



Pontificia Universidad Católica del Ecuador

Sede Ibarra

ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS “GESTURH”

INFORME FINAL DEL PROYECTO

TEMA:

PROPUESTA DE DISEÑO PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN TALLER DE
COCINA PATRIMONIAL PARA LA ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS
TURÍSTICAS Y HOTELERAS DE LA PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL
ECUADOR SEDE IBARRA.

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE

LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS

LÍNEA/S DE INVESTIGACIÓN:

04: GESTIÓN SOSTENIBLE Y APROVECHAMIENTO DE LOS RECURSOS
NATURALES.

AUTOR: MERO GÁMEZ SAMUEL PAÚL

ASESOR/A: MSC. ESTEBAN GONZALO RUBIO RUEDA

IBARRA, DICIEMBRE – 2022

CERTIFICACIÓN DE ASESOR

Ibarra, 12 de septiembre de 2022

Mgs. Esteban Gonzalo Rubio Rueda

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.

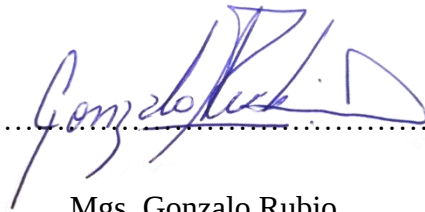
(f.) 
Mgs. Gonzalo Rubio

C.C.: 1001933462

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. Gonzalo Rubio

CI. 1001933462

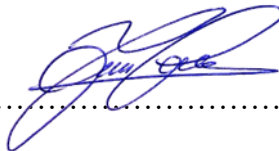
(f):



Mgs Patricia Saltos

CI. 1002683017

(f):



Mgs. Juan Carlos Echeverría

CI. 1002081212

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo, Samuel Paúl Mero Gámez, 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, 14 de diciembre de 2022

f): 

Mero Gámez Samuel Paúl

C.C.: 0804274744

AUTORÍA

Yo, Mero Gámez Samuel Paúl, portador de la cédula de ciudadanía N° 0804274744 declaro que la presente investigación es de total responsabilidad del autor, y eximo expresamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra de posibles reclamos o acciones legales.



f):

Samuel Paúl Mero Gámez

C.C.: 0804274744

ÍNDICE DE CONTENIDO

CERTIFICACIÓN DE ASESOR	i
PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL	ii
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS	iii
AUTORÍA	iv
1. RESUMEN Y PALABRAS CLAVE	vii
2. ABSTRACT	viii
3. INTRODUCCIÓN	1
4. ESTADO DEL ARTE	5
4.1. Cocina patrimonial, cultural y material	6
4.2. Gastronomía Ecuatoriana	9
4.3. Cocina tradicional.....	11
4.4. Cocina imbabureña	12
4.5. Típica y criolla.....	13
4.6. Taller de cocina	14
4.7. Escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras GESTURH.....	14
4.7.1 Historia Escuela de Gestión de Empresas Turísticas, Hoteleras y Gastronómicas	14
4.7.2. Misión de la PUCESI y la carrera de gastronomía	15
4.7.3. Visión de la PUCESI y la carrera de gastronomía	15
4.7.4. Título que se otorga.....	17
4.7.5. Objetivo general carrera de gastronomía	17
4.7.6. Perfil profesional de la carrera de gastronomía (GESTURH-PUCESI)	17
5. MATERIALES Y MÉTODOS	19
5.1. Tipo de Investigación:	19
5.2. Métodos	19
5.2.1 Analítico sintético.....	19
5.2.2 Inductivo.....	19

5.3 Técnicas.....	20
5.3.1 Encuesta	20
5.3.2 Entrevista.....	20
5.3.3 Observación:	20
5.4 Instrumentos	20
5.5. Población y muestra	21
6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	22
6.1. Resultados.....	22
6.1.1. Resultado de las encuestas	22
6.1.2 Análisis general de las encuestas	31
6.1.3. Resultados de las entrevistas	32
6.1.4 Transcripción de las entrevistas	33
6.1.5 Análisis general de las entrevistas.....	36
6.1.6 Resultados de la observación	37
6.1.7 Análisis general de la observación	38
6.2 Discusión.....	39
6.3 Propuesta	41
6.3.1 Introducción	41
6.3.3 Misión	41
6.3.4 Visión	42
6.3.5 Objetivo.....	42
6.3.6 Actividades a desarrollarse	42
6.3.7 Localización del taller	42
6.3.8 Recopilación de costos acerca de la implementación del taller de cocina patrimonial	45
7. CONCLUSIONES.....	46
8. RECOMENDACIONES.....	47
9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	48
10. CERTIFICADO ANTI-PLAGIO	53
11. GLOSARIO	54
12. ANEXOS	57

1. RESUMEN Y PALABRAS CLAVE

La presente investigación se basa en la propuesta de diseño para la implementación de un taller de cocina patrimonial para la Escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede – Ibarra; de tal forma se evidenció que la cocina patrimonial es parte de la herencia cultural de los pueblos o la integridad de los ecuatorianos que representa su cultura, su variedad y su intangibilidad mediante la conservación de sabores ancestrales, creencias, costumbres, y tradiciones; reconociendo que la identidad de una sociedad representa un valor relevante a la gastronomía. Es así que el estudio se apoyó en el método analítico sintético y en el método inductivo, los mismos que permitieron utilizar los instrumentos de la observación, la encuesta y la entrevista. Por lo tanto, los resultados obtenidos mediante la aplicación de estos instrumentos demuestran que es necesario implementar una área destinada, equipada y especializada para la formación académica en cocina patrimonial para los estudiantes de la carrera de gastronomía en la Escuela de GESTURH de la PUCE-SI, por lo que contribuirá en el fortalecimiento y en el rescate de las técnicas, métodos de cocción y utensilios que utilizaban los ancestros y que aun forman parte del patrimonio ecuatoriano. Es así, que se concluyó que actualmente en el país existe un desconocimiento de la cocina patrimonial por lo que esta implementación del taller de cocina patrimonial es factible para el beneficio no solo de los estudiantes, sino que también de la misma universidad al ser una de las primeras instituciones educativas en ofertar la materia de cocina patrimonial con un taller altamente equipado para sus prácticas en la carrera de gastronomía.

PALABRAS CLAVE: Cocina patrimonial, taller, gastronomía, cocina ancestral.

2. ABSTRACT

This research is based on the design proposal for the implementation of a patrimonial cuisine workshop for the School of Management in Tourism and Hotel Companies of the Pontifical Catholic University of Ecuador, headquarters - Ibarra; in such a way it is evident that patrimonial cuisine is part of the cultural heritage of the peoples or the integrity of Ecuadorians that represents their culture, its variety and its intangibility through the conservation of ancestral flavors, beliefs, customs and traditions; recognizing that the identity of a society represents a relevant value to gastronomy. Thus, the study was based on the synthetic analytical method and the inductive method, the same ones that allowed the use of the instruments of observation, survey and interview. Therefore, the results obtained through the application of these instruments show that it is necessary to implement a destined area, equipped and specialized for academic training in patrimonial cuisine for gastronomy students at the PUCE-SI School of GESTURH, as it will contribute to strengthening and rescuing of the techniques, cooking methods and utensils they used the ancestors and that are still part of the Ecuadorian patrimony. Thus, it was concluded that currently in the country there is a lack of knowledge of patrimonial cuisine, so this implementation of the heritage cuisine workshop is feasible for the benefit not only of students, but also from the same university as it is one of the first educational institutions to offer patrimonial cuisine with a highly equipped workshop for practices in the gastronomy career.

KEY WORDS: Patrimonial cuisine, workshop, gastronomy, cuisine ancestral.

