produce un intercambio constante de saberes y expresiones culturales, donde se desemboca la tradición y la creatividad. Es un espacio social donde se comparten y reproducen conocimientos sobre el medio ambiente, desde la identificación de plantas y animales que se convertirán en ingredientes de platillos únicos, hasta las técnicas culinarias utilizadas para preparar comidas especiales para diferentes ocasiones. En este contexto, Chang (2018) dice:

En la cocina, se comparten y reproducen expresiones de valor patrimonial, que son parte de un largo proceso. Implica saberes en relación con el medio ambiente, conocer el tipo de plantas y animales que serán los ingredientes de platillos. Los platillos se elaborarán de maneras particulares para ocasiones determinadas. (p. 93)

La cocina se transforma en una manifestación viva y palpable de la interacción que existe entre el ser humano y su entorno, sirviendo como un testimonio perdurable de esta relación, promoviendo la sostenibilidad y el respeto por la naturaleza. Es un recordatorio constante de la calidad de apreciar y salvar las expresiones culturales ligadas a la alimentación honrando

la conexión entre la tradición y la innovación, y manteniendo viva la herencia gastronómica para las generaciones futuras.

El Ministerio de Cultura en Colombia desempeña un papel de suma importancia en la estrategia política orientada hacia la salvaguardia y difusión de la rica diversidad culinaria y las cocinas tradicionales del país. En este contexto, se han establecido aspectos destacados que ayudan a caracterizar la cocina tradicional colombiana.

En la política para el conocimiento, salvaguardia y fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales en Colombia, el Ministerio de Cultura, establece algunos aspectos muy relevantes para caracterizar la cocina tradicional colombiana, entre ellas están los hechos históricos determinando las condiciones en las que las diferentes culturas amerindias, españolas y africanas convergieron en el territorio nacional, y con ella diversidad de semillas y productos alimenticios, constituyendo una variedad de preparaciones que toman un poco de cada cultura y se integran dentro de un plato típico colombiano. (Garcés, 2022, p. 79)

La cocina tradicional colombiana es el resultado de un proceso histórico de intercambio cultural, en el cual diferentes influencias se fusionaron para crear una identidad culinaria única. La diversidad de semillas, productos y técnicas culinarias provenientes de diversas culturas ha enriquecido la gastronomía colombiana y la ha convertido en un patrimonio cultural invaluable que debe ser valorado, salvaguardado y promovido.

La recuperación de la cocina ancestral y tradicional implica valorar y preservar las recetas y métodos de preparación transmitidos de generación en generación. Antes de la revolución industrial, la dieta humana se basaba principalmente en los alimentos que la naturaleza proporcionaba, como frutas, verduras, granos y animales de caza. Las técnicas de conservación tradicionales, como el secado, el ahumado y la fermentación, eran utilizadas para preservar los alimentos durante períodos prolongados de tiempo.

Durante siglos y hasta la revolución industrial, los humanos se han alimentado básicamente de lo que les proporcionaba su entorno. Con preparaciones tradicionales para conservar los alimentos, la alimentación doméstica y la cocina casera han sostenido a los humanos antes de la industria alimentaria. Ello implica la

recuperación de la cocina ancestral y tradicional y las especies nativas. (Alé et al., 2022, p. 25)

Hoy en día, el reconocimiento de la cocina ancestral y tradicional, así como el valor de las especies nativas, adquiere una relevancia especial. La recuperación de estas prácticas y conocimientos culinarios se ha convertido en un movimiento que busca rescatar la diversidad alimentaria, preservar la historia y la cultura, y promover la sostenibilidad en la producción y consumo de alimentos. Al apreciar y mantener vivas las tradiciones culinarias pasadas, podemos no solo satisfacer nuestras necesidades alimentarias, sino también enriquecer nuestra conexión con el pasado, fomentar la diversidad y respetar el equilibrio entre los seres humanos y su entorno.

4.2 Investigaciones Nacionales

El patrimonio alimentario es valioso porque no solo representa la diversidad gastronómica de un lugar, sino que también preserva y promueve la historia, las tradiciones y la identidad de una comunidad. Además, puede tener implicaciones económicas, ya que el patrimonio alimentario puede ser una fuente de turismo y desarrollo local.

El patrimonio alimentario incluye todo lo que encarna el simbolismo, la cultura y la identidad de un lugar en particular a través de la comida. Cabe señalar que el término “patrimonio alimentario” engloba tanto la producción de alimentos y bebidas tradicionales como los productos que se utilizan como ingredientes, también denominados Patrimonio Natural Alimentario. Cabe señalar que no todo alimento o comida es patrimonial pues debe cumplir con los requisitos antes mencionados para poder recibir esta designación. (Torres, 2023, p. 27)

Esto abarca tanto la preparación de platos y bebidas tradicionales como los productos utilizados como ingredientes, conocidos como Patrimonio Natural Alimentario. Sin embargo, es importante destacar que no todos los alimentos o comidas son considerados patrimoniales, ya que deben cumplir con ciertos requisitos previamente mencionados para obtener este reconocimiento. Al reconocer y proteger el patrimonio alimentario, se resguarda un legado invaluable que fortalece la identidad cultural de una sociedad y promueve la valoración de sus tradiciones culinarias.

Se puede que la preservación de las recetas tradicionales es impulsada por el deseo de conservar y rescatar lo que ha sido perdido a lo largo del tiempo. Esto implica que estas recetas pueden haber estado en peligro de desaparecer o ser olvidadas, pero la comunidad ha reconocido su importancia y se ha esforzado por mantenerlas vivas.

La preservación de las recetas tradicionales puede ser vista como una forma de preservar la identidad cultural y mantener vivas las tradiciones de una sociedad. Según Romero en el año 2020 afirma que “En consecuencia, una receta debe tener una historia y un recorrido para ser considerada tradicional, busca sostener o mantener un camino en preparación, un sentido dentro de una sociedad a pesar del tiempo, encontrar lo perdido” (p. 14). A medida que las sociedades evolucionan y se modernizan, existe el riesgo de que estas recetas se pierdan o sean olvidadas. Sin embargo, la preservación de las recetas tradicionales es una forma de mantener vivas las tradiciones y salvaguardar la riqueza cultural de una sociedad.

En el mundo del turismo gastronómico, la tendencia actual no se limita solo a ofrecer a los visitantes la oportunidad de degustar platos típicos, sino que busca brindarles una experiencia más enriquecedora. Se pretende ir más allá de la simple comida, permitiendo a los turistas conocer la procedencia de los alimentos y comprender el proceso de preparación que se les da a cada uno. Esta experiencia tiene como objetivo generar una perfecta fusión en cada plato, al mismo tiempo que brinda interacción, una vivencia inolvidable y una estancia de calidad para los visitantes. El análisis procedente de Moncayo (2021) afirma que:

La cocina en la provincia de Cotopaxi es muy diversa, con muchos platos típicos que llegan a todas partes de la provincia, desde pequeñas comunidades hasta la ciudad capital de Latacunga. Uno de los aspectos fundamentales es no perder la identidad de las ciudades en relación a sus productos. Aquí, los ciudadanos juegan un papel importante al apoyarse a sí mismos. (p. 8)

Al proporcionar a los turistas la oportunidad de sumergirse en la cultura culinaria local y conocer el origen de los alimentos, se crea una experiencia más significativa y valiosa para el viajero. Esta experiencia gastronómica no solo satisface sus sentidos, sino que también fomenta la comprensión y el respeto hacia diferentes culturas. Además, al combinar conocimientos culinarios y tradiciones de diferentes naciones, se generan lazos que pueden impulsar la innovación de productos y la calidad de la gastronomía en general.

En el mundo actual, existe un gran reconocimiento y valoración sobre las creencias de los saberes ancestrales y tradicionales de los pueblos indígenas. Estos conocimientos representan una rica herencia cultural y son considerados una fuente invaluable de sabiduría y prácticas sostenibles que han perdurado a lo largo del tiempo. Estos conocimientos engloban una diversidad de aspectos de la vida cotidiana, desde el idioma y la culinaria hasta la medicina y la preservación del entorno. Se han transmitido durante generaciones mediante la tradición oral y las interacciones sociales que definen a las comunidades indígenas.

Los conocimientos ancestrales y tradicionales se refieren a todos los conocimientos que poseen los pueblos y comunidades indígenas, los cuales se transmiten de generación en generación. Estas prácticas se han conservado a lo largo del tiempo, principalmente por medio de la tradición oral de los pueblos originales, y de prácticas y costumbres que han sido transferidas de padres a hijos en el marco de las dinámicas de las convivencias a nuestros pueblos indígenas. El conocimiento ancestral abarca muchos aspectos diferentes del conocimiento y las técnicas, desde los idiomas hasta la cocina, desde las matemáticas hasta la artesanía, pasando por la medicina, la construcción, la silvicultura, medio ambiente y microclima, producción y alimentación, agricultura e irrigación, transporte y comunicación. (Gutiérrez, 2018, p. 2)

La preservación de los conocimientos ancestrales y tradicionales que cuentan los pueblos indígenas son fundamentales para la diversidad cultural y el desarrollo sostenible. Estos conocimientos encierran una sabiduría acumulada a lo largo de siglos, adaptada a los ecosistemas locales y en armonía con la naturaleza. Su transmisión y preservación son vitales para mantener la identidad cultural de los pueblos indígenas y para enfrentar los desafíos actuales.

En los últimos años, el Ecuador ha desarrollado una estrategia de promoción turística enfocada en su patrimonio inmaterial. El país se ha dado cuenta de que muchos turistas no solo buscan visitar lugares pintorescos, sino que también están interesados en sumergirse en la cultura local, conocer las tradiciones y descubrir la gastronomía única de cada región.

En el Ecuador se cuenta con gran promoción del turismo enfocado en el patrimonio inmaterial, de esta manera se logra captar turistas que además de querer visitar los

lugares desean conocer más sobre sus leyendas, cultura y principalmente la gastronomía, pues, todos los 5 lugares del país cuentan con un sin número de platos que pueden ser degustados por quienes deciden visitar nuevos lugares. (Castillo, 2021, pp. 5-6)

En el patrimonio inmaterial, el Ecuador ha logrado atraer a un gran número de turistas interesados en descubrir más allá de los lugares turísticos convencionales, están motivados por la oportunidad de sumergirse en las leyendas, la cultura y, sobre todo, la gastronomía local. El país ofrece una amplia gama de platos tradicionales y en cada uno de ellos se puede apreciar en cómo se solventan a la aventura y explorar nuevas experiencias culinarias. Esta apuesta por el patrimonio inmaterial ha posicionado al Ecuador como un destino turístico atractivo para aquellos que buscan una experiencia auténtica y enriquecedora.

4.3 Investigaciones locales

En la sociedad actual, existe una tendencia hacia la homogeneización cultural y gastronómica, donde los alimentos rápidos y procesados están reemplazando cada vez más a las tradiciones culinarias locales. Sin embargo, algunos expertos y defensores de la cultura reconocen el valor de salvaguardar la herencia culinaria como una parte esencial de la identidad de una comunidad.

Aquí se encuentra la relevancia de recuperar la memoria de la cocina como una parte significativa de la identidad cultural y gastronómica de las comunidades. Los estudios que rescatan la comida tradicional como expresiones culturales contribuyen a apreciar la abundancia de una población, para que sus miembros conozcan un pasado que es esencial para construir un futuro sólido. (Montalvo, 2022, p. 8)

Busca rescatar la remembranza culinaria como un pilar esencial de la identidad cultural y gastronómica de una comunidad. Al investigar y rescatar las comidas típicas y tradicionales, se pueden entender mejor las manifestaciones culturales arraigadas en la gastronomía. Esto, a su vez, permite valorizar y apreciar la riqueza cultural de una población y su legado histórico. Al conocer esta realidad pasada, las personas pueden construir una realidad futura más sólida y enraizada en su herencia culinaria,

4.4 MARCO CONCEPTUAL

4.4.1 Patrimonio cultural

El patrimonio cultural juega un papel esencial en el ámbito gastronómico. La gastronomía de una comunidad o región va más allá de simplemente los platos y sabores, englobando una amplia variedad de elementos culturales transferidos en generaciones. Estos aspectos intangibles se entrelazan con elementos tangibles como utensilios de cocina tradicionales, recetas ancestrales y edificios históricos que albergan restaurantes emblemáticos.

El patrimonio cultural son bienes que se han adquirido de los antepasados y se preserva en las actuales generaciones de un pueblo. Un bien denominado patrimonio puede ser tangible como los sitios y monumentos históricos, iglesias, obras literarias entre otros. Además, existe otra parte del patrimonio que no se puede palpar que es intangible como ritos, tradiciones, lenguas y técnicas. (Robles, 2020, p. 21)

El patrimonio cultural gastronómico es invaluable y merece ser protegido y preservado. La comida es la manera en que se vincula con la cultura de una comunidad representa elementos fundamentales de su identidad. Es vital reconocer el valor tanto de los aspectos tangibles como intangibles del patrimonio cultural gastronómico, ya que juntos representan la riqueza y la diversidad de la cocina de un lugar. Al salvaguardar estos elementos, las futuras generaciones podrán apreciar y disfrutar de la herencia culinaria de sus antepasados, manteniendo viva la tradición

4.4.2 Patrimonio tangible

Se menciona que nuestro legado comprende una variedad de elementos que nos han sido transmitidos por nuestros ancestros y que serán legados a las próximas generaciones. Estos bienes tangibles, como monumentos históricos y obras de arte, tienen un valor significativo ya que representan la creatividad de un pueblo y su expresión cultural. Se destaca que algunos de estos bienes no pueden ser propiedad de un individuo en particular, sino que pertenecen a la sociedad en general o son considerados como propiedad colectiva.

El patrimonio tangible es acervo de histórico fundamental para la Identidad y memoria de la sociedad. La salvaguarda de estos valores y bienes culturales es

esencial para garantizar la transmisión de costumbres y valores, promover la cohesión social, y enfrentar la homogenización. (Chaparro, 2018, p. 2)

Estos bienes, como monumentos históricos y obras de arte, reflejan los principios y la inspiración adaptada en una comunidad, otorgándole significado a la vida. Es importante destacar que algunos de estos bienes no pueden tener un propietario individual, sino que pertenecen a la sociedad en su conjunto o son considerados como propiedad colectiva. Esta propiedad compartida nos invita a valorar y preservar estos elementos culturales como parte esencial de nuestra identidad colectiva.

4.4.3 Patrimonio Intangible

Estos aspectos culturales no solo son heredados, sino que también son recreados y adaptados por las propias comunidades de acuerdo con los contextos en los que viven. Al tomar en cuenta los factores que las rodean, como los cambios sociales y medioambientales, las comunidades logran preservar y revitalizar su patrimonio intangible de una manera auténtica y significativa.

Se concluye que el patrimonio intangible engloba diferentes aspectos de un pueblo como lo son la lengua propia, gastronomía, trajes típicos, artesanías, música, leyendas, que los vinculan a sus antepasados, y a la vez estos han sido transmitidos de generación en generación, los cuales son recreados por las propias comunidades tomando en cuenta los factores que los rodean para de esta manera inculcar la identidad y el respeto a la misma. (Haro, 2019, p. 18)

Las comunidades recrean y preservan estos aspectos teniendo en cuenta su entorno, con el propósito de fortalecer la identidad y fomentar el respeto hacia ella. Estos elementos constituyen una parte fundamental de la identidad de las comunidades, que se esfuerzan por preservarlos y adaptarlos a las circunstancias actuales. El reconocimiento y respeto hacia el patrimonio intangible contribuyen a fortalecer la diversidad cultural y promueven un sentido de pertenencia y cohesión social.

4.4.4. Patrimonio alimentario

Estos elementos culturales y culinarios generan un gran interés entre los visitantes, quienes se sienten atraídos por descubrir todo lo que cada lugar del país tiene que ofrecer en términos de gastronomía. El patrimonio alimentario se convierte así en un atractivo turístico que va más allá de la mera experiencia culinaria, ya que permite sumergirse en la historia, las tradiciones y las prácticas arraigadas en la cultura local. A su vez, esto contribuye a la preservación de las tradiciones culinarias locales y al desarrollo económico de las comunidades a través de la promoción de productos locales y el fomento de la agricultura sostenible.

El patrimonio alimentario es un elemento que representa la identidad de un territorio, debido a que la acción de alimentarse se relaciona a significados históricos, culturales que lleva consigo la elaboración de un plato. Cada preparación conlleva: tradiciones, saberes agrícolas, mitos, relatos y rituales que se asocian a las costumbres que son transmitidas de generación a generación. (Aimacaña, 2018, p. 16)

El patrimonio alimentario desempeña un papel crucial en el turismo gastronómico, pues encarna la esencia de un territorio y atrae a los visitantes interesados en explorar las tradiciones, sabores y costumbres transmitidas en generaciones. La acción de alimentarse no solo tiene un significado básico, sino que también está cargada de historia y cultura.

4.4.5 Cocina tradicional

Las importancias de las cocinas tradicionales constituyen las transformaciones en el modo de vida que se reflejan en la forma en que se alimentan las personas, junto con la eventual desaparición o adaptación de saberes y tradiciones gastronómicas. De este modo Meléndez & Cañez (2015) mencionan que:

las cocinas tradicionales nos pueden permitir conocer las características de la vida social, económica y productiva de los grupos sociales o de las comunidades en las cuales se desarrolla; así como aquellos cambios que han ocurrido en su estilo de vida y cómo éstos se reflejan en la alimentación y, en especial, en la desaparición o adaptación de saberes y prácticas culinarias. (p. 3)

Las cocinas tradicionales representan mucho más que simples recetas y platos típicos. Son verdaderos tesoros culturales que nos permiten sumergirnos en la historia, la identidad y la evolución de una comunidad.

4.4.6 Tradición

Se destaca que el término tradicional se refiere a la transmisión de alimentos de generación en generación y se relaciona con los usos, hábitos y formas de vida que perduran en el tiempo

El término tradicional para un alimento se direcciona al hecho de que su consumo es transmitido de generación en generación, aunque esta definición desde un análisis semántico es más bien compleja, ya que la tradición se orienta a los usos, hábitos o formas de vida que se mantienen en el tiempo y que, por lo general, se transmiten en forma oral. Por otra parte, una precisión científica de alimento tradicional traspasa a la nutrición y a la salud, incorporando al medio ambiente, a la ecología y a la cultura de los pueblos. (Troncoso, 2019, párr. 13)

La tradición alimentaria implica la transmisión generacional y la continuidad de hábitos y costumbres, también es importante considerar su impacto en la nutrición, la salud y el entorno. Los alimentos tradicionales no solo reflejan el legado cultural de una comunidad, sino que también pueden ser vistos como recursos valiosos para preservar la diversidad biológica y el equilibrio ecológico.