3. INTRODUCCIÓN

La presente investigación tiene como propósito favorecer con la implementación de un área equipada y destinada para impartir la asignatura de cocina patrimonial del Ecuador, en especial de la provincia de Imbabura, para los estudiantes de la Escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede - Ibarra; tomando en cuenta que el patrimonio cultural son “los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas-junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes-que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural” Organización de las Naciones Unidas para la Educación (2003) de tal forma que el patrimonio cultural es la herencia que dejaron los pasados sobre la cultura de su pueblo ya sean bienes materiales o inmateriales, los mismos que pueden ser vestimenta, bailes, rituales entre otros; por lo que es deber del Estado cuidar el patrimonio cultural, tal como lo señala el numeral 7 del artículo 3 de la Constitución de la república del Ecuador (2008) al establecer que “son deberes primordiales del Estado: Proteger el patrimonio natural y cultural del país”

El patrimonio cultural material e inmaterial en el Ecuador se manifiesta en diferentes ámbitos tales como: rituales, sitios naturales, museos o creaciones artísticas; sin embargo, la UNESCO (2003) establece que el patrimonio cultural inmaterial se manifiesta por medio de tradiciones, expresiones orales, rituales, usos relacionados con la naturaleza o técnicas artesanales tradicionales; aunque el patrimonio cultural gastronómico no se encuentra de manera expresa en el contenido tanto de la Constitución de la República del Ecuador como del contenido de la Unesco, esta se encuentra inmersa dentro del patrimonio cultural intangible expresada por medio de técnicas artesanales tradicionales, por lo tanto, la gastronomía forma parte de la identidad cultural de un pueblo.

Dentro del patrimonio cultural gastronómico se encuentra como una forma de manifestación la cocina tradicional, pues que por medio de esta los pueblos pueden exteriorizar su herencia cultural a través de platos típicos, platillos que fueron creados por los ancestros y pasados de generación en generación; pero no tan solo son practicados por las personas que pertenecen a ese pueblo o a esa identidad, sino también por aquellos que quieren conocer la

identidad gastronómica de un población ya sea de manera profesional o no; en este sentido, en los centros de educación donde se imparte conocimientos culinarios o gastronómicos debe existir una materia de cocina patrimonial donde se pueda conocer todo lo concerniente a la identidad gastronómica del Ecuador.

Sin embargo, la problemática surge cuando en la Pontificia Universidad Católica del Ecuador no cuenta con una cátedra y menos con un taller de cocina patrimonial donde se puedan realizar prácticas de cocina patrimonial, por lo tanto, en la actualidad hay un gran impacto en el uso de nuevas técnicas, métodos de cocción y nuevas tendencias gastronómicas, donde la universidad se ha encargado solo en impartir este tipo de conocimiento como por ejemplo la materia de la nueva cocina, lo que hace que al pasar del tiempo la cocina patrimonial y ancestral se vaya perdiendo y por consiguiente que los estudiantes y los profesionales de gastronomía carezcan de conocimientos en la cocina patrimonial y ancestral.

Es por esta razón que la presente investigación es importante puesto que por medio de la implementación del taller de cocina patrimonial se impartirán los métodos, utensilios y técnicas de cocina patrimonial como es la pachamanca, horno de leña, pundos, pilches, tulpas, cocción en caña guadua, calapurca y fogones de leña; los mismos que permiten realzar sabores, aromas y texturas de las comidas que se realizaban en la antigüedad; con la finalidad de que los estudiantes de la carrera de gastronomía de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede- Ibarra obtengan una educación de calidad en el ámbito de la cocina patrimonial y ancestral, lo cual sería una ventaja en la formación profesional con relación a las demás instituciones educativas del País.

Es así que los principales beneficiarios de esta investigación son los estudiantes de la carrera de gastronomía de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede- Ibarra, por lo que, por medio de esta indagación, se podrán establecer porque es importante la implementación de un taller de cocina patrimonial que permitirá que los estudiantes se doten de conocimientos tanto prácticos como teóricos sobre la identidad cultural de los pueblos del Ecuador, el mismo que les permitirá poseer un alto grado de competencia tanto en el ámbito profesional como personal.

En este sentido, también se estaría beneficiando la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede- Ibarra, por la cual esta investigación se dará a conocer los métodos, utensilios y técnicas de cocina patrimonial que se puede implementar en un taller de cocina patrimonial y ancestral; el mismo que le permitirá realizar eventos académicos, cursos de formación académicas y vinculaciones, y además dotar a sus estudiantes de conocimientos ancestrales.

Y por último se estarían beneficiando los docentes y los profesionales en gastronomía, porque al implementarse el taller de cocina patrimonial la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede- Ibarra ofertaría cursos y capacitaciones prácticas sobre la cocina patrimonial y ancestral; los que les permitirá dotarse de este tipo de conocimientos para aplicarlo en el ámbito tanto profesional como personal.

Por estas razones la investigación es de gran utilidad porque se podrá saber la importancia que genera la implementación de un taller de cocina patrimonial en la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede- Ibarra, misma que permitirá que se adquieran conocimientos del patrimonio cultural gastronómico, adaptada a la cultura ancestral de los pueblos del Ecuador, en especial de aquella que rodea a la provincia de Imbabura; consintiendo de esta manera que los estudiantes puedan acceder a su patrimonio cultural intangible como es la gastronomía por medio de enseñanzas académicas de calidad.

Es así que, para el desarrollo de esta investigación, se propone como objetivo general innovar los métodos de aprendizaje práctico en la Escuela de GESTURH, a través del diseño de una propuesta de implementación de un taller de cocina patrimonial que permita la conservación de los saberes de orden culinario. Los objetivos específicos son: primero; identificar los elementos informativos de la Escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede- Ibarra; segundo determinar los métodos y técnicas de cocción a implementarse en el diseño de una propuesta de implementación de un taller de cocina patrimonial; tercero diseñar una propuesta de implementación de un taller de cocina patrimonial para la escuela de GESTURH de la PUCESI

La línea de investigación de acuerdo con el Departamento de Titulación e Investigación de la PUCE se ve enmarcada en el número 4: Gestión sostenible y aprovechamiento de los recursos naturales.

Todo esto en busca de dar una respuesta a las siguientes preguntas de investigación ¿determinar si la creación del taller de cocina patrimonial contribuye para la formación académica de los estudiantes de la carrera de gastronomía de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede- Ibarra?, ¿Es conveniente que los estudiantes de la carrera de gastronomía de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede- Ibarra reciban la cátedra de cocina patrimonial?

4. ESTADO DEL ARTE

En el presente trabajo de investigación a través del estado arte se requiere establecer los trabajos de investigaciones previas con respecto al tema con la finalidad de conocer diferentes opiniones; así mismo se requiere establecer diferentes conceptualizaciones de diferentes autores que han aportado al tema establecido.

- **Antecedentes de la investigación**

Almachi (2018) establece que es de gran importancia la cocina patrimonial y es un elemento relevante que permite identificar una población de las demás, donde la puesta en valor de los saberes hereditarios, los hábitos, los usos y las creencias, brindan experiencias a sus visitantes por medio de sus productos; los cuales representan orígenes, historias, tradiciones y cultura de los pueblos.

Sin embargo, la cocina patrimonial en el Ecuador es importante porque permite ayudar por medio de sus técnicas, sabores y saberes permite fomentar el turismo en el país, como lo señala Mosquera (2021) afirma que este tipo de cocina sirve como motivación y forma parte como destino turístico en la ciudad de Ambato, además que es importante recalcar que el autor indica que existe muy poca difusión acerca de la identidad de la cocina patrimonial, el cual puede ser una gran potencia gastronómica en la ciudad y del país.

Por este motivo, es muy importante resaltar que existe un amplio estudio de la cocina patrimonial, debido a que prevalece este tipo de cocina tanto en el Ecuador como en muchos países de Latinoamérica y Centroamérica como lo menciona Sedó (2015) instituye que la cocina patrimonial es una declaración de interculturalidad, de la herencia de saberes y prácticas asociadas con la producción, selección, preparación, conservación y consumo de alimentos, que tienen un connotado valor cultural y nutricional, de la cocina ancestral y patrimonial, el mismo que concluyo que este tipo de cocina es una gran estrategia para impartir los conocimientos acerca de la herencia patrimonial a través de los sabores, y texturas por medio de la elaboración de sus platillos.

4.1. Cocina patrimonial, cultural y material

La UNESCO (2003) menciona que “el patrimonio es el legado cultural que recibimos del pasado, que vivimos en el presente y que transmitiremos a las generaciones futuras. Además, el patrimonio es fuente de inspiración para la creatividad y la innovación”; así como también Unigarro (2010), afirma que aunque la culinaria o cocina no forma, obviamente, parte del patrimonio cultural monumental de un país, representa parte del patrimonio cultural intangible, por lo tanto, es importante recalcar que la gastronomía es la identidad de un pueblo, que ha estado desde el principio de los días, por lo que es considerada una de las profesiones más importantes en el mundo, tal como lo afirman Acero y Caicedo (2018) al expresar que:

La gastronomía está y estuvo presente desde hace varios siglos; todo comenzó gracias a la aparición del fuego, el fuego es la clave de que todos los seres humanos de la edad antigua tuviesen un cambio significativo en su alimentación, es así que aquellos alimentos que antes no se los podía consumir por su dureza al masticar y al digerir dentro de sus estómagos los empezaron a cocer, esto hacía que se vuelvan blandos y puedan ser consumidos [...]. (p. 20)

Por lo tanto, la presencia de la gastronomía en el mundo ha hecho que la alimentación sea más adecuada en cuanto al consumo del ser humano, es así que la gastronomía a más de ser una manera de vivir y que ha estado presente desde el comienzo de la historia también es considerada como una ciencia la cual permite que por medio de los alimentos se pueda realizar un estudio; existen mucha información sobre la gastronomía y su evolución dentro de la sociedad y el mundo, según Donoso (2016) la gastronomía surge en el siglo XIX, como un término derivado de las raíces griegas "*Gaster*", que equivale a vientre o estómago y "*Gnomos*" igual a (Ley). Su origen y definición abarca dos elementos importantes y de gran connotación, por lo que se le confiere la categoría de ciencia. (p. 6)

Es por esta razón, que además de ser una ciencia también abarca la alimentación del entorno que nos rodea; a partir de estas afirmaciones es que la cocina ha tenido una gran presencia en cada zona que se encuentre y esto permite que cada lugar sea reconocido por su comida,

es por esta razón que Clemente et al. (2014) afirma que “En la gastronomía se identifica un vehículo de la identidad y la autenticidad de un territorio, lo cual al degustar una variedad de diferentes cocinas, se considera una experiencia cultural y sensorial.” (p.1); es relevante tomar en cuenta, que en base a esos vínculos de identidad parte varios conceptos con respecto a la gastronomía, que han trascendido en el pasar de los años y aún siguen vigentes pero existe una carencia de conocimientos y prácticas de ciertos tipos de cocinas que son importantes.

En tal sentido otros autores le dan la relevancia que es necesaria que es la gastronomía a nivel mundial por esta razón, Goligorsky (2011) (citado en Donoso, 2016) afirma que: “[...] la gastronomía como la ciencia que dedica sus esfuerzos para comprender la relación que existe entre los seres humanos y la forma en que se alimentan con base a los productos presentes en el entorno” (p. 6).

De esta manera se logra reconocer que la alimentación estará establecida de acuerdo con el medio en que se despliegan las personas, por lo que al darles el valor apropiado a los alimentos se busca la forma para introducirlos en el diario vivir; por tanto da un enfoque implícito para dar a conocer que en el entorno existe una muestra clara de que la gastronomía se vincula en todos los aspectos con la sociedad, es así que Calvopiña (2013) (citado en Almachi 2018) afirma que:

A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos en torno a una mesa. Sin embargo, esta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina la gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. (p. 26)

Por lo tanto, es importante tomar en cuenta que por medio de una buena disciplina se ejerce una gastronomía clara y fundamental para el desarrollo social y cultural de cada pueblo, cómo también permitirá la puesta en valor el arte de cocinar, de la identidad gastronómica de los pueblos.

Cocina patrimonial

De esta manera la cocina patrimonial a más de ser herencia ancestral también forma parte de la parte típica y tradicional de los pueblos ecuatorianos, de esta manera permanece esta herencia en muchos procesos como lo menciona Almachi (2018) que:

La cocina patrimonial no se trata solamente de la existencia de varios platos típicos de cierto lugar, sino que dentro de ella se encuentran manifestaciones, herencia de saberes, prácticas asociadas con la producción, conservación y consumo de alimentos, lo que contribuye a valorar y conservar la cocina patrimonial. (p. 98)

Es por este motivo la cocina patrimonial es una fuente esencial en todo lo que contribuye a las vivencias gastronómicas la cual permite experimentar a través de la comida por medido de todos los sentidos, y necesario resaltar que en el Ecuador se logra evidenciar todo lo indicado.

Es así, que en la provincia de Imbabura prevalecen todas estas técnicas, métodos y una variedad de platillos que aún están vigentes y que sus turistas y locales pueden conocer y saber mucho más de la cocina patrimonial y los menciona Vallejos (2017) afirma que “el patrimonio cultural gastronómico de Imbabura se refleja en la fusión de sabores y aromas propios del lugar. Las creencias de un pueblo se enfatizan en el vivir diario de su gente, contribuyen a un legado ferviente de los antepasados” (p. 8) En efecto la gastronomía patrimonial parte desde la esencia de la fusión de saberes y sabores, lo que permite y forma parte de la cultura de lo propio de los pueblos, comunidades, y lugares que por medio de sus productos y platillos fortalecen las raíces patrimoniales.

Por lo tanto, la cocina patrimonial ecuatoriana es una cocina que refleja la identidad gastronómica de cada lugar o cada pueblo y esto define tanto a las diferentes preparaciones, técnicas, sabores como también sus ingredientes como lo menciona Almachi (2018) que:

La cocina patrimonial es un factor importante, es aquello que identifica un pueblo de otro, donde la conservación de saberes ancestrales, costumbres, tradiciones, creencias son los elementos que diferencia un pueblo de otro. La gastronomía sin duda alguna es la mejor forma de conocer una cultura a través de ella se puede no solo degustar sino también palpar una costumbre que ha trascendido de generación en generación. (p. 13)

Por ello la gastronomía patrimonial es una gran referencia de la cultura de los pueblos, por este motivo representa un valor relevante a nivel nacional el cual permite ser conocida a través de sus saberes, sabores y texturas, lo que es equivalente a las consecuencias de los ingredientes naturales y técnicas artesanales que aun prevalecen en ciertas comunidades del Ecuador.

En tal sentido algunos autores afirman que la gastronomía es tan esencial en el mundo que forma parte del patrimonio humanitario con lo menciona Agüero (2019) e indica que “La gastronomía es patrimonio para cualquier sociedad, ya que a través de esta se reafirma el reconocimiento de las costumbres de un pueblo y de sus tradiciones ancestrales.” Es por este motivo es que la cocina patrimonial es influencia mundial y forma parte de la identidad que tiene un gran valor simbólico asociada a la cultural propia de cada lugar, consecuentemente que son creencias y costumbres que permanecen presentes en nuestros ancestros.