4.4.7 Imbabura

En la provincia de Imbabura destaca y describe la diversidad étnica y cultural presente en la región. Se menciona que esta variedad surge como consecuencia de la llegada de los españoles y los continuos flujos migratorios que han tenido lugar en el país.

La provincia de Imbabura evidencia la más clara de las mezclas de etnias y nacionalidades, resultado de la conquista española y de los procesos migratorios constantes del País; se puede decir que, a lo largo de su territorio, la interculturalidad de Imbabura de su composición demográfica nos adentra al Ecuador mestizo y pluri diverso.

Una muestra clara de esa diversidad radica en las cifras resultantes durante el último censo poblacional ecuatoriano, en el que la población se auto definió de la siguiente manera; 54% mestizo, 31% blanco, 10% indígena, 3% afro descendiente y el 2% representado entre asiáticos, castizos y otros. (GoRaymi, 2022, párr. 3-4)

La provincia de Imbabura es un claro ejemplo de la riqueza y diversidad cultural que existe en el Ecuador, la presencia de esta diversidad étnica y cultural en Imbabura refleja la identidad del Ecuador y la importancia de valorar y respetar la interculturalidad como parte integral de la sociedad.

4.4.8 Cotacachi

Cotacachi es conocida por sus variedades de paisajes y gastronomía, también es conocida por su industria del cuero tanto en elaboración y exportación del mismo producto antes mencionado.

La ciudad de Cotacachi está asentada en las faldas del volcán del mismo nombre, se encuentra en la parte norte del país. Sus habitantes se dedican a la industria del cuero (elaboración y comercialización). Se ubica a 80 km al norte de Quito y 25 km al sur de Ibarra en la provincia de Imbabura al norte de Ecuador. (GoRaymi, 2022, párr. 1-2)

Cotacachi representa tanto una atracción turística como un centro de actividad económica, en el cual los habitantes se dedican al comercio

4.4.9 Quiroga

Quiroga es una parroquia con un hermoso paisaje y con varios destinos turísticos gracias a esto se ha experimentado un crecimiento significativo del comercio.

Elevada a la categoría de parroquia civil, con el nombre de Quiroga, el 19 de marzo de 1913. Es la parroquia más próxima a la cabecera cantonal tan solo a (3 km). Rodeada de un paisaje angelical, Quiroga es el paso hacia la Laguna de Cuicocha, uno de los lugares turísticos más importantes del cantón Cotacachi. Quiroga dejó de ser un caserío para convertirse en una de las parroquias más pujantes del cantón por el accionar empeño de su gente. Un espacio que alberga a mestizos, blancos e

indígenas. Su gente se ha destacado en valores humanos y cristianos. En los últimos años se ha logrado dar una mayor solemnidad a la Virgen María Auxiliadora y sus distintivas celebraciones. (QUIROGA, 2021, párr. 1)

Su ubicación privilegiada, rodeada de un paisaje encantador, la convierte en un punto de interés turístico, especialmente como acceso a la Laguna de Cuicocha. La parroquia ha experimentado un desarrollo notable gracias al esfuerzo y dedicación

4.4.10 Catálogo digital

El catálogo digital es una forma interesante de presentar los productos y servicios en línea, proporcionando una experiencia positiva para los consumidores desde el inicio de su interacción con el sitio web y la marca.

Un catálogo virtual o catálogo online es la adaptación de un catálogo comercial tradicional a formato virtual. Es decir, es una colección o relación que agrupa las mercancías, productos o servicios que ofrece una marca para que los consumidores observen de manera sencilla lo que desean adquirir, así como sus características, descripción y precio. (Tiendanube, 2023, párr. 1)

Permite a las personas presentar los productos y servicios de manera atractiva y accesible a través de Internet con el fin de que puedan tener una idea clara de lo que se está tratando y permita presentar una mejor y agradable oferta para el consumidor.

4.4 MARCO LEGAL

La presente investigación versa sobre (Revalorización de la cocina tradicional del cantón Cotacachi parroquia rural Quiroga provincia de Imbabura, a través de un catálogo digital).

Para ello, se requiere una base legal sobre la cual desarrollar los distintos apartados.

En primer lugar, se toma la Constitución de la República del Ecuador en su capítulo cuarto que habla sobre Derechos de las comunidades, pueblos y nacionalidades.

Se reconoce y garantizará a las comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades indígenas, de conformidad con la Constitución y con los pactos, convenios, declaraciones y demás instrumentos internacionales de derechos humanos, los

siguientes derechos colectivos: 13. Mantener, recuperar, proteger, desarrollar y preservar su patrimonio cultural e histórico como parte indivisible del patrimonio del Ecuador. El Estado proveerá los recursos para el efecto. (Constitución de la República del Ecuador, 2008, Art. 57, Derechos de las comunidades, pueblos y nacionalidades, p. 26)

En este artículo menciona el compromiso del Ecuador con la protección de la diversidad cultural y el reconocimiento de los derechos de las comunidades indígenas en relación con su patrimonio. Resalta la importancia de valorar y preservar las tradiciones culinarias y culturales de las comunidades indígenas en el contexto de la gastronomía ecuatoriana.

El mismo artículo menciona sobre el régimen de desarrollo es salvaguardar y fomentar la diversidad cultural, así como respetar los entornos donde se reproducen e intercambian las diferentes expresiones culturales. Además, busca recuperar, preservar y fortalecer la memoria social y el patrimonio cultural de una sociedad.

El régimen de desarrollo tendrá los siguientes objetivos: 7. Proteger y promover la diversidad cultural y respetar sus espacios de reproducción e intercambio; recuperar, preservar y acrecentar la memoria social y el patrimonio cultural. (Constitución de la República del Ecuador, 2008, Art. 276, Capítulo primero, Principios generales, p. 89)

En estos artículos resalta la importancia de preservar la herencia culinaria, ya que en el Ecuador se reconoce y garantiza los derechos colectivos de las comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades indígenas.

Al respecto, la ley da a conocer los objetivos, ámbitos, fines y principios. Se reconoce y respeta la diversidad cultural como el derecho de las personas a construir y mantener su identidad cultural, decidir su pertenencia a diferentes comunidades culturales, expresar sus elecciones y acceder a diversas expresiones culturales. Además, se reconoce que la identidad nacional se construye y fortalece a través de las interrelaciones culturales e históricas que promueven la unidad y cohesión social, reconociendo y valorando la diversidad presente en la sociedad.

De los principios. La Ley Orgánica de Cultura responderá a los siguientes principios:

- a) Diversidad cultural. Se concibe como el ejercicio de todas las personas 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 difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas; e) Identidad nacional. Se construye y afirma a través del conjunto de interrelaciones culturales e históricas que promueven la unidad nacional y la cohesión social a partir del reconocimiento de la diversidad. (Ley Orgánica de Cultura, 2016, Art. 4, Capítulo único, p. 4)

La Ley Orgánica de Cultura se fundamenta en principios esenciales. Estos principios incluyen el reconocimiento y respeto a la diversidad cultural, garantizando el ejercicio de las personas para construir y mantener su identidad cultural, tomar decisiones sobre su pertenencia a comunidades culturales, expresar sus elecciones y acceder a expresiones culturales diversas.

El artículo destaca varios derechos culturales. En primer lugar, se reconoce el derecho a proteger los saberes ancestrales y fomentar el diálogo intercultural. También se menciona el derecho a preservar la memoria social y acceder a ella, así como el acceso a bienes y servicios culturales y patrimoniales. Además, se reconoce el entorno digital como un recurso estratégico para la innovación, la creatividad y el acceso universal a Internet y sus contenidos.

Derechos culturales. Son derechos culturales, los siguientes:

- b) Protección de los saberes ancestrales y diálogo intercultural. Las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades tienen derecho a la protección de sus saberes ancestrales, al reconocimiento de sus cosmovisiones como formas de percepción del mundo y las ideas; así como, a la salvaguarda de su patrimonio material e inmaterial y a la diversidad de formas de organización social y modos de vida vinculados a sus territorios; d) Memoria social. Las personas, comunidades, comunas, pueblos y nacionalidades, colectivos y organizaciones culturales tienen derecho a construir y difundir su memoria social, así como acceder a los contenidos que sobre ella estén depositados en las entidades públicas o privadas; f) Acceso a los bienes y servicios culturales y patrimoniales. Todas las personas, comunidades, comunas, pueblos y

nacionalidades, colectivos y organizaciones tienen derecho a acceder a los bienes y servicios culturales, materiales o inmateriales, y a la información que las entidades públicas y privadas tengan de ellas, sin más limitación que las establecidas en la Constitución y la Ley; i) Entorno digital. Como un bien público global y abierto, la red digital es un entorno para la innovación sostenible y la creatividad, y un recurso estratégico para el desarrollo de prácticas, usos, interpretaciones, relaciones y desarrollo de medios de producción, así como de herramientas educativas y formativas, vinculadas a los procesos de creación artística y producción cultural y creativa. Se reconoce el principio de neutralidad de la red como base para el acceso universal, asequible, irrestricto e igualitario a internet y a los contenidos que por ella circulan. (Ley Orgánica de Cultura, 2016, Art. 5, De los derechos culturales, pp. 4-5)

Este apartado resalta la importancia de proteger y valorar los saberes ancestrales, las cosmovisiones y el patrimonio de las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades. También subraya el derecho a construir y difundir la memoria social, así como acceder a los bienes y servicios culturales y patrimoniales. Además, se reconoce el entorno digital como un recurso estratégico para el desarrollo cultural y creativo, estableciendo el principio de acceso igualitario e irrestricto a Internet y sus contenidos. Estos derechos culturales buscan promover la diversidad, la inclusión y el acceso equitativo a la cultura y la información, enriqueciendo así la experiencia gastronómica.

Es importante conocer el patrimonio intangible o inmaterial ya que ayuda a comprender y a respetar las manifestaciones culturales, contribuirá a enriquecer los conocimientos y a promover la autenticidad en la gastronomía ecuatoriana, al incorporar elementos culturales y tradiciones arraigadas en la identidad de las comunidades del país. La diversidad cultural es reconocida como el derecho de las personas a construir y mantener su identidad cultural, expresar sus elecciones y tener acceso a expresiones culturales diversas. La identidad nacional se fortalece mediante las interrelaciones culturales y la diversidad. Los saberes ancestrales y el diálogo intercultural deben protegerse, al igual que la memoria social y el acceso a bienes y servicios culturales y patrimoniales.

Del patrimonio intangible o inmaterial. Son todos los valores, conocimientos, saberes, tecnologías, formas de hacer, pensar y percibir el mundo, y en general las

manifestaciones que identifican culturalmente a las personas, comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades que conforman el Estado intercultural, plurinacional y multiétnico ecuatoriano. (Ley Orgánica de Cultura, 2016, Art. 52, Del Patrimonio Cultural, p. 15)

Este texto resalta la relevancia del legado intangible o inmaterial como un componente esencial de la identidad cultural de las personas y comunidades en Ecuador. Estos elementos no solo incluyen conocimientos y saberes también maneras de concebir, actuar y comprender la realidad del mundo. Reconocer y valorar el patrimonio intangible es fundamental para preservar y promover la diversidad cultural del país.

5. MATERIALES Y MÉTODOS

En esta sección detalla el marco metodológico establecido para alcanzar el segundo objetivo específico de este trabajo que es: Compilar las recetas tradicionales de la parroquia Quiroga a través de testimonios orales de personas con conocimientos sobre las recetas; el presente trabajo se llevó a cabo en la parroquia rural Quiroga, cantón Cotacachi, provincia de Imbabura con una muestra de 67; el marco temporal comprende los meses de mayo a agosto del 2023.

5.1 Alcance y enfoque de la investigación

Esta investigación se considera básica con un enfoque mixto, puesto que recoge, analiza y gestiona datos cualitativos y cuantitativos, con el fin de construir la propuesta de un diseño de un catálogo digital.

5.2 Tipos de investigación

En este método permitirá entender que un enfoque explicativo implica proporcionar claridad y comprensión al argumentar, razonar y comentar sobre un tema específico, brindando una herramienta adecuada para la explicación de fenómenos y conceptos complejos.

Este estudio aplicó el tipo de investigación: Explicativo. “La definición de explicativo hace referencia que explica, argumenta, razona o cometa y que se emplea, sirve o que es adecuado para explicar algo”. (Definiciona, 2016, párr. 1)

5.3 Métodos

5.3.1 Método analítico.

A través de este proceso de descomposición, se busca comprender mejor las partes individuales y sus relaciones, lo que a su vez permite comprender la totalidad de manera más detallada y precisa. “El método analítico es un procedimiento que descompone un todo en sus elementos básicos y, por tanto, que va de lo general a lo específico” (QuestionPro, 2023, párr. 3). En esencia, este enfoque ayuda a desentrañar la complejidad al abordar un problema o tema desde una perspectiva más detallada y en sus componentes esenciales.

5.3.2 Método inductivo – deductivo

Tanto la inducción como la deducción son enfoques de razonamiento lógico, pero difieren en cómo se desarrolla el razonamiento y en qué dirección fluye la inferencia: de lo particular a lo general en el caso inductivo, y de lo general a lo particular en el caso deductivo. “Tanto el método inductivo como el deductivo son estrategias de razonamiento lógico, siendo que el inductivo utiliza premisas particulares para llegar a una conclusión general, y el deductivo usa principios generales para llegar a una conclusión específica”. (Diferenciador, 2018, párr. 2). La inducción como la deducción son métodos de razonamiento lógico, pero se distinguen por su proceso y dirección.

5.3.3 Método analítico-sintético.

El análisis es una herramienta lógica que permite descomponer mentalmente un objeto en sus componentes, cualidades y relaciones, mientras que la síntesis busca integrar estos elementos para comprender el todo.

Este método se refiere a dos procesos intelectuales inversos que operan en unidad: el análisis y la síntesis. El análisis es un procedimiento lógico que posibilita descomponer mentalmente un todo en sus partes y cualidades, en sus múltiples relaciones, propiedades y componentes. (Rodríguez & Pérez, 2017, p. 186)

El análisis desglosa un objeto en sus partes y propiedades, proporcionando una visión detallada y estructurada de sus elementos constituyentes y conexiones.

5.3.4 Método histórico

El método histórico se refiere a un conjunto de procedimientos y enfoques esenciales empleados por los historiadores en su labor de interpretar y reconstruir los eventos y sucesos que tuvieron lugar en el pasado. “El método histórico son aquellos procedimientos utilizados por los historiadores para interpretar o reescribir lo sucedido en el pasado”. (Economipedia, 2021, párr. 1).

El método histórico es una herramienta fundamental en el campo de la historia, permitiendo a los historiadores explorar y entender el pasado a través de una lente crítica y analítica, con

el objetivo de presentar una representación más completa y fundamentada de los sucesos que han moldeado nuestro mundo.

5.4 Técnicas

5.4.1 Documental

Esta técnica se revisaron fuentes secundarias en repositorios de universidades, google académico. “Un documental es, en sentido estricto, una representación audiovisual de la realidad. Siendo dicha realidad el punto de vista del director, por tanto, la postura nunca podrá ser objetiva pero sí informativa” (Universidad Amerike, 2019, párr. 1).

5.4.2 Encuesta

Se diseñó un cuestionario con 10 de preguntas cerradas; se aplicó 67 encuestas a la población de Quiroga, dicho documento fue diseñado en Word y fue entregado presencialmente. “Las encuestas son un método de recolección de datos a partir de un muestreo de personas, a menudo con el objetivo de generalizar los resultados para un segmento de población más grande”. (Qualtrics, 2023, párr. 2)

5.4.3 Entrevista

Se diseñó un guion de entrevista para 4 personas dirigidas a la población de Quiroga; la entrevista fue de tipo semiestructura utilizando preguntas abiertas que permitieron recoger criterios amplios de los entrevistados. Las entrevistas fueron personales y de forma virtual, para ello se conceptó mediante una cita previa; estas fueron grabadas en audio con el consentimiento del entrevistado. La duración promedio de las entrevistas fue 15 a 20 minutos. “Se conoce como entrevista la conversación que sostienen dos o más personas que se encuentran en el rol de entrevistador y entrevistado, a fin de que el primero obtenga del segundo información sobre un asunto particular” (Significados, 2013, párr. 1).

5.4.4 Observación no participante

Para esta investigación la metodología elegida fue no participante debido a que no hubo involucramiento con las cocineras de Quiroga. Toda la información recabada con esta técnica reposa en fichas de observación. “Observación no participante es una técnica de

investigación que consiste en la recolección de información desde una postura totalmente alejada y sin involucramiento alguno por parte del investigador con el hecho o grupo social que se pretende abordar” (Lifeder, 2019, párr. 1).

5.5 Instrumentos

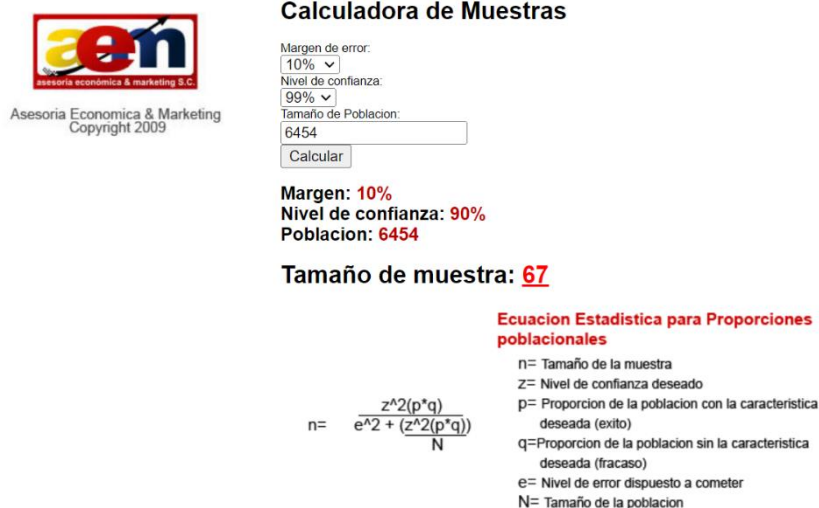
- Cuestionario
- Guía de entrevista
- Ficha de observación
- Teléfono celular

5.6 Cálculo de la muestra

Para calcular la muestra se tomó como universo de estudio la parroquia Quiroga. En base a esto se tomó la Población de Quiroga que al aplicar la formula dio como resultado: 67 en tamaño de la muestra. Esto se detalla en la figura 1.