4.2. Gastronomía Ecuatoriana

Es importante mencionar que nuestro país tiene una gran variedad tanto en el clima, en la cultura como en la gastronomía y esto es lo que hace que sea apetecible a nivel internacional, en ese contexto Montenegro (2016) menciona que “existen varios factores que hacen que el Ecuador sea único en su riqueza culinaria que proviene de tradiciones ancestrales” (p. 9). Por lo tanto, nuestro país está catalogado como uno de los mejores en base a la variedad de una exquisita gastronomía que se puede ofertar en diferentes partes del país, y esto ha permitido que nuestra cocina ecuatoriana sea reconocida en todo el mundo. Así mismo

Acosta (2017) afirma que “Ecuador es un país pleno de ricas tradiciones culturales, y gastronómicas las cuales reflejan el perfil cultural de las diversas regiones que conforman el territorio nacional” (p. 32). Además, en el país existen varias influencias que forman parte de la gastronomía ecuatoriana en tal sentido, que Lalama (2011) como se citó en Montenegro (2016) afirmar que:

La cocina ecuatoriana ha tenido varias influencias a lo largo de la historia gastronómica del país, sin embargo, existen dos grandes culturas que han tenido un mayor impacto en la gastronomía ecuatoriana. La cultura inca y los conquistadores de España; son precisamente quienes han logrado influenciar y generar un cambio significativo en la cocina nacional; tanto en productos como en técnicas de cocción. (p. 11)

Es importante recalcar que esta primera influencia de la gastronomía ecuatoriana en la actualidad se conserva en algunas ciudades y pueblos en la parte de la sierra ecuatoriana. Por lo tanto, estas tradiciones y forma de alimentarse aún siguen predominando en el país y de esta manera se mantiene la identidad en muchas comunidades de la serranía ecuatoriana así pues Guerra (2013) considera que:

En la cocina ecuatoriana predomina el uso constante de harinas de cereales, de farináceas y de la papa. Las harinas empleadas son las de maíz, de cebada, de trigo y de plátano. La cocina de los indios se sustenta en la málchica y en el maíz. Este se prepara de diversas maneras, y se lo utiliza como elemento básico de su bebida favorita de la chicha. El botánico francés dice que la vida de los indios serranos se desarrolla en torno al cultivo del maíz y de los otros productos. (p.33)

En la actualidad en algunas partes de la sierra ecuatoriana se mantiene el cultivo de todos estos productos los cuales son importantes en muchas preparaciones gastronómicas tanto en festividades como en recetas elaboradas en muchos restaurantes del país. Además, estas influencias permitieron que se marcara la historia de la identidad de la gastronomía ecuatoriana como referencia gastronómica mundial, además a partir de estos hechos surgieron varios acontecimientos como nos señala Montenegro (2016) al afirmar que:

fueron los incas quienes introdujeron ciertos productos, artefactos y técnicas culinarias. De hecho, en esta época tuvo cabida el incidente del lago de sangre o “Yahuarcocha”. que lleva este nombre debido a la masacre dada en esta laguna ubicada en la ciudad de Ibarra. El enfrentamiento se dio entre el Imperio Inca y dos tribus rebeldes ecuatorianas. Tomando en cuenta el término “*yahuar*” que en quechua significa sangre se lo puede relacionar con uno de los platos típicos del país, el Yahuarlocro; en el mismo se puede ver la utilización del vocablo que se refiere a una sopa elaborada con carne de borrego y servida con la sangre del mismo {...} (p. 11).

Es así, como se evidencia que por medio de la historia podemos evidenciar que la influencia de acontecimientos que surgieron hace que se forje una identidad gastronómica de los pueblos ecuatorianos, por tanto de estos momentos se dieron a conocer platillos que ahora son catalogados típicos en la gastronomía de nuestro país.

4.3. Cocina tradicional

Nuestra cocina tradicional muestra una riqueza gastronómica por lo que nos brinda una gran variedad en cualquier rincón de nuestro país, por lo que según. Guerra (2013) afirma que:

La gastronomía tradicional es la herencia de un pueblo, es un testimonio de mestizaje y sabores que identifican a una región y ofrecen el reconocimiento de un pasado en común; como testimonio, los platillos de una región muestran el medio en que fueron creados, los ingredientes que había en ese momento y con los cuales se creaba la comida de todos los días. (p. 16)

A partir de estos motivos, las costumbres, experiencias y conocimientos trascendieron al pasar del tiempo, como lo menciona Días (2011) al afirmar que “la transmisión de las costumbres culinarias se producía generacionalmente de madres a hijas, siempre entre mujeres, ya que estas han sido y son históricamente, las responsables de la alimentación cotidiana, esto hace que las costumbres se perpetúen fácilmente (p. 4). Es así que la cocina tradicional es una de las más importantes, debido a que permite identificar la cultura gastronómica de cada lugar, tal como afirma Guerra (2013) que:

La comida es un elemento esencial de las interacciones sociales cotidianas, y ocupa un lugar principal en la mayor parte de los acontecimientos sociales. Si bien la afirmación de que “uno es lo que come” refleja la presencia generalizada de la comida en la cultura, resulta igualmente válida la aseveración opuesta: “uno come lo que es”. Los alimentos que se consumen en la vida cotidiana y se comen ceremonialmente, están prescritos por la cultura. (p. 16)

Es necesario resaltar que el patrimonio cultural de los pueblos va a permanecer por medio de las tradiciones culinarias, platos y costumbres que trascienden atreves de la vida cotidiana, y del entorno que lo rodean, las cuales aún se pueden evidenciar en ciertos sectores y comunidades de la parte andina de la provincia de Imbabura.

4.4. Cocina imbabureña

La cocina imbabureña se ha catalogado como una de las principales cocinas del país ecuatoriano, por lo que demuestra la identidad gastronómica de los pueblos indígenas, manteniendo de esta manera la tradición de sus culturas, así como lo señala Navarrete (2011) (citado en Lanchimba y Taipe (2016) señalan que:

La gastronomía de Imbabura es considerada una de las más exquisitas por sus colores, sabores, texturas inigualables del Ecuador. Eso se debe a la riqueza climática que posee siendo favorecida a la producción de un sin fin de alimentos con los que se preparan los platos de su gastronomía, la mezcla con productos tropicales como es la yuca, camote y de las zonas frías como el maíz tierno o choclo, ingredientes con los cuales se prepara el delicioso sancocho como otras sopas exquisitas. (p. 12)

Es por ello que existe una extensa variedad de gastronomía en la provincia de Imbabura, que por su diversidad de productos la hace exquisita, tal como lo menciona Bravo y Mora (2016) al afirmar que, “la gastronomía de Imbabura es amplia e incomparable donde están presentes una infinidad de olores, texturas y sabores las cuales se basan en productos que brinda generosamente su fértil tierra. Están profundamente ligados a la expresión cultural” (p. 28), es así que la cocina imbabureña sigue reflejando la cocina tradicional y patrimonial del país

por medio de sus técnicas y métodos que aún se pueden localizar en las diferentes comunidades. Así mismo lo señala Lanchimba y Taipe (2016)

...la gastronomía imbabureña tiene diferentes matices porque incorporaron los alimentos introducidos por los españoles como trigo, la cebada, chochos entre los productos más principales así como también la influencia de diferentes culturas las mismas que han compartido sus conocimientos implementando así técnicas de cocción al fogón y métodos de cocción como el secado al sol, el ahumado, el salado es por la cual que la cocina imbabureña se caracteriza por cocinar a leña desde la antigüedad así también por la utilización de utensilios en barro, piedra y madera. (p. 12)

En tal sentido la variedad de los productos que existen en la provincia de Imbabura hace que la gastronomía sea apetecible a nivel nacional, además que aún permanecen sus raíces ancestrales y patrimoniales acerca de las preparaciones y elaboraciones de diferentes platillos que aún conservan su esencia.

4.5. Típica y criolla

La cocina típica es la que permite transmitir la tradición gastronómica de un lugar o sector en base de la degustación de productos o platillos, así como lo menciona Flavián (2011), (citado en Donoso (2016) al indicar que:

Al igual que la cocina tradicional, la cocina típica, corresponde a aquellos platillos que se han convertido en elemento clave, de la identidad cultural de un pueblo, considerando que en su preparación emplea el uso de productos y materias primas propias de la localidad, en relación directa con las características étnicas de cada pueblo.

Es así que la cocina tradicional termina convirtiéndose en una cocina típica o específica de un lugar, además que también se le da un alto valor a la cocina criolla, la cual representa una fusión de diferentes culturas y sabores como lo afirma Negrete (2012) al señalar que “la comida criolla ecuatoriana es rica en ingredientes que aportan sabor, color, textura y olor

{...} La comida criolla está relacionada con las regiones naturales, mucha de ella es descendiente de culturas ancestrales (p. 5). En tal sentido, la cocina criolla es el estilo que permite que la cocina de un país o pueblo se logre distinguir y es por esa razón que ha permitido que el Ecuador sea diferenciada de otros países, además de sus sabores y aromas de la rica comida como también por todos los componentes que influyen en ella, tomando en cuenta los materiales, utensilios y diferentes procedimientos de elaboración.

4.6. Taller de cocina

Un taller de cocina es considerado como un escenario pedagógico que facilita el aprendizaje continuo por medio de la práctica de algunas dimensiones relacionadas con la naturaleza de la ciencia bajo un enfoque implícito (Martínez et al., 2017). Es así que es importante implementar un taller el cual el estudiante pueda instruirse, conocer, experimentar estas bases fundamentales de la cocina patrimonial y ancestral como lo menciona García (2019):

Un taller de cocina es una clase breve de cocina práctica que tiene como fin aprender nuevas recetas, trucos de cocina, curiosidades y propiedades de los alimentos a la vez que disfrutas en un ambiente distendido y divertido de los platos que están elaborando en compañía de otra gente que, como a ti, le interesa la cocina o desea aprender más sobre nutrición y alimentación. (p. 1)

Por esta razón el taller de cocina va a contribuir en el aprendizaje constante de los estudiantes por medio de aplicación de la práctica, lo cual permitirá obtener conocimientos y destrezas para promover estudiantes capacitados en el ámbito gastronómico.

4.7. Escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras GESTURH

4.7.1 Historia Escuela de Gestión de Empresas Turísticas, Hoteleras y Gastronómicas

Fue en octubre de 1978 el inicio de la Escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras GESTURH, con 117 estudiantes con una mirada firme al futuro, sus autoridades con férrea voluntad emprendieron el camino constante de la óptima formación académica de sus educandos. En la actualidad cuenta con: Turismo, Ecoturismo, Hotelería y Gastronomía,

especialidades que cubren en su totalidad las expectativas de nuestros estudiantes; instalaciones y talleres con tecnología de punta, hacen de nuestra Escuela un centro académico de óptima formación integral científico-cultural (PUCE-SI, s.f.), (citado en Acero y Caicedo (2018). En la actualidad la Escuela de GESTURH ha evolucionado al igual que el ámbito turístico en el país, carreras como Ecoturismo y Hotelería ya no son ofertadas; sin embargo se ha creado la carrera de Hospitalidad y se actualizó la malla curricular de las carreras restantes. De la misma forma los docentes constantemente actualizan su conocimientos con la finalidad de que los alumnos obtengan los conocimientos más actuales en los diferentes ámbitos de sus carreras.

4.7.2. Misión de la PUCESI y la carrera de gastronomía

Como parte del Sistema Nacional PUCE, formar integralmente Administradores en Empresas Gastronómicas, emprendedores con capacidad de liderazgo, excelencia académica y científica, competencias profesionales, valores éticos y cristianos, de tal modo que sean protagonistas del desarrollo gastronómico nacional y de la construcción de una sociedad más humanizada (Acero y Caicedo, 2018).

4.7.3. Visión de la PUCESI y la carrera de gastronomía

La presente investigación como se trata de un trabajo que se debe ejecutar dentro de una institución educativa y en este caso al tratarse de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, se requiere de igual forma conocer la visión de la misma en tal sentido se tiene que:

- a) Es una comunidad académica que, de modo riguroso y crítico, contribuye a la tutela y desarrollo de la dignidad humana y de la herencia cultural mediante la investigación, la docencia y los diversos servicios ofrecidos a las comunidades locales, nacionales e internacionales.
- b) Presta particular atención a las dimensiones éticas de todos los campos del saber y del actuar humano, tanto a nivel individual como social. En este marco, propugna el respeto a la dignidad y derechos de la persona humana y sus valores trascendentes, apoya y promueve la implantación de la justicia en todos los

órdenes de la existencia, promueve la preservación del medio ambiente y el respeto a la vida.

- c) Goza de la autonomía inherente a su condición de universidad, que le es necesaria para cumplir sus funciones eficazmente. Ejerce dicha autonomía con responsabilidad, y consiguientemente cumple con la rendición social de cuentas, tal y como lo determina la Ley.
- d) Garantiza a sus miembros la libertad académica, salvaguardando los derechos de la persona y de la comunidad dentro de las exigencias de la verdad y del bien común.
- e) Dirige su actividad hacia la formación integral del ser humano. Por ello trata de formar a sus miembros intelectual y éticamente para el servicio a la sociedad en el ejercicio profesional y en el compromiso con el desarrollo sustentable del país.
- f) Pretende la integración del saber mediante el examen de la realidad con los métodos propios de cada disciplina académica y propiciando, al mismo tiempo, el diálogo entre estas para que se enriquezcan mutuamente.
- g) Promueve el compromiso de todos los miembros de la comunidad universitaria para la consecución de los fines institucionales a través del diálogo y la participación, de conformidad con el presente Estatuto.
- h) Como universidad particular ofrece una alternativa específica en el ámbito académico conforme a su propio Estatuto y reglamentos.
- i) Como universidad católica, se inspira en los principios cristianos; propugna la responsabilidad del ser humano ante Dios, el respeto a la dignidad y derechos de la persona humana y a sus valores trascendentales; apoya y promueve la implantación de la justicia en todos los órdenes de la existencia; propicia el diálogo de las diversas disciplinas con la fe, la reflexión sobre los grandes desafíos morales y religiosos, y la praxis cristiana. (Acero y Caicedo, 2018, pp. 38-39)

Por lo tanto, es relevante la visión de la carrera gastronomía la cual permite establecer los parámetros a cumplir para que por este motivo exista una formación adecuada a los profesionales en gastronomía.

4.7.4. Título que se otorga

Título: Licenciada/o en Administración de Empresas Gastronómicas (Resolución RPC-SO-04-No. 048-2015 adoptada en la Cuarta Sesión Ordinaria del Pleno del Consejo de Educación Superior desarrollada el 28 de enero del 2015), duración 9 niveles. Fecha de registro CONESUP 28 de agosto del 2008. Código de Carrera No. 011898 (Acero y Caicedo, 2018, p. 39).