Figura 1

Cálculo de muestra



Calculadora de Muestras

Margen de error: 10%
 Nivel de confianza: 99%
 Tamaño de Poblacion: 6454
 Calcular

Margen: 10%
Nivel de confianza: 90%
Poblacion: 6454
Tamaño de muestra: 67

Ecuacion Estadistica para Proporciones poblacionales

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

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

Nota. Tomado de corporación AEN Asesoría Económica y Marketing (2009). Calculadora de muestras.
https://www.corporacionaem.com/tools/calc_muestras.php

Los datos utilizados para el cálculo de la muestra fueron 10% de margen de error, 90% nivel de confianza, aplicando la formula se obtuvo la muestra de 67.

5.7 Procedimiento

Para la solución de los problemas planteados en esta investigación que se resumen en: En el cantón Cotacachi parroquia Quiroga, se ha perdido la costumbre del consumo de alimentos propios del lugar y su preparación tradicional se ha ido modificando con el pasar del tiempo. Dichas preparaciones han sido elaboradas en generaciones anteriores, sin embargo, en la actualidad no existe una misma receta con la preparación que inicialmente se comenzó por lo que ha habido diferentes técnicas e historia por el cambio de generaciones.

Otro factor evidenciado es el descuido de los alimentos propios del lugar por los mismos pobladores, ya que a futuro estos mismo pueden llegar a perderse o al mismo tiempo desaparecer totalmente. Por lo tanto, se ha diseñado la siguiente metodología.

Fase 1.- Diseño de los instrumentos

Se diseñó una encuesta con 10 preguntas cerradas que fueron aplicadas a la población de Quiroga, esto con el fin de contribuir a la investigación. Así mismo, se elaboró un guion de entrevista con 10 preguntas abiertas a los habitantes de Quiroga. Se entrevistó a 4 habitantes de la parroquia Quiroga.

Finalmente, se diseñó una ficha de observación donde se recogieron datos relevantes sobre la revalorización de la cocina tradicional de la parroquia Quiroga.

Fase 2.-

Los instrumentos indicados anteriormente fueron validados por la docente investigadora de gastronomía

Figura 2

Ficha de validación de los instrumentos

Anexo 2

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE IBARRA "PUCEI"
EVALUACIÓN DE LA FASE DE EJECUCIÓN DE LOS TRABAJOS DE TITULACIÓN

Tema del Trabajo de Titulación: Revalorización de la cocina tradicional del cantón Cotacachi parroquia rural Quiroga, provincia de Imbabura a través de un catálogo digital
 Docente Asesor del Trabajo de Titulación: Mge. Lorena Arellano Escuela:
 Estudiante(s) participantes: Maria Fernanda Casa Vera
 Fecha de presentación: día 02 mes 05 año 2023

AVANCE EVALUADO: Validación Instrumentos

* Simbología de evaluación: MA = Muy Aceptable A = Aceptable PA = Poco Aceptable

ACTIVIDADES DESARROLLADAS SEGÚN CRONOGRAMA	CUMPLIÓ CRONOGRAMA			RESULTADOS			OBSERVACIONES
	MA	A	PA	MA	A	PA	
1.							
2. <u>Validación Instrumentos</u>	✓			✓			
3.							
4.							
5.							
6.							

Fecha de entrega: día: mes: año:
 Docente Asesor: 

Fase 3.- Aplicación de los instrumentos

Las encuestas fueron aplicadas personalmente a la población de la parroquia Quiroga; el cuestionario de las entrevistas se aplicó a residentes de la parroquia Quiroga de igual forma conversando personalmente.

Las fichas de observación contienen datos de los platos tradicionales de la parroquia Quiroga y así mismo de las bebidas tradicionales.

5.8 Matriz metodológica

Tabla 1

Diseño metodológico

TEMA DE INVESTIGACIÓN	OBJETIVOS ESPECIFICOS	SUJETO DE ESTUDIO	MÉTODO	TÉCNICA	INSTRUMENTO	RESULTADOS
Revalorización de la cocina tradicional del cantón Cotacachi parroquia rural Quiroga provincia de Imbabura, a través de un catálogo digital.	Recopilar información bibliográfica para registrar las bases teóricas acerca de la cocina tradicional de la parroquia Quiroga.	Cocina tradicional	Inductivo-Deductivo	Documental	Fuentes secundarias	Marco teórico
	Compilar las recetas tradicionales de la parroquia Quiroga a través de testimonios orales de personas con conocimientos sobre las recetas.	Recetas tradicionales. Testimonios Orales.	Analítico. Analítico-Sintético. Histórico.	Encuesta Entrevista Observación no participante	Cuestionario Guion de entrevista Ficha de observación	Rectas tradicionales de la parroquia Quiroga
	Diseñar un catálogo digital de las recetas tradicionales del cantón Cotacachi parroquia Quiroga.	Recetas tradicionales	Analítico- sintético	Encuesta Entrevista Observación no participante	Cuestionario Guion de entrevista Ficha de observación	Catalogo digital de recetas tradicionales de la parroquia Quiroga
	Validar el catalogo digital de las rectas tradicionales del cantón Cotacachi parroquia Quiroga por tres expertos gastronómicos.	Catalogo digital	Analítico sintético	Observación participante	Ficha de validación	Fichas validadas

6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En este apartado se presentan los resultados cuali-cuantitativos de la investigación. En la sección de los resultados cuantitativos se toma en cuenta la muestra de estudio que estuvo conformada por 67 encuestas en la parroquia Quiroga. Para reflejar los datos obtenidos se utilizan gráficas de pastel, y al final de estas se realiza un análisis general de los resultados. En los datos cualitativos se realiza una narrativa de los testimonios de los entrevistados, los cuales al final se presentan en forma de análisis general.

6.1 Resultados

6.1.1 Tabulación de las encuestas

Datos generales

Figura 3

Edad

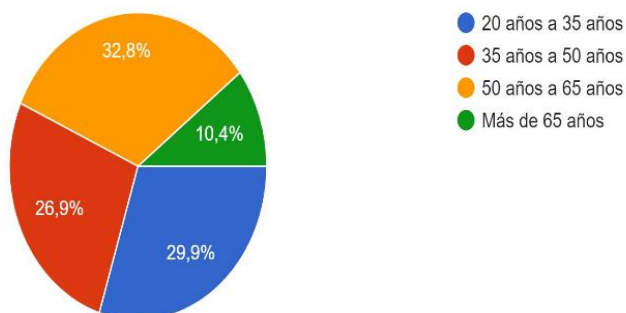
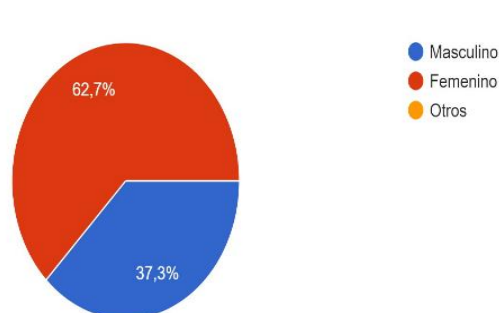


Figura 4

Género

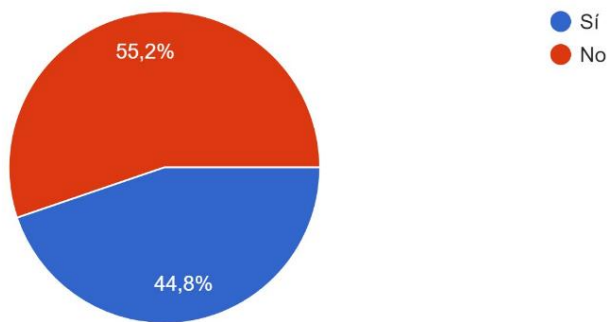


Pregunta 1

¿Conoce usted la cocina tradicional de Quiroga?

Figura 5

Cocina tradicional de Quiroga

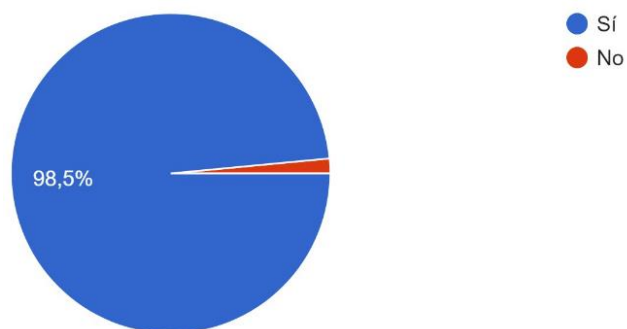


Pregunta 2

¿Considera que la cocina tradicional de Quiroga es importante para preservar la cultura del lugar?

Figura 6

La cocina tradicional como importancia para preservar la cultura del lugar.



Pregunta 3

Del siguiente enlistado, escoja cuales son los platos y bebidas tradicionales que usted considera que aún prevalecen en la parroquia de Quiroga.

Figura 7

Platos tradicionales de Quiroga

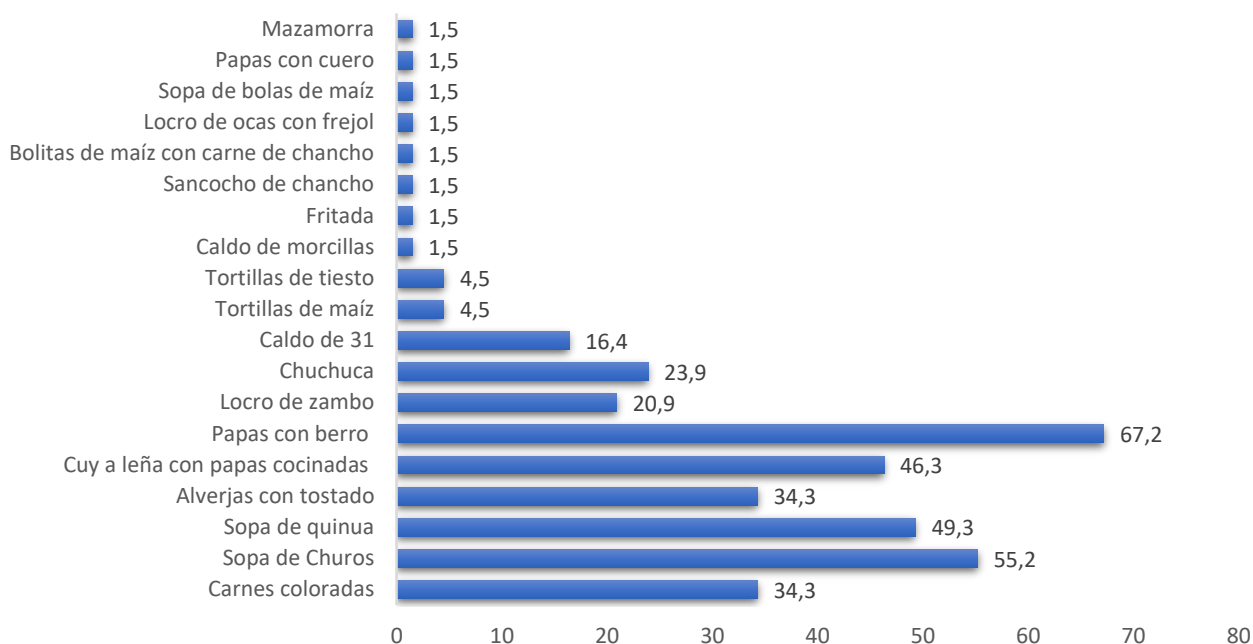
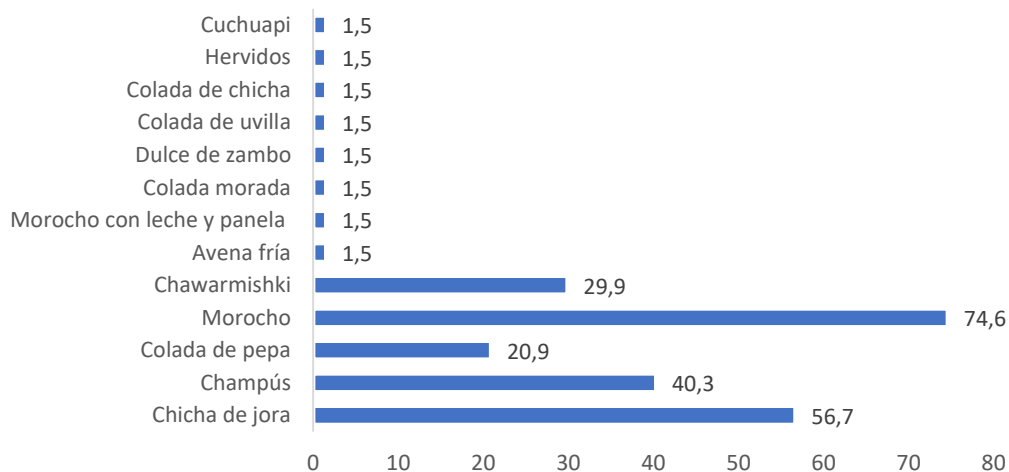


Figura 8

Bebidas tradicionales de Quiroga

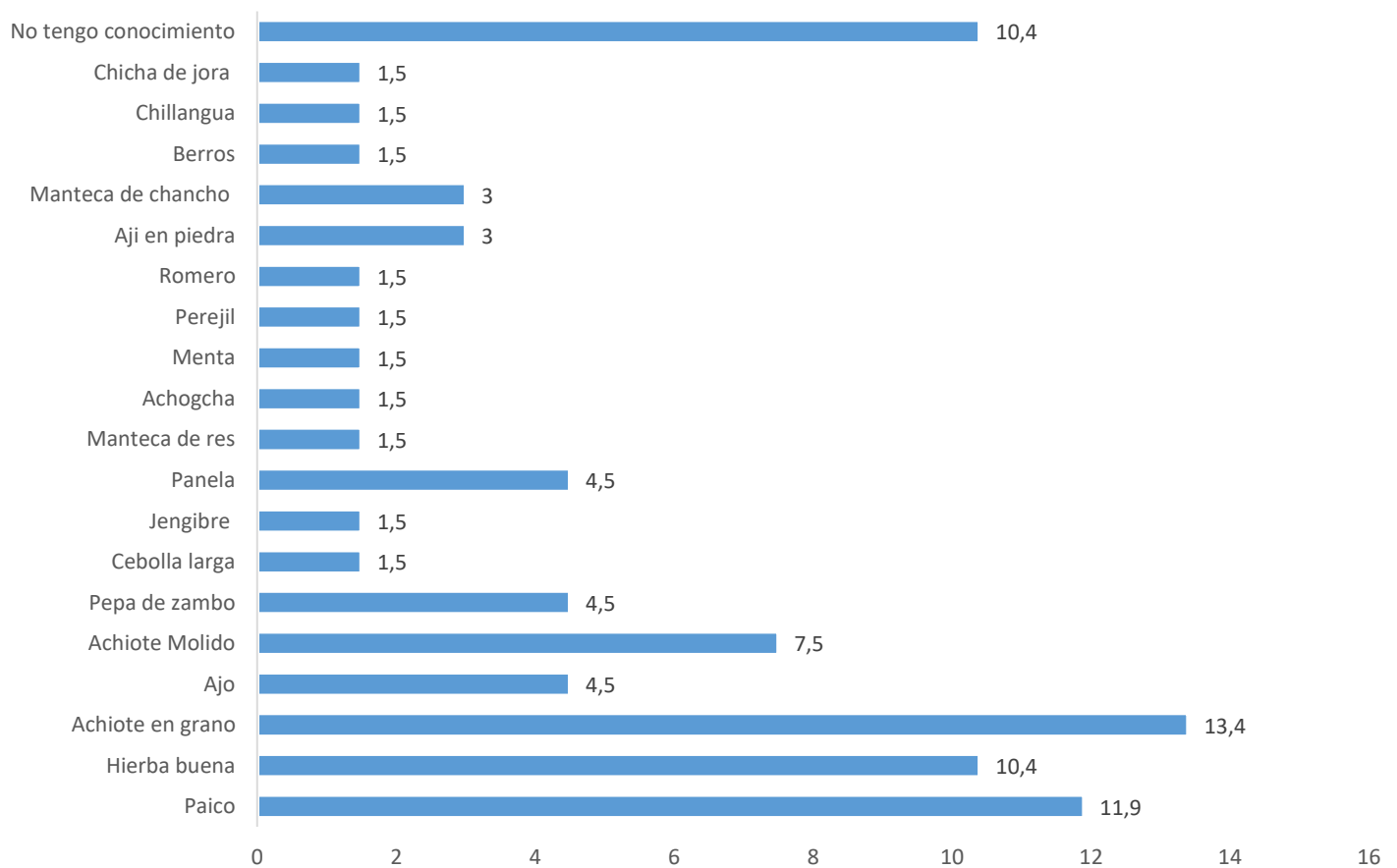


Pregunta 4

Mencione de 1 a 3 condimentos que cree que se han perdido al transcurso del tiempo en la cocina tradicional de Quiroga.

Figura 9

Condimentos perdidos en la cocina tradicional de Quiroga

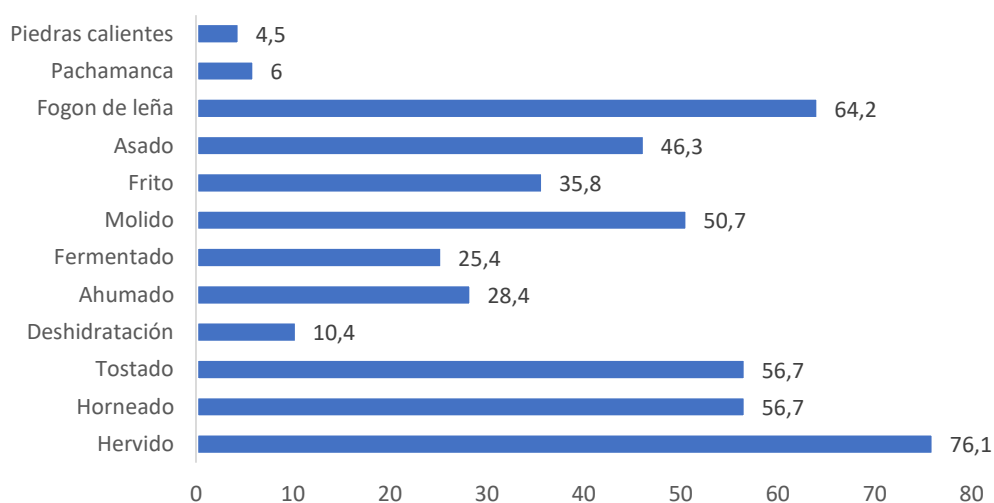


Pregunta 5

Del siguiente enlistado, escoja cuales son las técnicas que usa para preparar sus alimentos tradicionales.