4.7.5. Objetivo general carrera de gastronomía

Formar profesionales de alto nivel, con una educación flexible e integral; competencias de emprender, planificar y dirigir la gestión, operación y administración de empresas de Servicios Gastronómicos, lo que permitirá contribuir con las exigencias del sector turístico-empresarial e instituirse como parte del eje del desarrollo del país (Acero y Caicedo, 2018).

4.7.6. Perfil profesional de la carrera de gastronomía (GESTURH-PUCESI)

El siguiente contenido se obtuvo de una tesis donde consta el perfil profesional de la carrera de gastronomía de la PUCESI, en vista que en la página web institucional, no consta esta información.

- Consultor / Asesor en diferentes establecimientos de Alimentos y Bebidas.
- Chef Ejecutivo en diferentes establecimientos de alimentos y bebidas.
- Chef de Partida en establecimientos hoteleros y no hoteleros., cruceros y embarcaciones.
- Chef en empresas de restauración.
- Gerente de alimentos y bebidas en cadenas hoteleras.
- Gerente de banquetes y eventos.
- Gerente / Administrador en catering.
- Gerente / Administrador de cocinas de hospitales, clínicas, comedores industriales, complejos turísticos. clubes turísticos, centro de convenciones, empresas de transportación, empresas de ramo.
- Franquicias, concesiones y representaciones de negocios de comida y productos.
- Escuelas, institutos y universidades con programas de gastronomía, hotelería y/o turismo, como docente e investigador.

- Empresas propias y familiares
- Asesoría y consultorías independientes (Acero y Caicedo, 2018, p. 40).

Es importante el aporte de la información brindada por el autor de la cita la cual permite investigar todo acerca de la carrera de gastronomía de la PUCESI, la cual confirma que será de gran contribución implementa la materia relacionada con la cocina patrimonial, como también un área destinada a impartir dicha materia.

5. MATERIALES Y MÉTODOS

5.1. Tipo de Investigación:

La presente es una investigación básica con enfoque mixto porque analiza datos cualitativos y cuantitativos; esto permitió establecer fundamentos teóricos sobre los temas de esta investigación, también se pudo determinar si los estudiantes no poseen conocimientos acerca de la cocina patrimonial, tanto de manera teórica como práctica; y por último, se logró interpretar si la implementación del taller de cocina patrimonial contribuye para el desarrollo profesional de los estudiantes de la Escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras de la PUCESI.

5.2. Métodos

5.2.1 Analítico sintético

se utilizó este método debido a que se analizó documentos históricos y libros especializados acerca de las normativas y especificaciones que debe tener los espacios destinados a capacitar a los estudiantes en el área de cocina patrimonial con el propósito de establecer una síntesis con los resultados obtenidos de ese análisis para llegar a concluir la investigación sobre la implementación del taller de cocina patrimonial en la PUCESI.

5.2.2 Inductivo

Se utilizó este método partiendo del análisis profesional y académico acerca de la cocina patrimonial de una manera particular, para llegar a obtener de manera general si la implementación del taller de cocina patrimonial es importante y necesaria para los estudiantes de la Escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras de la PUCESI.

5.3 Técnicas

5.3.1 Encuesta

Se utilizó este método con el propósito de establecer si los estudiantes de la Pontificia Universidad Católica Sede Ibarra tienen conocimientos y técnicas generales o básicos sobre la cocina patrimonial.

5.3.2 Entrevista

Fueron realizadas a varios chefs profesionales ecuatorianos, personas vinculadas con la gastronomía en las comunidades y a docentes en el ámbito gastronómico, con el objetivo de conocer la importancia y la necesidad de poder crear un taller de cocina patrimonial.

5.3.3 Observación:

Se utilizó esta técnica para tener un contacto directo con las cocinas patrimoniales que se encuentran en las comunidades de la provincia de Imbabura con la finalidad de conocer detalladamente las técnicas, métodos y utensilios.

5.4 Instrumentos

Los instrumentos que se utilizaron para esta investigación fueron: un cuestionario de 9 preguntas cerradas para la realización de la encuesta; para las entrevistas se aplicó un guion de entrevista de 5 preguntas abiertas, en donde se pudo conocer la importancia de la difusión de la cocina patrimonial, la necesidad de implementar una cocina patrimonial debidamente equipada y el grado de aporte gastronómico que se lograría con el taller de cocina patrimonial. Por último, para la realización de la observación se utilizó una ficha para poder tener anotaciones sobre las técnicas, métodos y utensilios de la cocina patrimonial.

5.5. Población y muestra

La población que se eligió para realizar las encuestas fueron los alumnos de la carrera de gastronomía de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra en el año 2019; que de acuerdo con la información proporcionada por la secretaria de la escuela de la GESTURH, se encontraban regularmente inscritos 196 estudiantes por lo que se encuestaron a 131 estudiantes, esto según la aplicación de la siguiente fórmula:

$$n = \frac{N * Z^2 * p * q}{d^2(N - 1) + Z^2 * p * q}$$

n= 131 personas

Aplicada la formula con 196 estudiantes que viene siendo la población, usando un margen de error del 5% lo que representa un nivel de confianza del 95%, por lo que permitió recabar la información real, lo que obtuvo como resultado 131 estudiantes encuestadas lo cual es el tamaño de la muestra.

6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

6.1. Resultados

Una vez que se aplicaron los métodos y los instrumentos de esta investigación se han obtenido los siguientes resultados.

6.1.1. Resultado de las encuestas

Las 131 encuestas que se realizaron a estudiantes de la carrera de gastronomía de la PUCESI han sido elegidos aleatoriamente, con el propósito de constatar si los mismos tenían conocimientos acerca de la cocina patrimonial, por tal razón tenemos se aplicaron preguntas cerradas por medio de un cuestionario, lo que tuvo como origen la necesidad de que no existe esta materia en la malla curricular, lo cual permitirá obtener profesionales capacitados en todo el ámbito gastronómico, por lo tanto se plantearon las siguientes preguntas:

1. ¿Sabe usted que es la cocina patrimonial?

Tabla 1

Cocina patrimonial

Opciones	Total	Porcentaje
Sí	75	57%
No	56	43%
Total	131	100%

Interpretación: De acuerdo a las encuestas aplicadas se puede determinar que la gran mayoría expresa que conoce acerca de la cocina patrimonial, mientras que la parte restante desconoce sobre la cocina patrimonial, es decir, que la propuesta de diseño para la implementación de un taller de cocina patrimonial para la escuela de GESTURH brindará un aporte positivo para el desarrollo en el ámbito profesional de los estudiantes de la carrera de gastronomía de la Pontificia Universidad Católica Sede Ibarra.

2. ¿Cuáles de las siguientes opciones cree usted que son técnicas de cocina patrimonial?

Tabla 2

Técnicas de cocina

Opciones	Total	Porcentaje
Pachamanca	40	30%
Cocción en horno de leña	21	16%
Calapurca	31	24%
Cocción al hueco	39	30
Total	131	100%

Interpretación: De acuerdo con las encuestas aplicadas se puede determinar que los encuestados si conocen al respecto sobre las técnicas de la cocina patrimonial utilizadas en la antigüedad como también aquellas que ciertas partes del país aún se utilizan como rituales como también celebraciones sagradas, y una de las más reconocidas es la pachamanca la cual es de gran importancia.

3. ¿Cree usted que es importante enseñar cocina patrimonial en las academias culinaria y universidades?

Tabla 3

Cocina patrimonial en las academias

Opciones	Total	Porcentaje
Sí	131	96%
No	0	0%
Tal vez	5	4%
Total	131	100%

Interpretación: De acuerdo con las encuestas aplicadas se puede determinar que la mayoría de los encuestados manifiesta que es muy importante enseñar la materia de cocina patrimonial en las instituciones culinarias y universidades del país lo cual permitirá obtener resultados favorables y profesionales que posean grandes conocimientos sobre la identidad gastronomía del país.