Figura 10

Técnicas para preparar alimentos

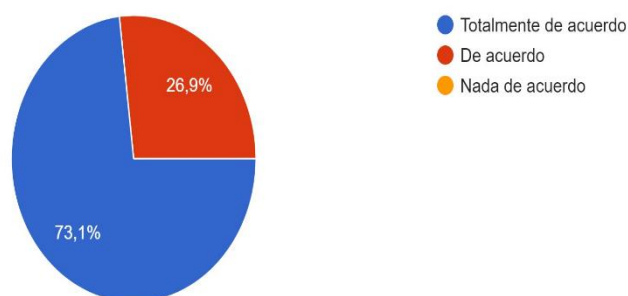


Pregunta 6

¿Cree usted que la cocina tradicional se relaciona con la sabiduría del pueblo?

Figura 11

La cocina tradicional relacionada con la sabiduría.

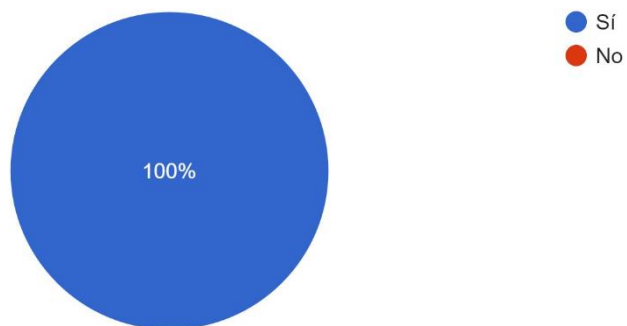


Pregunta 7

¿Piensa que la revalorización de la cocina tradicional de Quiroga puede contribuir al desarrollo turístico de la zona?

Figura 12

Contribución al desarrollo turístico de la zona.

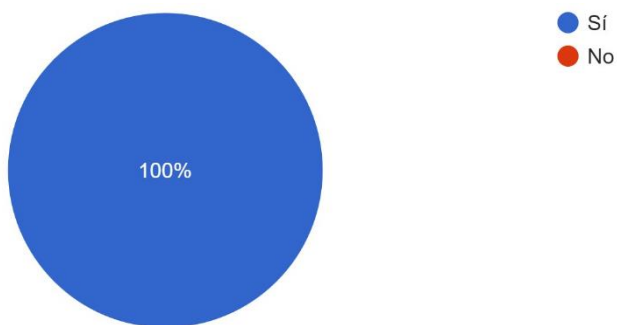


Pregunta 8

¿Considera que la revalorización de la cocina tradicional de Quiroga puede ayudar a la conservación del patrimonio gastronómico ecuatoriano?

Figura 13

Revalorización de la cocina tradicional para la conservación del patrimonio gastronómico.

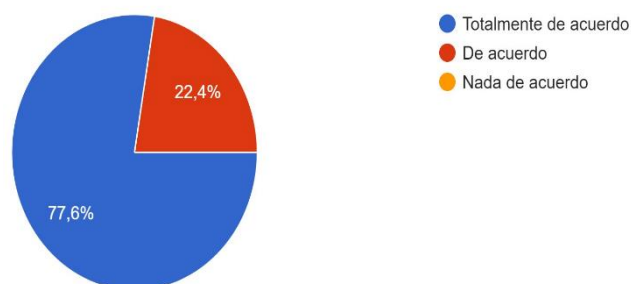


Pregunta 9

¿Considera que un catálogo digital de la cocina tradicional de Quiroga, sería útil para difundir y promover los platos típicos?

Figura 14

Un catálogo digital para difundir los platos típicos.

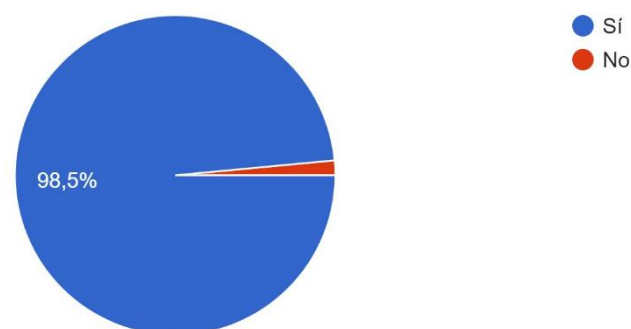


Pregunta 10

¿Estaría interesado en acceder a un catálogo digital que contenga información sobre la cocina tradicional de Quiroga?

Figura 15

Un catálogo digital con información de la cocina tradicional.



6.1.2 Análisis general de las encuestas

En este análisis de la encuesta podemos establecer que hay más personas en el rango de 50 a 65 años en la parroquia de Quiroga. Al igual que hay un porcentaje alto que pertenecen al

género femenino teniendo un porcentaje de 62,7 podemos entender que tienen mucha sabiduría sobre la cocina tradicional de Quiroga.

En la pregunta uno se puede observar que la mayor parte de la población no conoce sobre la cocina tradicional de la parroquia de Quiroga debido al poco interés que tienen los habitantes de conocer sus tradiciones. Conectando a la siguiente pregunta, el 98,5% de la población de Quiroga considera que es muy importante la preservación de la cultura del lugar.

En la lista de platos tradicionales que se presentó en la encuesta se obtuvo que lo más tradicional del lugar son las papas con berro siguiéndoles la sopa de churos y la de quinua dando como otras opciones el caldo de 31 y las morcillas; cabe recalcar que en las bebidas tradiciones mencionaron que es más popular el morocho en la parroquia de Quiroga.

En la siguiente pregunta como condimentos que se han perdido al pasar el tiempo tienen como preferencia el achiote en grano y seguido el paico, algunas personas en cambio no tenían el conocimiento de que condimentos se han dejado de consumir en el lugar. La población de Quiroga menciona que la técnica que más usan para preparar sus alimentos es el hervido y en segundo lugar es a leña.

El 73,1% de los pobladores de la parroquia Quiroga dicen que están totalmente de acuerdo que la cocina tradicional va de la mano con la sabiduría del pueblo ya que los conocimientos de antes van surgiendo de generación en generación esto hace que queden huellas de lo que se hacía antes. Todos los encuestados están de acuerdo de que si se trata de revalorizar la cocina tradicional de Quiroga esto puede ayudar a que lleguen más turistas o prueben más sus platos propios.

Al igual que la anterior pregunta todos los pobladores están de acuerdo que la revalorización ayudara a la conservación del patrimonio gastronómico para poder tener más firmeza en cuanto a sus platos ya sea en reuniones o en días festivos de la parroquia. El 77,6% de la población estaban totalmente de acuerdo en que se implemente un catálogo digital para que todos vean lo que la parroquia ofrece y puedan conocer un poco más sobre sus platos, pero el otro porcentaje de 22,4 decían que algunos no podían tener esa facilidad porque no pueden utilizar muy bien la tecnología. El 98,5% de los encuestados están totalmente de acuerdo en acceder a un catálogo digital que cuenten con toda la información que conlleva cada plato tradicional del lugar.

6.1.3 Resumen de las entrevistas

6.1.3.1 Datos de los entrevistados

Tabla 2

Datos de los entrevistados

Código	Nombres	Fecha de la entrevista	Ocupación
E1	Hillman Vaca	24/06/2023	Vocal de la junta parroquial de Quiroga
E2	Santiago Lozano	27/06/2023	Vocal de la junta parroquial de Quiroga empleado público.
E3	Silvana Andrade	29/06/2023	Psicóloga industrial
E4	Virginia Gómez	07/07/2023	Labores domésticos y tiene un puesto de comida

6.1.3.2 Guion de la entrevista

- ¿Cuáles son los productos que más se siembran en Quiroga?
- ¿Cuál es el nivel de conocimiento de la población que conoce sobre los platos tradicionales?
- ¿Qué platos tradicionales existen en Quiroga?
- ¿En qué lugar o eventos se puede consumir platos y productos tradicionales?
- ¿Cuáles son los alimentos más consumidos en la actualidad en la comunidad de Quiroga?
- ¿Por qué cree usted que los residentes de este lugar no aprecian ni valoran la cocina tradicional de Quiroga?
- ¿Por qué cree usted que las generaciones actuales han perdido las costumbres de preparar o consumir platos tradicionales?
- ¿Cuáles costumbres y tradiciones se están perdiendo al momento de preparar un plato?

- ¿De qué manera se transmite el conocimiento, recetas y preparaciones de generación en generación?
- ¿Cuáles son los platos o recetas más representativos de la cocina tradicional de Quiroga que considera que deben ser incluidos en un catálogo digital?

6.1.3.3 Transcripción de las entrevistas

E1: Hillman Alcides Vaca Moreno

P1. ¿Cuáles son los productos que más se siembran en Quiroga?

Los productos que más se cultivan aquí en Quiroga es el maíz y el frejol desde que tengo memoria.

P2. ¿Cuál es el nivel de conocimiento de la población que conoce sobre los platos tradicionales?

Aquí en Quiroga se podría decir que conocen un 70 por ciento los platos tradicionales ya que no es muy reconocido por las generaciones actuales, los que más conocemos los platos somos nosotros los padres de familia y nuestros abuelitos, los jóvenes de ahora solo prefieren comer comida rápida o comidas instantáneas.

P3. ¿Qué platos tradicionales existen en Quiroga?

Los más reconocidos por mi parte se podría decir que son las fritadas, las morcillas y el delicioso caldo de 31 que ahora no se prepara con tanta frecuencia como antes.

P4. ¿En qué lugar o eventos se puede consumir platos y productos tradicionales?

Los platos tradicionales de Quiroga tienen una extensa variedad de platos que agradan a la gente, usualmente suelen ser consumidos y hay una extensa cantidad de clientela los fines de semana en donde las personas comparten entre familia, o los feriados en donde nos visitan personas tanto de la ciudad como de otros lugares.

P5. ¿Cuáles son los alimentos más consumidos en la actualidad en la comunidad de Quiroga?

Los alimentos que más prevalecen y son más consumidos aquí en Quiroga se podría decir que es el maíz, frejol, arroz, papas, habas, legumbres, carnes, lácteos, por lo que estos alimentos podemos tenerlos, cosecharlos y extraerlos nosotros mismos.

P6. ¿Por qué cree usted que los residentes de este lugar no aprecian ni valoran la cocina tradicional de Quiroga?

Por el facilísimo que tenemos al estar cerca de las ciudades y es más fácil consumir comida rápida que hacer un plato tradicional.

P7. ¿Por qué cree usted que las generaciones actuales han perdido las costumbres de preparar o consumir platos tradicionales?

Creo que es porque los jóvenes de ahora no están muy interesados en querer aprender a cocinar y mucho menos nuestros platos típicos y también pienso que no les llaman mucho la atención estos platos a los jóvenes porque están más concentrados en consumir o comer lo que está a la moda, como platos o comida extranjera como mencione anteriormente.

P8. ¿Cuáles costumbres y tradiciones se están perdiendo al momento de preparar un plato?

Una muy clara es cocinar a leña muchas personas no les gusta cocinar a leña por el siempre hecho de que quedan con el olor a humo y otras porque dicen que les enferman, también ya no utilizan los productos naturales y las recetas que nos enseñaban nuestras abuelitas ahora le sabemos quitar cosas y aumentamos cosas nuevas un claro ejemplo la paprika en ves del achiote molido.

P9. ¿De qué manera se transmite el conocimiento, recetas y preparaciones de generación en generación?

Ya depende de las ganas de enseñar y del gusto de aprender de cada uno, ahora ya no se les puede obligar a los jóvenes por que se molestan.

P10. ¿Cuáles son los platos o recetas más representativos de la cocina tradicional de Quiroga que considera que deben ser incluidos en un catálogo digital?

Como mencioné antes la fritada, el caldo de gallina, el caldo de 31, las morcillas, el mote casado, etc.

E2: Santiago Lozano Cevallos

P1. ¿Cuáles son los productos que más se siembran en Quiroga?

Los productos como el maíz la alverja en el sector alto la papa como también la haba y también frutos como la uvilla en el sector de Cumbas estos son los principales productos que se cultivan dentro Quiroga.

P2. ¿Cuál es el nivel de conocimiento de la población que conoce sobre los platos tradicionales?

Nuestros habitantes de Quiroga si conocen sobre la gastronomía y los platos típicos de nuestro sector tanto del centro como de las comunidades

P3. ¿Qué platos tradicionales existen en Quiroga?

Básicamente los platos típicos es el caldo de 31, las fritas, las morcillas, el choclo con queso, el melloco, básicamente son esos productos o platos típicos de nuestro Quiroga.

P4. ¿En qué lugar o eventos se puede consumir platos y productos tradicionales?

En el centro de Quiroga se puede consumir en el parque central en el local de la señora Virginia Gómez como también en la calle Telésforo Peña Herrera de la señora Mercedes o señora Michelle flores como también de la familia Tabango que se encuentran muy cercanos y otros platos típicos como las papas el queso se puede consumir en las comunidades San Nicolás y Cumbas.

P5. ¿Cuáles son los alimentos más consumidos en la actualidad en la comunidad de Quiroga?

Granos principalmente se consume acá como el frejol la alverja el maíz en sus diferentes formas, claro que esta acompañado de arroz, el choclo es uno de los principales también productos muy apetecibles y también la fritada que se consume semanalmente ya que muchas personas pesan reses y cerdos los fines de semana.

P6. ¿Por qué cree usted que los residentes de este lugar no aprecian ni valoran la cocina tradicional de Quiroga?

No, los residentes de Quiroga si dan valor a los platos típicos a los productos más bien también son considerados o muy valorados en otros lugares entonces no podemos hablar de una desvalorización más bien podemos indicar que existe la conciencia y la aceptación y la valoración de los productos de nuestra parroquia.

P7. ¿Por qué cree usted que las generaciones actuales han perdido las costumbres de preparar o consumir platos tradicionales?

Como en muchos lugares por el facilismo los trabajos los estudios impiden a que ciertos platos típicos que demandan tiempo en la preparación puedan hacerse regularmente es por eso que optan por comidas rápidas las actuales generaciones, pero si se dan un tiempo generalmente el fin de semana para realizar sus platos típicos.

P8. ¿Cuáles costumbres y tradiciones se están perdiendo al momento de preparar un plato?

Antiguamente la preparación de la comida y de los platos típicos se realizaban entre familia es decir se reunían primos, hermanos y en una cocina general preparaban esto, ahora se va perdiendo esa unidad familiar por diferentes circunstancias.

P9. ¿De qué manera se transmite el conocimiento, recetas y preparaciones de generación en generación?

El compartir con la familia es importante la preparación de alimentos en familia fortalece la transmisión de los conocimientos y de las recetas como se dice generalmente la receta de la abuela es transmitida a sus hijos a sus nietos mediante la unidad de la familia que generalmente se hace los fines de semana.

P10. ¿Cuáles son los platos o recetas más representativos de la cocina tradicional de Quiroga que considera que deben ser incluidos en un catálogo digital?

Por último, esta pregunta como ya se manifestó el caldo de 31 debe estar dentro de una receta digital como también el plato de las morcillas y de las fritadas este plato de las fritadas que viene acompañado con mote con choclo con tostado y alguna ensalada, estos son platos muy tradicionales con un sabor específico que tiene nuestra parroquia que pueden ser incluidos en un catálogo electrónico y en una comida gourmet.

E3: Silvana Andrade

P1. ¿Cuáles son los productos que más se siembran en Quiroga?

Los productos más sembrados aquí en Quiroga son los granos como por ejemplo el maíz el frejol y la alverja.

P2. ¿Cuál es el nivel de conocimiento de la población que conoce sobre los platos tradicionales?

La mayor parte de esta población conoce acerca de los platos tradicionales de manera específica es por el tema del rescate cultural y gastronómico.

P3. ¿Qué platos tradicionales existen en Quiroga?

Los platos tradicionales de aquí de Quiroga son bastantes pero los principales se podrían decir que es la fritada, el caldo de gallina, la colada de uvilla, el pan de casa, la tripa mishqui, el caldo de 31, el caldo de morcilla.

P4. ¿En qué lugar o eventos se puede consumir platos y productos tradicionales?

Existen ya lugares como restaurantes que ofertan esta comida, de manera informal se encuentra en la vía a Cuicocha.

P5. ¿Cuáles son los alimentos más consumidos en la actualidad en la comunidad de Quiroga?

Quiroga es una parroquia con consumo variado de granos y cárnicos de manera general.

P6. ¿Por qué cree usted que los residentes de este lugar no aprecian ni valoran la cocina tradicional de Quiroga?

En mi opinión es por la falta de promoción y conocimiento empezando desde la parte familiar ya que ellos son los principales en aportar y ayudar a mantener las tradiciones de las generaciones actuales.

P7. ¿Por qué cree usted que las generaciones actuales han perdido las costumbres de preparar o consumir platos tradicionales?

Es más, por el estilo de vida que tienen los adolescentes se puede decir que ahora prefieren comer todo tipo de comida rápido o ir a restaurantes donde venden platos internacionales que consumir los platos tradicionales de aquí de la parroquia.

P8. ¿Cuáles costumbres y tradiciones se están perdiendo al momento de preparar un plato?

Sazonar de manera natural.

P9. ¿De qué manera se transmite el conocimiento, recetas y preparaciones de generación en generación?

Tratando de que participen en las reuniones familiares y cuando se esté haciendo un plato involucrarlos a ellos para que también aprendan y sigan enseñando a las demás generaciones.

P10. ¿Cuáles son los platos o recetas más representativos de la cocina tradicional de Quiroga que considera que deben ser incluidos en un catálogo digital?

En este apartado debería ir principalmente lo que es la fritada, el caldo de morcilla, y el caldo de 31.

E4: Virginia Gómez

P1. ¿Cuáles son los productos que más se siembran en Quiroga?

Los productos que más se cultivan es el maíz, el frejol las habas.

P2. ¿Cuál es el nivel de conocimiento de la población que conoce sobre los platos tradicionales?

Aquí en Quiroga la mayoría de personas de edad conocen más sobre los platos tradicionales las generaciones actuales no están tan pendientes.

P3. ¿Qué platos tradicionales existen en Quiroga?

Se podría decir que la fritada, las morcillas y el caldo de 31.

P4. ¿En qué lugar o eventos se puede consumir platos y productos tradicionales?

La fritada que siempre venden por acá atrás los sábados y los viernes que también hago yo la fritadita, también hay alitas de pollo por el parque y los más importante mi caldo de 31 que hago los días domingos, también hay puestos que se ponen a vender los platos cuando son fiestas de aquí de la parroquia.

P5. ¿Cuáles son los alimentos más consumidos en la actualidad en la comunidad de Quiroga?

En mi punto de vista se podría decir que es mi caldo de 31 porque me visitan de todos lados de diferentes ciudades.

P6. ¿Por qué cree usted que los residentes de este lugar no aprecian ni valoran la cocina tradicional de Quiroga?

Yo creo que es porque salen a otros lugares a pasear y no se quedan aquí a conocer más nuestros platos.

P7. ¿Por qué cree usted que las generaciones actuales han perdido las costumbres de preparar o consumir platos tradicionales?

Porque creo que ya con el tiempo ahora se han dado nuevas preparaciones algunos por lo que van a estudiar y les enseñan de formas diferentes y ya no con cosas naturales ahora son con químicos y cosas así y otros por falta de tiempo ya que les impide el trabajo u otras obligaciones que tengan cada familia.

P8. ¿Cuáles costumbres y tradiciones se están perdiendo al momento de preparar un plato?

Lo que se está perdiendo, es hacer las preparaciones en leña y condimentar con productos naturales.

P9. ¿De qué manera se transmite el conocimiento, recetas y preparaciones de generación en generación?

Yo principalmente les digo que hagan conmigo las preparaciones para que aprendan y sepan cómo es cada proceso.

P10. ¿Cuáles son los platos o recetas más representativos de la cocina tradicional de Quiroga que considera que deben ser incluidos en un catálogo digital?

De aquí sería de que vaya principalmente el caldo de 31, las morcillas y las fritadas

6.1.3.4 Análisis general de los entrevistados

El objetivo principal de las entrevistas fue conocer el criterio de las personas entrevistadas sobre los platos tradicionales y lo que piensan cada uno de ellos en cuanto a la comida rápida que se encuentra en cada lugar de la parroquia de Quiroga. En la presente investigación se examina la siguiente información gracias a las entrevistas recopilada por los pobladores de la parroquia Quiroga cantón Cotacachi provincia de Imbabura.

Se destaca un fuerte vínculo con la tradición gastronómica local, donde tres principales granos cultivados en la región, a saber, el frejol, el maíz y las habas, ocupan un lugar central en la cocina. Sin embargo, hay un consenso entre los entrevistados de que el conocimiento sobre estos elementos fundamentales de la dieta local está disminuyendo en las generaciones más jóvenes en comparación con la población de mayor edad.

Las opiniones convergen en torno a tres platos emblemáticos: la fritada, las morcillas y el caldo de 31. Curiosamente, dos de los entrevistados mencionan que estos platos se ofrecen en el parque central de la parroquia, mientras que los otros los señalan en diferentes restaurantes locales. Aunque se han discutido diversas opciones culinarias, los ingredientes predominantes en los platos tradicionales son los granos y los productos cárnicos.

Un análisis más profundo de las respuestas revela una tendencia común: la falta de tiempo y el atractivo de la comida rápida han llevado a que las generaciones actuales opten por comer en otros lugares y perder el interés en aprender sobre los platos autóctonos que se preparan en la parroquia. Además, se resalta la importancia de los productos naturales y la cocción en leña como elementos valiosos, aunque en peligro de desaparición.

Surge una dualidad en cuanto a la transmisión del legado culinario: por un lado, la responsabilidad de las generaciones anteriores en enseñar a las actuales acerca de la tradición

gastronómica; por otro lado, el papel activo de las generaciones jóvenes en sumergirse en el tema y contribuir a su preservación.

En una nota de acuerdo unánime, los cuatro entrevistados coinciden en que es necesario incluir estos platos tradicionales en el catálogo digital, posiblemente como una estrategia para conservar y compartir el patrimonio culinario de Quiroga con una audiencia más amplia y moderna.

6.2 Discusión

La presente investigación en la cocina tradicional de Quiroga se enfoca en revalorizar y preservar una parte invaluable de la herencia cultural de la región y poner en valor mediante un catálogo digital.

La problemática detectada en el cantón Cotacachi parroquia Quiroga, es que se ha perdido la costumbre y el consumo de alimentos propios del lugar y su preparación tradicional se ha ido modificando con el pasar del tiempo. Como menciona la entrevistada Virginia Gómez “Lo que se está perdiendo, es hacer las preparaciones en leña y condimentar con productos naturales”. En el levantamiento de datos se puede decir que el 98,5% están de acuerdo en que hay que preservar la cultura del lugar sin perder las costumbres de sus antepasados; así mismo Aimacaña (2018) menciona que: El legado gastronómico representa la identidad de un territorio, ya que la experiencia de la alimentación se entrelaza con significados históricos y culturales que se expresan en la creación de un plato. Cada receta abarca tradiciones arraigadas, conocimientos agrícolas, mitos, relatos y rituales que se vinculan con las costumbres transmitidas de una generación a otra. Dichas preparaciones han sido elaboradas en generaciones anteriores, sin embargo, en la actualidad no existe una misma receta con la preparación que inicialmente se comenzó, así también dando como prioridad a la comida rápida que lo tradicional.

En esta investigación se recopiló información bibliográfica pertinente para registrar las bases teóricas acerca de la cocina tradicional de la parroquia Quiroga. Al explorar las cocinas tradicionales revela aspectos de la vida social, económica y productiva de comunidades, así como los cambios en su estilo de vida y cómo influyen en la alimentación, incluyendo la pérdida o adaptación de conocimientos y prácticas culinarias (Meléndez & Cañez, 2015, p. 3). Por otro lado, en las encuestas se encontró que el 55,2% no conocen sobre la cocina

tradicional de Quiroga y el 44,8% si conocen sobre este tema. De igual forma el entrevistado Hillman Vaca menciona que aquí en Quiroga se podría decir que conocen un 70 por ciento los platos tradicionales ya que no es muy reconocido por las generaciones actuales, los que más conocemos los platos somos nosotros los padres de familia y nuestros abuelitos, los jóvenes de ahora solo prefieren comer comida rápida o comidas instantáneas. Por ende, esta investigación ayudara a que siga prevaleciendo y sea una ayuda a los platos tradicionales en la parroquia de Quiroga y que más que todo conozcan que contiene cada uno de ellos y en donde se pueden consumir.

Las recetas tradicionales de la parroquia de Quiroga han sido recopiladas por testimonios orales de la misma población. Así como se menciona en el estado del arte Montalvo (2022): Radica la importancia de recuperar la memoria culinaria como parte de la identidad cultural y gastronómica. Investigar la comida típica como manifestación cultural, valora la riqueza de un pueblo y ayuda a conectar con su pasado, fundamentando con su futuro. De igual manera, en la encuesta realizada con la siguiente pregunta: Del siguiente enlistado, escoja cuales son los platos y bebidas tradicionales que usted considera que aún prevalecen en la parroquia de Quiroga, dijeron que los platos que más prevalecen en el lugar son las papas con berro con un 67,2% y la sopa de churos con un 55,2%.

Por otra parte, el entrevistado Santiago Lozano dice: Básicamente los platos típicos es el caldo de 31, las fritas, las morcillas, el choclo con queso, el melloco, básicamente son esos productos o platos típicos de nuestro Quiroga. Se identifica que hay varios platos tradicionales en la parroquia de Quiroga gracias a los testimonios orales de la población son elementos fundamentales que conectan la identidad cultural y gastronómica con el pasado y el futuro de la comunidad.

Las recetas recopiladas en la parroquia de Quiroga ayudo a crear un catálogo digital y con esto poner la información adecuada. Por lo que Tiendanube (2023) resalta que “Un catálogo digital es la versión virtual de un catálogo comercial tradicional. Es una colección de productos y servicios que una marca ofrece para que los clientes puedan ver fácilmente lo que desean comprar, con características, descripción y precios”. Como dice el entrevistado Santiago Lozano a la pregunta 10 de la entrevista: Por último, esta pregunta como ya se manifestó el caldo de 31 debe estar dentro de una receta digital como también el plato de las morcillas y de las fritadas este plato de las fritadas que viene acompañado con mote con

choclo con tostado y alguna ensalada, estos son platos muy tradicionales con un sabor específico que tiene nuestra parroquia que pueden ser incluidos en un catálogo electrónico y en una comida gourmet.

En la encuesta relacionado con el catálogo digital el 98,5% dijeron que si están de acuerdo en obtener información mediante un catálogo digital y el otro 1,5% dijeron que no ya que no contaban con medios para poder conectarse a internet y poder ver el catálogo digital. Gracias a la información recopilada se obtuvo varias opiniones sobre la adquisición de un catálogo digital dentro de la parroquia Quiroga, esto con el fin de que permita ser útil y con una mejor facilidad para los que ingresan al catálogo digital.

6.3 Propuesta

El objetivo general de esta investigación es revalorizar la cocina tradicional de la parroquia Quiroga cantón Cotacachi, a través de la creación de un catálogo digital con el fin de preservar el patrimonio alimentario local.

Para cumplir con este objetivo se ha elaborado un catálogo digital al que se lo ha nombrado Platos y bebidas tradicionales de Quiroga, la razón de este nombre es para fundamentar y conocer un poco más sobre lo que hay dentro de la parroquia Quiroga y cuáles son sus principales platos y bebidas que se consumen. El siguiente catálogo cuenta con información como lo que es la provincia de Imbabura, el cantón Cotacachi y principalmente la parroquia Quiroga; también dentro de este catálogo hay recetas con los ingredientes y preparaciones y con información que ayudara a solventar a cada uno de estos, también cuenta con un código QR para que sea más fácil el acceso al catálogo digital.

6.3.1 Macro localización

Ecuador, en el noroeste de América del Sur, limita con Colombia al norte, Perú al este y sur, y el océano Pacífico al oeste. Su diversidad cultural proviene de poblaciones indígenas, mestizas, afrodescendientes y otros grupos, enriqueciendo su identidad con costumbres y tradiciones. Celebra festividades como el Inti Raymi y la Semana Santa con música, danzas y platos típicos, resaltando su valor cultural y religioso. La gastronomía ecuatoriana refleja la riqueza de ingredientes en sus regiones. La artesanía indígena, a través de tejidos y objetos, testimonia las tradiciones arraigadas en distintos grupos étnicos.

Figura 16

Macro localización



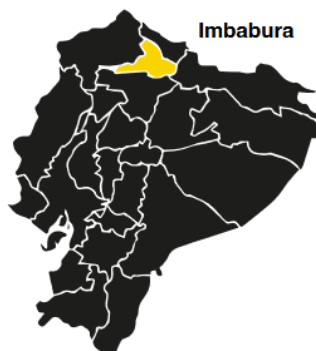
Nota: Elaboración propia de la autora.

6.3.2 Micro localización

Imbabura, en la Sierra ecuatoriana, refleja ricas tradiciones y una economía agrícola, ganadera y turística. La cultura Kichwa se mantiene viva en festividades y artesanías. La conexión con la naturaleza define la vida, y la región une pasado y modernidad. En Ecuador, Imbabura, en la región Sierra, es una joya con el imponente volcán Imbabura como distintivo geográfico. Notablemente, Imbabura ha sido recientemente reconocida y designada como Geoparque Mundial por la UNESCO en el año 2019, un reconocimiento que destaca la excepcionalidad de su entorno natural y su riqueza cultural.

Figura 17

Micro localización



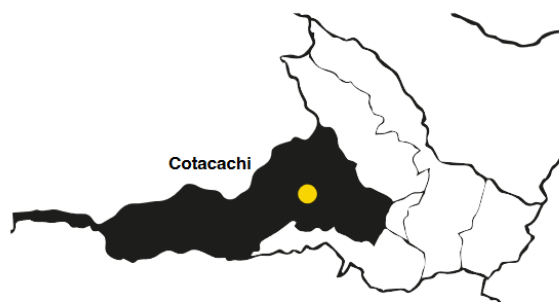
Nota: Elaboración propia de la autora.

6.3.3 Cantón Cotacachi

Cotacachi, un cantón asentado en la provincia de Imbabura, en la región Sierra de Ecuador, alberga una población de aproximadamente 40,000 habitantes. Este territorio encarna un bastión cultural en el que las tradiciones indígenas persisten. La comunidad indígena kichwa desempeña un rol crucial en la vida diaria a través de festejos, música, danzas y arraigadas creencias espirituales. Su economía destaca por una floreciente industria artesanal en cuero, reconocida tanto a nivel nacional como internacional.

Figura 18

Cantón Cotacachi



Nota: Elaboración propia de la autora.

6.3.4 Parroquia Quiroga

Cotacachi está conformado por 6 parroquias una de ellas es la parroquia de Quiroga, ubicada en el cantón Cotacachi de la provincia de Imbabura en Ecuador, es una comunidad que conserva tradiciones arraigadas, rica cultura y economía orientada principalmente hacia la agricultura y la ganadería. Además, Quiroga es el hogar de aproximadamente 6,454 habitantes. La economía gira en torno a la agricultura y ganadería, arraigando la vida rural de la parroquia. Quiroga mantiene tradiciones culturales y costumbres ancestrales andinas como las festividades, danzas y celebraciones religiosas, por lo que son parte de su identidad. La influencia indígena y la conexión con la naturaleza forman parte de su cultura.

Figura 19

Parroquia Quiroga



Nota: Elaboración propia de la autora.

6.3.5 Catálogo digital

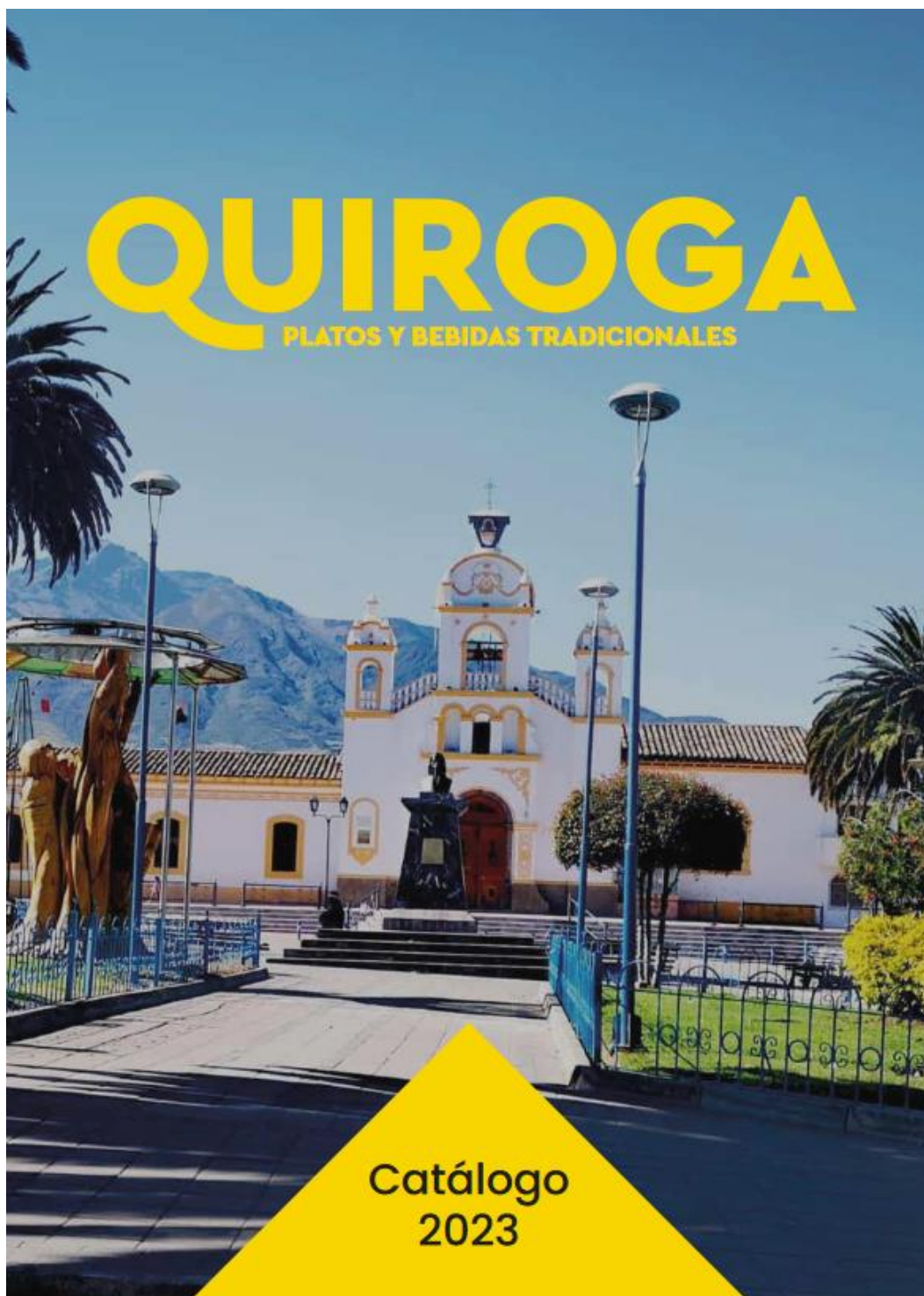
El nombre del catálogo digital es “Quiroga platos y bebidas tradicionales” ya que describe y conceptualiza información de cada plato y bebida tradicional de la parroquia Quiroga, también hay unas breves conceptualizaciones de lo que es Ecuador, Imbabura, Cotacachi y Quiroga.

6.3.5.1 Portada

En la siguiente figura podemos observar una breve imagen de lo que es el parque central de la parroquia Quiroga, es la portada del catálogo digital con el nombre de “Quiroga Platos y bebidas tradicionales” hace referencia de lo que hay dentro del catálogo con el año en el que se hizo.