4. ¿Considera usted que en la actualidad existe perdida de la identidad gastronómica de la cocina patrimonial en el país?

Tabla 4

Identidad gastronómica

Opciones	Total	Porcentaje
Sí	120	92%
No	11	8%
Total	131	100%

Interpretación: De acuerdo con las encuestas aplicadas se puede determinar que la gran mayoría de los encuestados muestra que en la actualidad hay una pérdida de la identidad gastronomía ecuatoriana por lo que no existe una puesta en valor de la cocina patrimonial del país, además que la gastronomía ecuatoriana ha sido afectada por la implementación de nuevas tendencias gastronómicas por lo cual se han ido perdiendo las técnicas y métodos de cocción de la antigüedad.

5. ¿Cree usted que la cocina patrimonial forma parte de la cultura y el turismo del país?

Tabla 5

Cultura y turismo ecuatoriano

Opciones	Total	Porcentaje
Sí	131	100%
No	0	0%
Total	131	100%

Interpretación: De acuerdo con las encuestas aplicadas se puede determinar que todos los encuestados muestra que están de acuerdo que la cocina patrimonial tiene gran valor en el turismo y cultura del país por lo cual esta cocina forma parte de la identidad culinaria, además que es la base fundamental de una sociedad e identidad de un pueblo.

6. ¿Conoce usted una academia, universidad, o instituto que imparta como materia además que cuente con un taller de cocina patrimonial?

Tabla 6

Taller de cocina patrimonial

Opciones	Total	Porcentaje
Sí	0	0%
No	131	100%
Total	131	100%

Interpretación: De acuerdo con las encuestas aplicadas se puede determinar que todos los encuestados manifiestan que no conocen ninguna institución culinaria o universidad que posea en su malla curricular la asignatura de cocina patrimonial, además que cuente con un taller de cocina patrimonial que tenga como propósito la puesta en valor de la gastronomía patrimonial los cuales se han ido perdiendo por medio de las nuevas tendencias gastronómicas que existen en la actualidad.

7. ¿Estaría usted de acuerdo que se implementara un taller de cocina patrimonial en beneficio del desarrollo académico de los estudiantes de gastronomía de la Pucesi?

Tabla 7

Beneficio del desarrollo académico de estudiantes

Opciones	Total	Porcentaje
Sí	131	100%
No	0	0%
Total	131	100%

Interpretación: De acuerdo con las encuestas aplicadas se puede determinar que todos los encuestados indican que si es esencial implementar el taller de cocina patrimonial en la Pontificia Universidad Católica de Ibarra Sede Ibarra lo cual será de un gran aporte académico para el desarrollo de los futuros profesionales en el ámbito gastronómico, pues es de suma importancia difundir todas las técnicas de la cocina patrimonial que se fueron perdiendo a través del tiempo.

8. ¿Considera usted, que sería de gran aporte social y cultural a la sociedad y a las comunidades de la provincia de Imbabura la implementación de un taller de cocina patrimonial en la Pucesi, como herramienta de vinculación?

Tabla 8

Taller de cocina patrimonial en la PUCESI

Opciones	Total	Porcentaje
Sí	116	88%
No	1	1%
Tal vez	14	11%
Total	131	100%

Interpretación: De acuerdo con las encuestas aplicadas se puede determinar que la mayoría de encuestados consideran que serían de gran aporte social y cultural a las comunidades de la provincia de Imbabura la implementación del taller de cocina patrimonial por lo que tendrá varios beneficios de aprendizaje cultural y académico, mientras que el valor restante manifiesta que tal vez tenga un valor a las comunidades.

9. ¿Considera usted, que la implementación de un taller de cocina patrimonial ayudaría al fortalecimiento de la gastronomía patrimonial de la provincia de Imbabura y del resto del país?

Tabla 9

Gastronomía patrimonial

Opciones	Total	Porcentaje
Sí	118	90%
No	0	0%
Tal vez	13	10%
Total	131	100%

Interpretación: De acuerdo a las encuestas aplicadas se puede determinar que la gran mayoría manifiesta que la implementación del taller de cocina patrimonial si favorece a la gastronomía de la provincia de Imbabura, por lo que ayudaría a la puesta en valor de su cultura gastronómica, mientras que el resto del porcentaje menciona que tal vez el taller tenga un bajo aporte gastronómico a la provincia de Imbabura.

6.1.2 Análisis general de las encuestas

Los resultados obtenidos mediante las encuestas permitieron adquirir información meritoria la cual se logró determinar que es de gran relevancia la implementación de un área destinada a impartir cocina patrimonial cómo lo indicaban los encuestados en la pregunta No. 1 el 43% desconoce acerca de la cocina patrimonial es por esta razón el taller fortalecerá en el ámbito profesional a los estudiantes de gastronomía de la PUCESI; por lo tanto cabe resaltar que el resto de encuestados tienen conocimiento sobre las técnicas de la cocina patrimonial como lo resaltan en las respuestas de la pregunta No. 2, además que fue comprobado por medio de los encuestados que es de gran importancia enseñar cocina patrimonial en las academias culinarias y universidades como lo señalan en las pregunta No. 3; por lo tanto mediante la información que se logró obtener de los encuestados en las pregunta No. 4 los estudiantes

están de acuerdo que en la actualidad existe pérdida de identidad gastronómica sobre la cocina patrimonial del país causa de las nuevas tendencias gastronómicas. Por tal motivo el 100% confirma en la pregunta 5 que la cocina patrimonial es muy importante porque forma parte de la cultura del Ecuador, y de esta manera el país tendrá una puesta en valor de la cultural patrimonial gastronómica, si bien es cierto en el Ecuador no existe en ninguna academia, universidad o instituto que cuente con un taller destinado a impartir dicha materia como lo señalan en la pregunta No. 6, por tal razón el 100% de los encuestados en la pregunta 7 están de acuerdo que, es de gran relevancia poder implementar un área destinada a impartir todos los conocimientos y técnicas relacionadas con la cocina patrimonial. Como también tendrá un aporte positivo social y cultural en la provincia de Imbabura implementar dicho taller como la mayoría lo confirma en la pregunta No. 8, De tal manera el taller permitirá que los estudiantes y personas afines a la gastronomía puedan desarrollar nuevas destrezas y puedan salvaguardar el patrimonio gastronómico del Ecuador.

6.1.3. Resultados de las entrevistas

Por lo tanto la información que se logró obtener de los profesionales entrevistados permito darle la puesta en valor al desarrollo del proyecto de investigación de la implementación del taller de cocina patrimonial, de tal manera cabe reiterar que el patrimonio gastronómico del país es una fuente ilimitada de identidad cultural, y gastronómica de los pueblos. Como también se buscó de los entrevistados fortalecer y mejorar la exploración de la información de dicha investigación, es por eso que el proyecto servirá de gran beneficio para los futuros profesionales den gastronomía de la provincia y el Ecuador.