Figura 20

Portada



6.3.5.2 Introducción

Figura 21

Introducción

◆ INTRODUCCIÓN ◆

La parroquia Quiroga, ubicada en el cantón Cotacachi provincia de Imbabura, es un lugar rico en tradiciones arraigadas en la cultura indígena y mestiza de la región; así mismo la gastronomía de Quiroga es un reflejo de la relación que hay entre la tierra y las tradiciones culinarias. La comunidad se enorgullece de sus productos agrícolas, de sus tradiciones como lo es el homenaje a la patrona religiosa “Virgen Maria Auxiliadora” y otra de sus festividades importantes como lo es el “Paseo del chagra Quirogueño” es un encuentro muy importante ya que reafirman el mestizaje y el amor al trabajo en el campo.

A pesar de su rica herencia cultural, la Parroquia Quiroga ha enfrentado desafíos en la preservación de sus costumbres tradicionales. La influencia de la modernidad, la migración de jóvenes a centros urbanos en busca de oportunidades y la globalización han contribuido a la pérdida gradual de algunas prácticas culturales y la erosión de la lengua indígena.

6.3.5.3 Índice

Figura 22

Índice

Índice

Introducción	- 1
Macro Localización	- 2
Micro Localización	- 3
Cantón Cotacachi	- 4
Parroquia Quiroga	- 5
La Jora:	- 6
- El Maíz de Jora	- 7
- Usos	- 8
- Receta	- 9
La Carne de Cerdo:	- 11
- Historia	- 12
- La Fritada	- 13
- Receta	- 14
La Gallina:	- 16
- Historia	- 17
- Caldo de Gallina	- 18
- Receta	- 19
El Berro	- 21
- Historia	- 22
- Pepa de Zambo	- 23
- Papas con Berro	- 24
- Receta	- 25
Caldo de 31	- 27
- Historia	- 28
- Receta	- 29

6.3.5.4 Contenido

Figura 23

La Jora



Figura 24

El maíz Jora



El Maíz de Jora:

El maíz jora utilizado para hacer la chicha de jora es un tipo especial de maíz que ha sido procesado mediante un tratamiento de germinación y secado. El maíz jora puede variar en color y tamaño según la región, pero su característica principal es que ha sido sometido a un proceso de malteado, lo que permite que sea más propenso a la fermentación.

Historia:

La chicha de jora es una bebida tradicional fermentada que tiene sus raíces en las civilizaciones precolombinas de América Latina, especialmente en la región andina. Los pueblos indígenas de esta área utilizaban el maíz jora para elaborar esta bebida que tenía significados culturales y sociales, y a menudo era consumida en festividades y rituales.

Figura 25

Chicha de Jora

Usos:

Celebraciones y Festividades: La chicha de jora es un elemento esencial en muchas celebraciones y festividades en las regiones andinas. Se comparte entre familiares y miembros de la comunidad durante estos eventos.

Rituales y Ceremonias: En muchas comunidades, la chicha de jora se utiliza en rituales y ceremonias religiosas y culturales. Puede tener un significado simbólico y espiritual en estas ocasiones.

Comida Tradicional: Además de ser una bebida, la chicha de jora también ha sido utilizada como un ingrediente en la preparación de algunos platos tradicionales.

CHICHA DE JORA

La chicha de jora ha sido una parte integral de celebraciones y rituales en muchas comunidades indígenas. Se ha utilizado en ocasiones festivas, ceremonias religiosas y eventos sociales como bodas y fiestas. La chicha de jora es un tesoro culinario que refleja la rica diversidad cultural y el profundo respeto por las tradiciones pasadas.

Figura 26

Receta chicha de Jora

RECETA

20 Porciones

Ingredientes:

2 kg Maíz
1 kg Panela
3 ramas de canela
12 litros de agua
5 unidades de Hojas de puma-
maqui



Preparación:

1. Humedecer el maíz y tapar con hojas de pumamaqui por ocho días hasta que germine el maíz.
2. Al maíz germinado, ponerlo dentro de un costal y taparlo para que tome dulzor.
3. Después dejar secar el maíz sobre una estera, por tres días.
4. Moler el maíz seco.
5. A la harina de maíz, colocar en un cuenco con agua y dejarlo reposar por toda la noche.
6. Cernir la harina y poner en una olla con agua, dejar cocinar por lo menos hasta cinco horas, tiene que tener una consistencia espesa y ligeramente grasosa.
7. Preparar la miel en una olla colocar agua con la panela y dejar hasta que se reduzca.
8. Luego dejar fermentar a la bebida hasta tres días sin cernir.
9. Servir.



Figura 27

Fotografía chicha de Jora



Nota:

Malta: Es un utensilio tradicional que ha formado un papel importante en las costumbres de diferentes comunidades. Generalmente es fabricado con arcilla cocida y su uso principal es para la fermentación de la chicha a base de maíz.

Chicha de Jora: La chicha se toma en fiestas tradicionales como el Inti Raymi y es un agradecimiento a la pachamama por los frutos brindados.

Figura 28

La carne de cerdo



Figura 29

Historia



Historia:

La carne de cerdo es esencial en la dieta en varios países, incluido Ecuador. La introducción del cerdo en América Latina y en Ecuador se remonta a la colonización europea en los siglos XV y XVI. Durante la conquista y la colonización, los españoles introdujeron animales domésticos que eran desconocidos en las Américas, como el cerdo.

Estos animales se adaptaron rápidamente al clima y al entorno ecuatoriano, lo que facilitó su crianza y reproducción en el país. La cría de cerdos se convirtió en una fuente importante de carne, y su consumo se fue integrando gradualmente en la alimentación local.



Figura 30

La fritada

LA FRITADA

La fritada es una muestra de cómo la comida puede ser una parte integral de la vida cotidiana y cómo un platillo puede representar la cultura, las costumbres y la hospitalidad de una comunidad. La fritada de Quiroga, con su sabor delicioso y su importancia cultural, sigue siendo una atracción gastronómica que muestra la diversidad y la riqueza de la culinaria ecuatoriana.

Alimentos que se puede acompañar a la fritada:

Choclo tierno o maíz: El maíz (*Zea mays*), conocido como choclo en muchos países latinoamericanos, es una de las gramíneas más cultivadas y consumidas de todo el mundo. Este jugoso cereal es una excelente fuente de energía cuando está tierno, y también cuando se consume en seco, en forma de harina. (Cuerpamente, s/f, párr. 2)

Papas: En la gastronomía la papa se utiliza para preparar guisos, sopas, ensaladas, purés y papas fritas. Hay una gran industria de las frituras y elaboración de vodka, una bebida alcohólica que requiere de grandes cantidades de almidón. La papa es un tubérculo comestible que crece bajo la tierra. Su principal función es almacenar o acumular nutrientes. (GOBIERNODEMÉXICO, 2016, párr. 1 - 2)



Figura 31

Receta de la fritada

RECETA

6 Porciones

Ingredientes:

- 3 kilos de carne de chanco
- 1 kilo de chicharrón
- 2 unidades de cebolla larga
- 1 unidad de cebolla paiteña
- 3 cucharadas de achiote
- 15 dientes de ajo
- 1 lata de cerveza
- Sal al gusto
- Comino al gusto



Acompañado:

- 1 libra de mote
- 2 libras de papa chola
- 7 unidades de choclo
- 3 unidades de cebolla paiteña
- 3 unidades de tomate riñón
- Cilantro al gusto

Preparación:

1. Lavar y desinfectar todas las verduras.
2. Lavar y trocear la carne de cerdo y el chicharrón.
3. En un sartén hacer el refrito del chicharrón junto al ajo, sal y comino al gusto y reservar la manteca.
4. En una paila añadir la carne de cerdo junto a la manteca que se hizo anteriormente, sellar y añadir el achiote, poner el agua junto con la cebolla paiteña previamente picada finamente, sal, comino y la lata de cerveza; todo esto dejar cocinar hasta que se reduzca todo el líquido.
5. Cocinar en ollas diferentes el mote, las papas y el choclo.
6. Una vez lista la fritada escurrir el exceso de aceite.
7. Hacer la ensalada con la cebolla paiteña finamente picado al igual que el tomate riñón y el cilantro.
8. Servir la fritada con el choclo, mote, papas y la ensalada.



Figura 32

Fotografía de la fritada

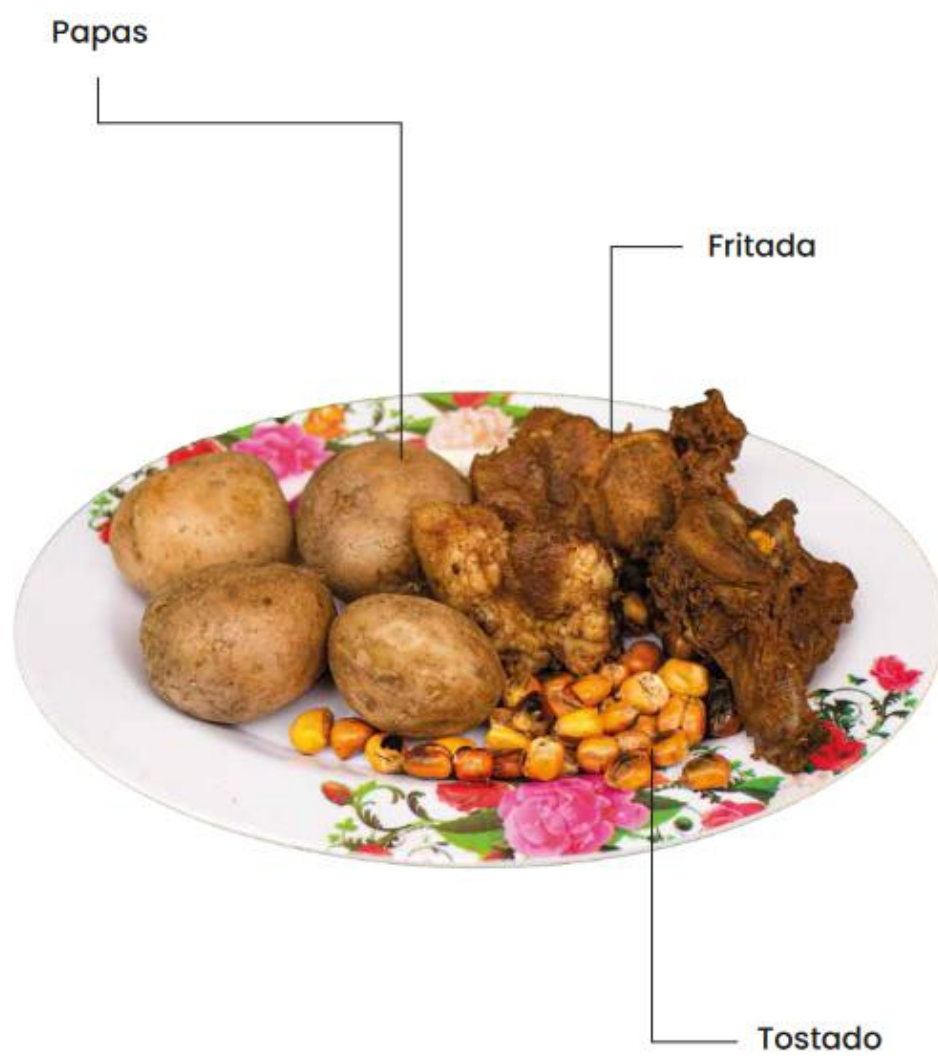


Figura 33

La Gallina



Figura 34

Historia



Historia:

La gallina (*Gallus gallus domesticus*) en Ecuador y en gran parte de América se atribuye principalmente a la colonización europea en los siglos XVI y XVII. Los colonizadores españoles llevaron consigo diversas especies de animales, incluyendo gallinas, que desempeñaron un papel importante en la expansión de la ganadería y la alimentación en el continente americano. Se cree que la gallina fue domesticada por primera vez en el sudeste asiático hace miles de años, antes de su difusión a otras partes del mundo.

Figura 35

Caldo de Gallina

CALDO DE GALLINA

El caldo de gallina es un platillo reconfortante y tradicional en la gastronomía ecuatoriana, y en Quiroga, esta sopa es apreciada por su sabor casero y su capacidad para reunir a las personas en torno a la mesa. La versión del caldo de gallina de Cotacachi es un reflejo de la rica cultura culinaria de la región y lleva consigo la historia y el calor de la comunidad.



Nota:

Usualmente para preparar el caldo de gallina lo hacen en leña como cultura gastronómica y lo sirven en platos de barro para que mantenga sus propios sabores

Figura 36

Receta del caldo de Gallina

RECETA
20 Porciones



Ingredientes:

- 1 unidad de gallina de campo
- 2 unidades de cebolla larga
- 10 unidades de papa
- 2 dientes de ajo
- 1 atado de culantro
- Comino al gusto
- Sal al gusto

Preparación:

1. Limpiar, despesar y cocinar la gallina en una olla con agua, junto con la cebolla larga, el ajo, comino y sal.
2. Pelar, cortar y agregar las papas a la preparación de la olla.
3. Dejar hervir por lo menos una hora.
4. Para el picadillo, cortar la cebolla larga y el culantro.
5. Servir.



Figura 37

Fotografía caldo de Gallina



Figura 38

El berro

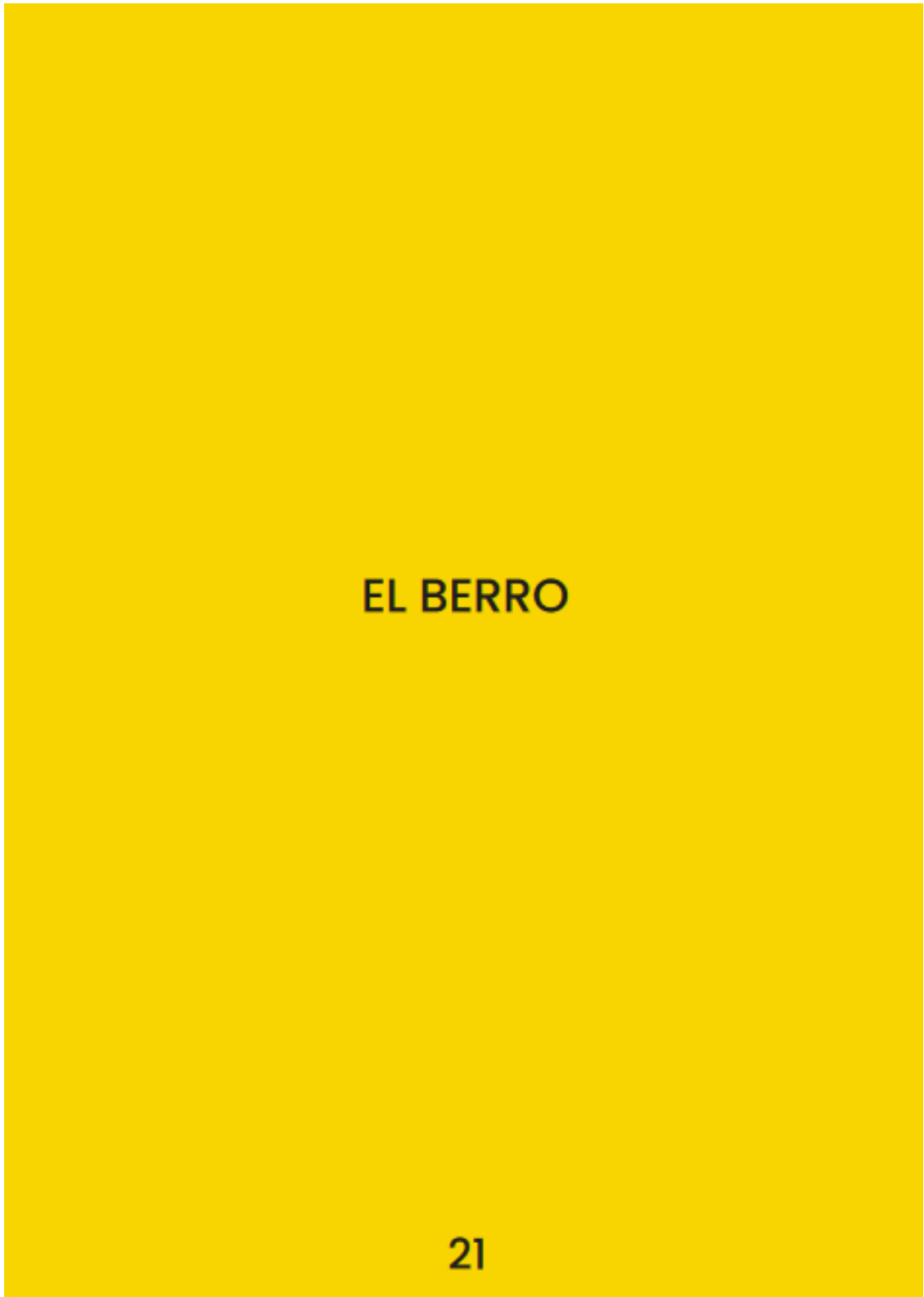


Figura 39

Historia del berro



Historia:

En el caso de Ecuador, es probable que las poblaciones indígenas hayan estado familiarizadas con el berro y lo hayan utilizado en su dieta y medicina tradicional. El berro es rico en nutrientes, incluyendo vitaminas A, C y K, así como minerales como el calcio y el hierro. Además, contiene antioxidantes y compuestos fitoquímicos que se cree que tienen propiedades beneficiosas para la salud.

Las papas con berro de Quiroga son más que una simple combinación de ingredientes; representan una tradición culinaria arraigada en la cultura y el entorno local. Este platillo simple pero delicioso captura la esencia de la vida en la región andina



Figura 40

Pepa de zambo

Pepa de Zambo:

Las semillas de zambo son el alimento utilizado desde nuestra antigüedad puesto que son ricas en propiedades medicinales y son muy buenas por sus propiedades alimenticias.
(Silva, 2017, pág. 12)



Papas con Berro:

Las papas con berro de Quiroga son más que una simple combinación de ingredientes; representan una tradición culinaria arraigada en la cultura y el entorno local. Este platillo simple pero delicioso captura la esencia de la vida en la región andina.



Figura 41

Receta Papas con berro

RECETA

7 Porciones

Ingredientes:

- 2 bunches de berro
- 2 litros de agua
- 13 unidades de papas
- 1/2 libra de pepa de zambo
- 1/2 cebolla paiteña
- 1/2 pimienta roja
- 1 diente de ajo
- 1 rama de cebolla larga
- 1 cucharada de sal
- 1 Cucharada de manteca de chanco



Preparación:

1. En una olla hervir los dos litros de agua.
2. Cortar en trozos el berro y añadir al agua hirviendo dejar que se cocine por aproximadamente una media hora; escurrir el agua del berro y dejar enfriar.
3. Licuar la pepa de zambo junto a la cebolla, pimienta roja, ajo y con medio vaso de agua hasta que quede espeso.
4. En una olla aparte cocinar las papas previamente lavadas y cortadas en cuadritos.
5. En una paila hacer el refrito y colocar la cebolla larga picada finamente con una cucharada de sal y la manteca de chanco, una vez ya estén doradas las cebollas añadir una tasa de agua hasta que esto hierva; colocar las papas, el berro, la salsa de zambo y mezclar.
6. Servir con tostado de preferencia.



Figura 42

Fotografía Papas con berro

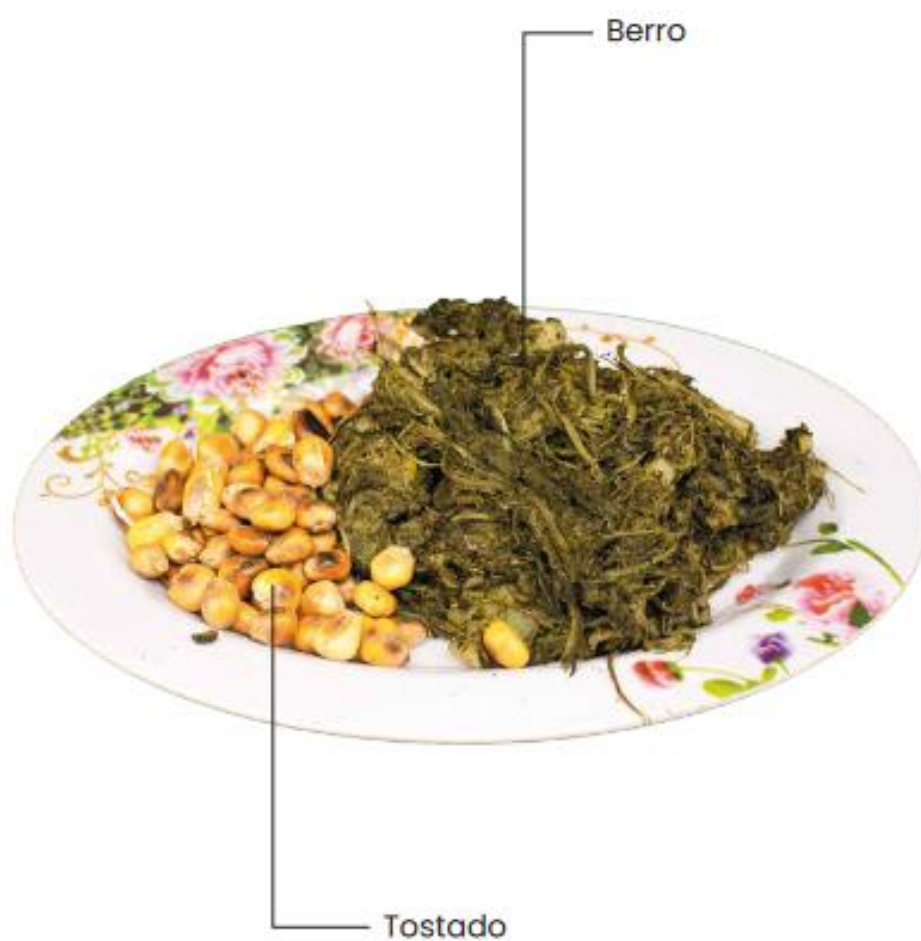


Figura 43

Caldo de 31



Figura 44

Historia Caldo de 31



Historia:

Uno de los platos apetecidos por muchos comensales es el 'Caldo de 31', también llamado 'Caldo de la vida', el cual es preparado con las vísceras del borrego o de la res.

Cuando los españoles llegaron a estas tierras disponían que, a la hora de faenar las reses, las mejores partes sean preparadas para ellos y las vísceras, que consideraban rechazo, se la daban a los indígenas. Y ellos en vez de botarlas, las aprovechaban. Los antiguos aborígenes preparaban con aquellas sobras de reses una sopa. Aquel preparado, según aseguraban, les daba energía y protegía de las enfermedades. En ese tiempo la llamaban sopa de vísceras.

Otra de la historia del caldo de 31 es que los hacendados mataban a las reses y se quedaban con las mejores partes para prepararlos y consumirlos cada 31 de cada mes para tener satisfacerse con carne todo el mes, mientras los trabajadores separaban la carne de las vísceras ellos se quedaban con las vísceras para hacer sopa. (Expreso, 2019, párr. 1 - 3 - 4)

Figura 45

Receta Caldo de 31

RECETA

6 Porciones

Ingredientes:

- 2 libras de tripas de res
- 2 libras de panza de res
- 2 ramas de cebollas largas
- 2 unidades de cebolla paiteña
- 5 dientes de ajo
- 2 cucharadas de aceite
- Sal al gusto
- Orégano al gusto



Acompañado:

- Cebolla larga
- Culantro
- Mote

Preparación:

1. Lavar muy bien el menudo y la panza de res.
2. Lavar y desinfectar las verduras.
3. Cocinar el menudo de res en una olla de presión aromatizado con las verduras.
4. En una olla hacer el refrito con la cebolla paiteña, cebolla blanca y el ajo. Una vez que el refrito este bien sazonado añadir el menudo de res cocido y cortado en trozos pequeños.
5. Con el fondo de res y un poco del fondo de cocción del menudo agregar el refrito y condimentar con comino, orégano y el cilantro.
6. Servir con el mote y el picadillo.



Figura 46

Fotografía Caldo de 31



Figura 47

Contraportada



Créditos

Hillman Vaca, Santiago Lozano, Silvana Andrade,
Virginia Gomez y Transito Guamán.

Autora:

María Fernanda Casa Vera

Asesora:

Mgs. Lorena Arellano

6.3.5.5 Código QR

En la siguiente figura se presenta un código QR para una mejor visualización del catálogo digital elaborado por la autora.

Figura 48

Código QR



6.3.6 Validación del catálogo digital

Fase 1.- Fase de validación

Se diseñó un instrumento de investigación llamado ficha de validación, con la finalidad de recabar información del diseño, contenido, fotografías, formato; como se indica en la siguiente figura.

Figura 49

Ficha de validación

					
Tema:	Platos y bebidas tradicionales de Quiroga mediante un catálogo digital.			Autora:	María Fernanda Casa Vera
Nota:	La información que se obtendrá en la siguiente ficha de validación serán utilizados para validar la propuesta: Revalorización de la cocina tradicional del cantón Cotacachi parroquia rural de Quiroga provincia de Imbabura, a través de un catálogo digital.				
Instrucciones: Por favor, llene la ficha con su información. Después de haber revisado el catálogo digital, le pedimos que complete en el apartado valoración y observación.					
Número de ficha de validación:				#	
Nombre del evaluador:				Fecha:	
Simbología de evaluación :	1 Malo	2 Regular	3 Bueno	4 Muy bueno	5 Excelente

Actividades a evaluar	Resultados					Observaciones
1. Diseño	1	2	3	4	5	
2. Contenido • Información general • Tipografía • Recetas	1	2	3	4	5	
	1	2	3	4	5	
	1	2	3	4	5	
	1	2	3	4	5	
3. Claridad de las fotografías	1	2	3	4	5	
4. Formato	1	2	3	4	5	

Firma del evaluador

Fase 2.- Fase de validación con jurados

Se escogió a 2 docentes de gastronomía y a 1 docente de turismo de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra los cuales son: Mgs. Ronny Kleber Soriano Olvera, Mgs. Juan Carlos Echeverría Almeida, Mgs. Tana Vanessa Palomeque Llerena, a quienes se les reunió el día 17 y 18 de agosto de 2023 en diferentes horarios, entregándoles una ficha a cada uno.

Fase 3.- Fase de validación mediante la visualización

Para esta fase se les enseñó el catálogo digital por medio de la computadora, mientras los docentes iban observando el catálogo digital llenaban con los datos que correspondía siendo 1 malo a 5 excelente.

6.3.6.1 Resultados de la validación

Tabla 3

Resultados de la validación

Evaluadores				
Código	E1	E2	E3	
Actividades a evaluar	Juan Carlos Echeverría	Ronny Soriano	Tana Palomeque	Total
Diseño	3	4	5	12
Contenido	2	4	5	11
• Información		5	5	10
• Tipografía	4	4	5	13
• Recetas	3	4	5	12
Claridad de las fotografías	2	5	5	12
Formato	2	5	5	12

6.3.6.2 Análisis de la validación

La validación de la propuesta se desarrolló con el fin de dar a conocer los platos y bebidas tradicionales de Quiroga a profesionales de gastronomía y turismo, donde pudieron analizar cada detalle del catálogo digital y así brindar sus opiniones y recomendaciones para poder mejorar la propuesta planteada.

Al momento de calificar el catálogo los docentes tenían 5 opciones de evaluar, siendo 1 malo, 2 regular, 3 bueno, 4 muy bueno y 5 excelente. En estas fases se calificó el diseño, contenido, calidad de las fotografías y el formato.

El primer contenido a evaluar fue el diseño del catálogo, el primer diseño que se realizó fue evaluado por **E1** y su calificación fue de 3 ya que menciono que debería mejorar los colores y tener una mejor presentación, con una puntuación de 4 también concordó el evaluador **E2**. Al segundo día se le presentó a la evaluadora **E3** y dio una mejor opinión ya que se mejoró todo lo que habían dicho los anteriores docentes.

Dentro de lo que es el contenido del catálogo el evaluador **E1** dio la observación de que faltaba más información sobre los platos y en sí de la parroquia, también dijo que la tipografía está bien porque es entendible y lo que son las recetas no estaba muy de acuerdo en cómo se distribuía; el evaluador **E2** estaba de acuerdo con el contenido que había dentro del catálogo al igual que la información y las recetas; La evaluadora **E3** dijo que tenía todo el contenido adecuado para el catálogo.

En cuanto a la calidad de las fotografías el evaluador **E1** supo manifestar que las imágenes deberían ser propias y no bajadas de internet para que sea más llamativo en el catálogo, los evaluadores **E2** y **E3** dijeron que estaban excelentes las fotos después de haber cambiado a fotografías tomadas por mí misma.

El formato que tenía en la primera evaluación del docente **E1** no era el apropiado y no contenía orden, después de las observaciones obtenidas hubo un segundo diseño y estaban de acuerdo en que todo estaba excelente, comentario realizado por los evaluadores **E2** y **E3**.

7. CONCLUSIONES

- A través de la recopilación de datos en fuentes secundarias se determina que no hay suficientes investigaciones sobre la cocina tradicional de la parroquia de Quiroga; sin embargo, se encuentran publicaciones de tipo gastronómico del cantón Cotacachi.
- Gracias a las encuestas y entrevistas realizadas a los habitantes se obtuvo de manera más precisa los platos existentes y de lo que más se consume en la parroquia de Quiroga.
- Las recetas recopiladas en Quiroga ayudó a la creación de un catálogo digital con información adecuada; las opiniones positivas en las encuestas y entrevistas respaldan el objetivo de potenciar la cultura culinaria y el turismo la parroquia Quiroga.
- Gracias a la validación del catálogo digital por parte de los expertos gastrónomos se contribuye en mantener vivas las tradiciones y así promover un mayor apareció por los platos tradicionales de la parroquia de Quiroga gracias al catálogo digital.
- En base a la pregunta de investigación se identifica la necesidad imperante de recopilar y registrar este invaluable patrimonio como son los platos tradicionales de Quiroga.

8. RECOMENDACIONES

- Una de las recomendaciones es que se fomente y promueva la investigación sobre la cocina tradicional de la parroquia de Quiroga. Dado que se ha observado una escasez de investigaciones en esta área, sería valioso para la preservación cultural y el conocimiento gastronómico local llevar a cabo estudios y recopilaciones de información específicas sobre la cocina tradicional de Quiroga.
- Es fundamental que la comunidad de Quiroga esté informada sobre los resultados de la investigación. Organizar charlas, presentaciones o eventos comunitarios para compartir los hallazgos fomentará la conciencia y el orgullo por su patrimonio gastronómico.
- Se continúe trabajando en la ampliación del catálogo digital de recetas y aspectos culinarios de Quiroga. Involucrar a la comunidad local, chefs y expertos gastronómicos para seguir recopilando y agregando recetas tradicionales, técnicas culinarias únicas y detalles sobre los ingredientes autóctonos. Un catálogo completo atraerá a más visitantes y permitirá una mejor apreciación de la cultura culinaria de Quiroga.
- Al involucrar a la comunidad en estas actividades, se logrará no solo mantener vivas las tradiciones, sino también cultivar un auténtico sentido de orgullo y pertenencia en torno a su rica herencia gastronómica, estimulando así un mayor interés y aprecio por los platos tradicionales.
- Se sugiere emprender una labor meticulosa de documentación, que permita preservar y transmitir con fidelidad las tradiciones gastronómicas arraigadas en la parroquia. Esta acción no solo preservará el legado ancestral, sino que también proporcionará una base sólida para la revalorización y apreciación continuada de la cultura alimentaria local.

9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Aimacaña, T. (2018). : *ANÁLISIS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO COMO UNA PERSPECTIVA DEL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN RUMIÑAHUI, PROVINCIA PICHINCHA*. Obtenido de <http://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/15390/1/T-ESPEL-ITH-0098.pdf>
- Alé, M. C., Bonet , A. M., Nessier, M. C., & Marichal , M. E. (2022). *APORTES PARA UN ABORDAJE INTEGRAL DE LA POLÍTICA PÚBLICA ALIMENTARIA ARGENTINA*. Argentina: 978-987-4026-75-0. Obtenido de https://cl.boell.org/sites/default/files/2022-12/2022-aportes-para-un-abordaje-integral-de-las-politicas-publicas-alimentaria-argentina-isbn_978-987-4026-75-0_aportes_movil.pdf
- Castillo, A. (Agosto de 2021). *Innovación de la cocina local de Portoviejo*. Obtenido de http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/33552/1/Castillo%20Cede%c3%b1o%20Alexandra%20Cristina_Carrera%20de%20Turismo%20y%20Hoteler%c3%ada.pdf
- Chang, G. (2018). Migración y patrimonio cultural: la cocina tradicional viaja en la mochila. *Antropología Americana*, 3(05), 89-110., 93.
- Chaparro, M. C. (2018). Patrimonio cultural tangible. *Retos y estrategias de gestión*, 13, 1-13. Prospectiva II. Obtenido de <https://www.ub.edu/cultural/wp-content/uploads/2018/03/Chaparro-Camila.-Patrimonio-cultural-tangible.pdf>
- Definiciona. (Junio de 23 de 2016). *¿Qué es explicativo?* Obtenido de <https://definiciona.com/explicativo/>
- Diferenciador. (2018). *Método inductivo y deductivo*. Obtenido de <https://www.diferenciador.com/diferencia-entre-metodo-inductivo-y-deductivo/#:~:text=Tanto%20el%20m%C3%A9todo%20inductivo%20como,en%20la%20producci%C3%B3n%20de%20conocimiento.>
- Economipedia. (3 de Junio de 2021). *Método histórico*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/metodo-historico.html>
- ECUADOR, C. D. (20 de Octubre de 2008). Obtenido de https://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4_ecu_const.pdf
- Garcés, J. M. (2022). *Proceso de innovación con un enfoque de desarrollo endógeno*. (Vol. 3). Colombia: Avances en Investigación científica. Obtenido de https://www.researchgate.net/profile/Nelson-Fonseca-Carreno/publication/359092419_La_sustentabilidad_a_traves_del_marco_MESMI

S_estudio_de_caso_provincia_del_Sumapaz_en_Cundinamarca/links/62278044a39db062db8a5307/La-sustentabilidad-a-traves-del-marco-MESMI

- GoRaymi. (2022). *Cotacachi turismo*. Obtenido de <https://www.goraymi.com/es-ec/imbabura/cotacachi/ciudades/cotacachi-turismo-a8d132b3d#:~:text=Cotacachi%20significado%20en%20quichua%20es,Imbabura%20al%20norte%20de%20Ecuador>.
- GoRaymi. (2022). *Provincia de Imbabura*. Obtenido de <https://www.goraymi.com/es-ec/imbabura/provincias/provincia-imbabura-a7b031651>
- Gutiérrez, M. (2018). *FORTALECIMIENTO DE LOS SABERES ANCESTRALES EN LA UNIVERSIDAD*. Carchi: UPEC. Obtenido de <https://www.upec.edu.ec/images/stories/LOTAIP/2018/JUNIO/ANEXOS/M-1-INFORMATIVO.pdf>
- Haro, L. (2019). *Levantamiento del patrimonio gastronómico de la comunidad Peguche en el cantón Otavalo en la provincia de Imbabura*. Obtenido de <https://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/11221/1/UDLA-EC-TLG-2019-29.pdf>
- LEY ORGANICA DE CULTURA. (30 de Diciembre de 2016). *Asamblea Nacional*. Obtenido de https://www.presidencia.gob.ec/wp-content/uploads/2017/08/a2_LEY_ORGANICA_DE_CULTURA_julio_2017.pdf
- Lifeder. (24 de Julio de 2019). *Observación no participante: características, ventajas y desventajas*. Obtenido de <https://www.lifeder.com/observacion-no-participante/>
- Meléndez Torres, J. M., & Cañez de la Fuente, G. M. (2015). *La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local*. . México: 0188-4557.
- Moncayo, E. P. (Octubre de 2021). *“CREACIÓN DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA PARA EL TURISMO COMUNITARIO EN LA PARROQUIA SAN BUENAVENTURA, LATACUNGA, COTOPAXI*. Obtenido de <https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/13977/1/UA-ESCL-PDI-010-2021.pdf>
- Montalvo, N. (10 de Mayo de 2022). *LA GASTRONOMÍA COMO EXPERIENCIA PARA VIAJAR. UN ESTUDIO SOBRE EL TURISMO GASTRONÓMICO EN EL CANTÓN COTACACHI*. Obtenido de [file:///C:/Users/Owner/Downloads/02%20LGAS%20061%20TRABAJO%20GRADO%20\(2\).pdf](file:///C:/Users/Owner/Downloads/02%20LGAS%20061%20TRABAJO%20GRADO%20(2).pdf)
- Qualtrics. (2023). *¿Qué Es Una Encuesta?* Obtenido de <https://www.qualtrics.com/es-la/gestion-de-la-experiencia/investigacion/que-es-una-encuesta/>

- QuestionPro. (2023). *Método analítico: Qué es, para qué sirve y cómo realizarlo*.
Obtenido de <https://www.questionpro.com/blog/es/metodo-analitico/>
- QUIROGA, G. (25 de Junio de 2021). Obtenido de <https://www.gad-quiroga.gob.ec/inicio/quiroga/>
- Robles, O. (2020). *LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL Y FACTOR DE DESARROLLO TURÍSTICO DE LA COMUNIDAD DE AGATO - OTAVALO*. Obtenido de <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/10492/2/02%20TUR%20165%20TRABAJO%20GRADO.pdf>
- Rodríguez , A., & Pérez, A. (2017). Métodos científicos de indagación y de construcción del conocimiento . *Scielo*, 186.
- Romero, S. A. (13 de Diciembre de 2020). *Gastronomía ecuatoriana con sabores de la provincia de Loja*. Obtenido de <https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/10452/1/202961.pdf>
- Significados. (2013). *Qué es una Entrevista*. Obtenido de <https://www.significados.com/entrevista/>
- Tiendanube. (2023). *Catálogo virtual: qué es, para qué sirve y sus principales ventajas*. Obtenido de <https://www.tiendanube.com/blog/catalogo-virtual/>
- Toledo Miranda, G. A. (2022). *INFLUENCIA DE LA CULTURA GASTRONÓMICA PERUANA EN EL DESARROLLO DE EMPRENDIMIENTO DE INMIGRANTES EN LA CIUDAD DE IQUIQUE, 2016-2020*. Repositorio digital. Obtenido de <http://hdl.handle.net/20.500.12969/2477>
- Torres, C. F. (2023). *La cocina tradicional popular ambateña como experiencia turística: Caso de estudio parroquia San Bartolomé de Pinllo (Master's thesis)*. Obtenido de <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/13823/2/PG%201394%20TRABAJO%20GRADO.pdf>
- Troncoso, C. (2019). Comidas tradicionales: un espacio para la alimentación saludable. *Scielo*.
- Unesco. (2009). *La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán*. Obtenido de <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-una-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-y-el-paradigma-de-michoacn-00400>
- UniversidadAmerike. (14 de Junio de 2019). *¿QUÉ ES UN DOCUMENTAL?* Obtenido de <https://amerike.edu.mx/que-es-un-documental/>

10. ANEXOS

Anexo 1: Cuestionario de la encuesta



ENCUESTA

OBJETIVO

La siguiente encuesta está dirigida a los habitantes de la parroquia rural Quiroga con el fin de conseguir información relevante sobre la cocina tradicional y tratar de promover y perseverar los platos tradicionales y técnicas culinarias.

INSTRUCCIONES

- Lea detenidamente las preguntas realizadas antes de contestar.
- La información recopilada es netamente para fines académicos.
- Marque con una X en el casillero que usted considere su respuesta.

DATOS GENERALES

GÉNERO:

Femenino ()
Masculino ()
Otro ()

EDAD PROMEDIO:

20 años a 35 años ()
35 años a 50 años ()
50 años a 65 años ()

CUESTIONARIO

1. ¿Conoce usted la cocina tradicional de Quiroga?

SI ()

NO ()

2. ¿Considera que la cocina tradicional de Quiroga es importante para preservar la cultura del lugar?

SI ()

NO ()

3. Del siguiente enlistado, escoja cuales son los platos y bebidas tradicionales que usted considera que aún prevalecen en la parroquia de Quiroga.

Platos tradicionales

Carnes coloradas ()
Sopa de churos ()
Sopa de quinua ()
Alverjas con tostado ()
Cuy a leña con papas cocinadas ()
Papas con berro ()
Locro de zambo ()
Chuchuca ()
Otros: _____

Bebidas tradicionales

Chicha de jora ()
Champús ()
Colada de pepa ()
Morocho ()
Chawarmishki ()
Otros: _____

4. Mencione de 1 a 5 condimentos que cree que se han perdido al transcurso del tiempo en la cocina tradicional de Quiroga.

5. Del siguiente enlistado, escoja cuales son las técnicas que usa para preparar sus alimentos tradicionales.

Técnicas

Hervido ()
Horneado ()
Tostado ()
Deshidratación ()
Ahumado ()
Fermentado ()
Molido ()
Frito ()
Asado ()
Fogón de leña ()
Pachamanca ()
Piedras calientes ()

6. ¿Cree usted que la cocina tradicional se relaciona con la sabiduría del pueblo?

Totalmente de acuerdo ()

De acuerdo ()

Nada de acuerdo ()

7. ¿Piensa que la revalorización de la cocina tradicional de Quiroga puede contribuir al desarrollo turístico de la zona?

SI ()

NO ()

8. ¿Considera que la revalorización de la cocina tradicional de Quiroga puede ayudar a la conservación del patrimonio gastronómico ecuatoriano?

SI ()

NO ()

9. ¿Considera que un catálogo digital de la cocina tradicional de Quiroga, sería útil para difundir y promover los platos típicos?

Totalmente de acuerdo ()

De acuerdo ()

Nada de acuerdo ()

10. ¿Estaría interesado en acceder a un catálogo digital que contenga información sobre la cocina tradicional de Quiroga?

SI ()

NO ()

Anexo 2: Guion de entrevista



ENTREVISTA

DATOS GENERALES

NOMBRE: _____

OCUPACIÓN: _____

EDAD: _____

GÉNERO:

Femenino ()

Masculino ()

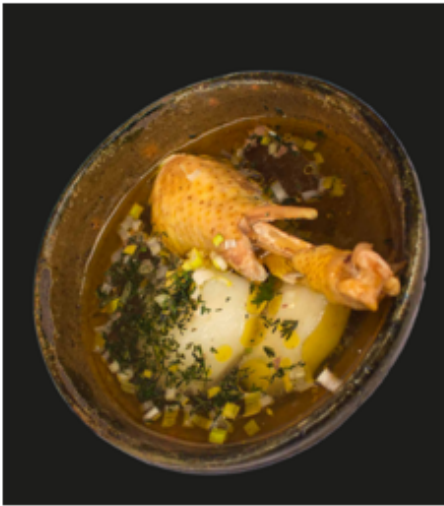
Otro ()

CUESTIONARIO

1. ¿Cuáles son los productos que más se siembran en Quiroga?
2. ¿En qué lugar se puede consumir platos y productos tradicionales?
3. ¿Cree usted que los residentes de este lugar carecen de apreciación y valoración de la cocina tradicional de Quiroga?
4. ¿Cree usted que las generaciones actuales han perdido las costumbres de preparar o consumir platos tradicionales?

5. **¿Cree usted que se están perdiendo las costumbres y tradiciones al momento de preparar un plato?**
6. **¿Cuáles son los cambios que logra observar en la alimentación de los habitantes?**
7. **¿Qué platos tradicionales existen en Quiroga?**
8. **¿De qué manera se transmite el conocimiento, recetas y preparaciones de generación en generación?**
9. **¿Cree usted que la población conoce sobre los platos tradicionales?**
10. **¿Cuáles son los platos o recetas más representativos de la cocina tradicional de Quiroga que considera que deben ser incluidos en el catálogo digital?**

Anexo 3: Ficha de observación

Ficha de observación		
1. DATOS DEL INVESTIGADOR: María Fernanda Casa		
2. FECHA: 17 Junio 2023		
3. NOMBRE DEL LUGAR/ACTIVIDAD: Centro de la parroquia Quiroga		
Sección Comidas		
3.1. UBICACIÓN	LONGITUD:	LATITUD:
Provincia: Imbabura Calle: Telésforo Peñaherrera	Cantón: Cotacachi	Barrio: Quiroga
3.2 LOCAL: Puesto de comida		
3.2.1 NOMBRE DEL DUEÑO/A: Transito Guaman		
3.2.2 Servicios: COMIDA TRADICIONAL Caldo de gallina, tortillas de tiesto, chicha de jora, morocho.		
Tiempo como vendedora 5 años		
3.2.3 Observaciones: Le gusta las tradiciones de Quiroga, y cuando hay festividades la señora sale a vender sus productos o van donde ella.		
4.- Fotografías 		

Anexo 4: Categorización de entrevistas

P1. ¿Cuáles son los productos que más se siembran en Quiroga?

Código	Respuestas	Categoría	Sub categoría	Comentario del Investigador
E1	Lo que más se cultiva es el frejol y maíz.	Siembra	Granos	Todos coinciden con 3 granos principales que se cultivan en Quiroga que es el frejol, maíz y las habas
E2	EL maíz, la alverja, la papa, las habas y frutos como la uvilla.	Siembra	Granos	
E3	Lo que se cultiva más es el frejol, la alverja y el maíz	Siembra	Granos	
E4	Lo que más se cultiva el maíz, el frejol y las habas.	Siembra	Granos	

P2. ¿Cuál es el nivel de conocimiento de la población que conoce sobre los platos tradicionales?

Código	Respuestas	Categoría	Sub categoría	Comentario del Investigador
E1	Conocen un 70% las generaciones de ahora no lo conocen.	Conocimiento	Generaciones	Todos coinciden de que las generaciones actuales no tienen mucho conocimiento como la gran parte de personas mayores.
E2	Los habitantes de Quiroga si conocen.	Conocimiento	Saberes	
E3	La mayor parte de la población si conoce.	Conocimiento	Saberes	
E4	Las personas con más edad si conocen pero las generaciones actuales ya no.	Conocimiento	Generaciones	

P3. ¿Qué platos tradicionales existen en Quiroga?

Código	Respuestas	Categoría	Sub categoría	Comentario del Investigador
E1	Las fritadas, las morcillas y el caldo de 31.	Tradiciones	Platos principales tradicionales	Los 4 entrevistados coinciden con 3 platos principales como las fritada, morcillas y el caldo de 31.
E2	El caldo de 31, las fritadas, las morcillas, el choclo con queso, el melloco.	Tradiciones	Platos principales tradicionales	
E3	Las fritadas, caldo de gallina, colada de uvilla, pan de casa, la tripa mishqui, el caldo de 31, el caldo de morcilla.	Tradiciones	Platos principales tradicionales	
E4	La fritada, morcillas y el caldo de 31.	Tradiciones	Platos principales tradicionales	

P4. ¿En qué lugar o eventos se puede consumir platos y productos tradicionales?

Código	Respuestas	Categoría	Sub categoría	Comentario del Investigador
E1	Los fines de semana y feriados.	Eventos	Productos tradicionales	Dos entrevistados coinciden de que venden los platos tradicionales en el parque central de la parroquia y los demás en otros restaurantes.
E2	En el centro de Quiroga en el parque central o en las comunidades San Nicolás y Cumbas.	Eventos	Productos tradicionales	
E3	Se encuentran en los restaurantes y de vía a Cuicocha.	Eventos	Productos tradicionales	
E4	En el centro de Quiroga y puestos que van cuando hay festividades en la parroquia.	Eventos	Productos tradicionales	

P5. ¿Cuáles son los alimentos más consumidos en la actualidad en la comunidad de Quiroga?

Código	Respuestas	Categoría	Sub categoría	Comentario del Investigador
E1	El maíz, el frejol, el arroz, las habas, las legumbres, las carnes, los lácteos.	Alimentos	Granos, cárnicos y lácteos	Hay varias opciones que han dado los entrevistados pero los que más resaltan son los granos y los cárnicos.
E2	El frejol, la alverja, el maíz, el arroz.	Alimentos	Granos	
E3	Un consumo variado de granos y cárnicos.	Alimentos	Granos y cárnicos	
E4	Es el caldo de 31.	Alimentos	Caldos	

P6. ¿Por qué cree usted que los residentes de este lugar no aprecian ni valoran la cocina tradicional de Quiroga?

Código	Respuestas	Categoría	Sub categoría	Comentario del Investigador
E1	Por que consumen más comida rápida.	Cocina tradicional	Comida rápida	Analizando a todas las respuestas de los entrevistados se puede decir que por falta de tiempo y prefieren comer en otros lugares y comida rápida.
E2	Los residentes de la parroquia sin dan valor a la comida tradicional.	Cocina tradicional	Valor a la tradición	
E3	Falta de conocimiento empezando por cada familia.	Cocina tradicional	Falta de conocimiento	
E4	Van a conocer otros lugares fuera de la parroquia.	Cocina tradicional	Conocen nuevos lugares	

P7. ¿Por qué cree usted que las generaciones actuales han perdido las costumbres de preparar o consumir platos tradicionales?

Código	Respuestas	Categoría	Sub categoría	Comentario del Investigador
E1	Los jóvenes no están interesados en aprender a cocinar lo tradicional si no a consumir comida rápida.	Generaciones actuales	Consumir comida rápida	Por falta de tiempo y falta de interés las generaciones de ahora no están interesados en aprender sobre los platos tradicionales que suelen preparar ahí en la parroquia.
E2	Por el trabajo y los estudios impiden que hagan estos platos ya que demanda mucho tiempo y prefieren la comida rápida.	Generaciones actuales	Consumen comida rápida	
E3	Prefieren comer comida rápida e ir a restaurantes donde hay comida internacional.	Generaciones actuales	Consumen comida rápida	
E4	Por falta de tiempo ya que salen a trabajar y los que estudian esta carrera les enseñan de	Generaciones actuales	Falta de tiempo	

	forma diferente.			
--	------------------	--	--	--

P8. ¿Cuáles costumbres y tradiciones se están perdiendo al momento de preparar un plato?

Código	Respuestas	Categoría	Sub categoría	Comentario del Investigador
E1	Cocinar a leña, y usar productos naturales.	Costumbres	Cocina tradicional	Los entrevistados hacen referencia más a los productos naturales y al cocinar en leña ya que esto se está perdiendo de a poco.
E2	Reunirse en familia para preparar los platos tradicionales.	Costumbres	Cocina tradicional	
E3	Sazonar de manera natural.	Costumbres	Cocina tradicional	
E4	Preparar los alimentos a leña y con productos naturales.	Costumbres	Cocina tradicional	

P9. ¿De qué manera se transmite el conocimiento, recetas y preparaciones de generación en generación?

Código	Respuestas	Categoría	Sub categoría	Comentario del Investigador
E1	Ya depende de las ganas de enseñar y de aprender.	Transmitir conocimiento	Enseñanza	Todo depende de cómo las generaciones anteriores enseñen a las actuales pero también como las generaciones actuales tratan de empaparse en el tema y colaborar.
E2	Al momento en que se comparte en familia y se transmiten los conocimientos.	Transmitir conocimiento	Compartir en familia	
E3	Tratando de involucrar a la familia en el momento de preparar un plato para que aprendan.	Transmitir conocimiento	Compartir en familia	
E4	Que hagan las preparaciones conmigo para que aprendan.	Transmitir conocimiento	----	

P10. ¿Cuáles son los platos o recetas más representativos de la cocina tradicional de Quiroga que considera que deben ser incluidos en un catálogo digital?

Código	Respuestas	Categoría	Sub categoría	Comentario del Investigador
E1	La fritada, el caldo de gallina, el caldo de 31, las morcillas, el mote casado	Platos representativos	Catalogo digital	Los cuatro entrevistados están de acuerdo en que deben ir estos platos en el catálogo digital.
E2	El caldo de 31, las morcillas y la fritada.	Platos representativos	Catalogo digital	
E3	La fritada, el caldo de morcilla y el caldo de 31.	Platos representativos	Catalogo digital	
E4	Como principal el caldo de 31, las morcillas y la fritada.	Platos representativos	Catalogo digital	

Anexo 5: Ficha de validación



Tema:	Platos y bebidas tradicionales de Quiroga mediante un catálogo digital.	Autora:	María Fernanda Casa Vera		
Nota:	La información que se obtendrá en la siguiente ficha de validación serán utilizados para validar la propuesta: Revalorización de la cocina tradicional del cantón Cotacachi parroquia rural de Quiroga provincia de Imbabura, a través de un catálogo digital.				
Instrucciones: Por favor, llene la ficha con su información. Después de haber revisado el catálogo digital, le pedimos que complete en el apartado valoración y observación.					
Número de ficha de validación:			# 2		
Nombre del evaluador:	Hgs. Rony Soriano O.		Fecha:	17-08-2023	
Simbología de evaluación:	1 Malo	2 Regular	3 Bueno	4 Muy bueno	5 Excelente

Actividades a evaluar	Resultados					Observaciones
1. Diseño	1	2	3	4	5	Buenas imágenes de la localidad
2. Contenido • Información general • Tipografía • Recetas	1	2	3	4	5	
	1	2	3	4	5	
	1	2	3	4	5	
	1	2	3	4	5	
3. Claridad de las fotografías	1	2	3	4	5	
4. Formato	1	2	3	4	5	

Firma del evaluador



Tema:	Platos y bebidas tradicionales de Quiroga mediante un catálogo digital.	Autora:	María Fernanda Casa Vera		
Nota:	La información que se obtendrá en la siguiente ficha de validación serán utilizados para validar la propuesta: Revalorización de la cocina tradicional del cantón Cotacachi parroquia rural de Quiroga provincia de Imbabura, a través de un catálogo digital.				
Instrucciones: Por favor, llene la ficha con su información. Después de haber revisado el catálogo digital, le pedimos que complete en el apartado valoración y observación.					
Número de ficha de validación:			#3		
Nombre del evaluador:	TANA VANESSA PALOQUE ILEPANA		Fecha:	19/08/2023	
Simbología de evaluación:	1 Malo	2 Regular	3 Bueno	4 Muy bueno	5 Excelente

Actividades a evaluar	Resultados					Observaciones
1. Diseño	1	2	3	4	5 ✓	
2. Contenido	1	2	3	4	5	
• Información general	1	2	3	4	5 ✓	
• Tipografía	1	2	3	4	5 ✓	
• Recetas	1	2	3	4	5 ✓	
3. Claridad de las fotografías	1	2	3	4	5 ✓	SE SUGIERE INCORPORAR UNA IMAGEN SOBRE LA HISTORIA EN CADA PLATO COMO LA DEL CALDO DE GALLINA.
4. Formato	1	2	3	4	5 ✓	

Firma del evaluador

Anexo 6: Fotografías de entrevistas y encuestas