Tabla 10

Entrevistas profesionales

N.º Entrevistas	Entrevistados
E1	Ing. Edison Hidrobo Vélez- Chef instructor y gerente del restaurante patio y Jardín orquidiario
E2	Msc. Juan Carlos Echeverría- Docente de la GESTURH
E3	Msc. Ronny Soriano - Docente de la GESTURH

6.1.4 Transcripción de las entrevistas

Pregunta 1. ¿Considera usted que la difusión de la gastronomía patrimonial ecuatoriana es muy importante para el beneficio del crecimiento cultural y académico del país?	
E1	Más que importante es fundamental ya que esto hace que no se pierda las costumbres y la herencia gastronómica de los pueblos, en este caso el patrimonio cultural no tan solo es arte, es gastronomía, es cocina es producto, es materia prima es utensilios y todo esto se debería dar a conocer a todas las generaciones y no dejar que se pierdan.
E2	Sí es importante puesto que permitirá que por medio de esto no se vayan perdiendo las costumbres y técnicas que por medio de las nuevas tendencias ha empezado a desaparecer, por eso es importante dar a conocer todo lo que respecta al patrimonio gastronómico del Ecuador.
E3	Al hablar de la gastronomía patrimonial estamos hablando de la identidad de los pueblos ecuatorianos, y es fundamental establecer este parámetro de difusión para saber cuáles son nuestras raíces, para saber cuáles son nuestra esencia gastronómica y porque ha sido tan importante a través del tiempo y que pues obviamente hay que seguir manteniéndola y valorizarla con las nuevas generaciones.
Interpretación: Todos profesionales en gastronomía están de acuerdo y consideran que es fundamental la puesta en valor de la gastronomía patrimonial, la cual realza la identidad gastronómica del Ecuador, como también permitirá que las nuevas generaciones conozcan más de la cocina patrimonial.	

Pregunta 2 ¿Usted como profesional gastronómico o a fines de la gastronomía considera que es apropiado impartir una materia sobre la cocina patrimonial en las academias o instituciones superiores de gastronomía?	
E1	Debería ser primordial una materia de estas características ya que primero es la cultura de cada uno de los pueblos, no en el hecho de rescatar nada, sino a dar a conocer, el momento que exista el medio que podamos enseñar, podamos difundir nuestro patrimonio, nuestra cultura, nuestros productos, nuestros procesos, pues sería muy útil para todas esas personas que se van a empezar a formar en una profesión gastronómica.
E2	Es importante implementar una parte del patrimonio gastronómico porque por medio de esta ayudara a promover la identidad gastronómica de un pueblo y es fundamental colocar en las mallas curriculares para difundir las técnicas y todo aquello que engloba a la cocina patrimonial.
E3	Es necesario para fortalecer los conocimientos que se mantienen a través del tiempo y de la historia para que los jóvenes que estudian la carrera sigan manteniendo estas costumbres dentro de las preparaciones, emblemáticas que tiene nuestro país, y proyectarlas si es posible obviamente en el campo de la restauración y turismo como tal.
Interpretación: Es importante tomar en cuenta que la cocina patrimonial es prioridad que se pueda implementar como materia en las academias culinarias y universidades para fortalecer conocimientos y técnicas en la gastronomía ecuatoriana.	

Pregunta 3 ¿Estaría usted de acuerdo que tendría un gran aporte gastronómico implementar las técnicas de la cocina patrimonial ecuatoriana en la actualidad para que por medio de esta temática se logrará prevalecer la identidad de la gastronomía ecuatoriana en los estudiantes de gastronomía del país?	
E1	Si es necesario porque las gastronomías reconocidas a nivel mundial son aquellas que han conservado, su patrimonio, aquellas que han conservado sus procesos, procedimientos, sus utensilios de cocción ancestrales y patrimoniales, en el momento cuando vamos a impartir una materia, o vamos a impartir una cátedra es fundamental que se consideren todos estos aspectos.
E2	Es fundamental ya que por medio de un taller o laboratorio gastronómico permitirá al estudiante conocer y practicar todas las técnicas y métodos que se implementaron en la cocina patrimonial y por medio de esto difundir a los nuevos profesionales una identidad gastronómica ecuatoriana
E3	Es necesario sobre todo para poderlo sobrellevar no tan solo al tema del conocimiento del estudiante de gastronomía sino también se pueda fomentar su uso en la gastronomía diaria, resulta un poco complicado pero podría ser una excelente opción de comercialización de productos y preparaciones patrimoniales en restaurantes que al menos los fines de semana, que van a tener esta relevancia dentro de las familias, dentro de los turistas y de las

	personas que consuman estas preparaciones de este tipo y estilo con estas técnicas que también venden, historia, que venden conocimientos y nos vuelven quizás algunos a la niñez.
Interpretación: Es de gran necesidad la puesta en valor de las técnicas, utensilios y métodos que se aplicaban en la cocina patrimonial, por lo que es una muestra de nuestra identidad gastronómica del país.	

Pregunta 4 ¿Considera usted que sería de gran aporte la implementación de un taller de cocina patrimonial adecuado con utensilios, aplicación de técnicas y métodos de cocción de la cocina patrimonial como beneficio académico de los estudiantes de gastronomía de la PUCESI y de todo el país?	
E1	Más allá de un beneficio creo que es necesario tener las instalaciones, los equipos y los instrumentos que nos permita dar a conocer cómo se elaboraban los productos, los procesos de nuestra gastronomía en la parte ancestral y patrimonial, si no tenemos esos utensilios de barro, de piedra, de madera, muy difícil los estudiantes podrán acceder a una transformación de alimentos como se lo hacía ancestralmente.
E2	Sera un logro por parte de la universidad, en la implementación de una infraestructura de este tipo de cocina, la cual promoverá, recalcar y enfatizar los conocimientos de identidad de nuestro pueblo, sería de gran beneficio que en una institución exista un taller que cumpla con las características requeridas como utensilios, técnicas métodos y equipos de transformación ancestral y de patrimonio que permita que los estudiantes generen y realicen sus prácticas, y conservando la identidad que cataloga al Ecuador.
E3	Resultaría bastante provechoso realizar un especie de taller, o laboratorio de aprendizaje con elementos que nos lleven a la ancestralidad y al patrimonio gastronómico esencial de la comida ecuatoriana donde los estudiantes puedan evidenciar cosas en ahora en el modernismo no pueden palpar como por ejemplo el tema de fogones, tupa, cocciones como la pachamanca, cocción en hornos de leña, por ejemplo con materiales rústicos como el mismo lodo o el barro que se los utiliza en ciertas preparaciones, las típicas cazuelas que se realizaban anteriormente y que hoy ya no pasan de ser una preparación que ha adaptado tecnicismo modernos y que no mantiene esa esencia, ese sabor y ese aroma tradicional.
Interpretación: Es fundamental además de adquirir los conocimientos en las aulas de clases es prioridad realizar las prácticas en un aula equipada con todos los implementos de la cocina patrimonial y destinada para que el estudiante pueda fortalecer sus habilidades sobre la identidad gastronomía del Ecuador.	

Pregunta 5 ¿Considera usted que la implementación de un taller de cocina patrimonial ayudaría al fortalecimiento de la gastronomía patrimonial de la provincia de Imbabura y del resto del país rescatando de las técnicas y utensilios ancestrales?	
E1	Definitivamente y más allá hay que considerar, que cuando hablamos de cocina patrimonial de la provincia es Imbabura, estamos hablando de cocina andina no solo en provincia de Imbabura, estamos hablando de todos aquellos sectores de las cordilleras, o andinos en los cuales se transforman los alimentos ancestrales como el maíz, como la papá, como el melloco, este tipo de productos necesitan de instrumentos, necesitan de equipo que se acoplen a esos procesos que se los hacía ancestralmente entonces es fundamental que exista.
E2	Claro que sí porque de nada serviría si existe una materia de estas características, pero no se cuenta con un taller especializado y equipado sobre la cocina patrimonial para realizar prácticas sobre la misma, y es importante tomar en cuenta que es favorable la implementación de este taller porque será de gran beneficio tanto para los estudiantes como también para la sociedad para lograr preparaciones de estas características.
E3	Sería bastante didáctico el implementar este tipo de herramientas, técnicas e instrumentos en el conocimiento e incluso habrá quienes se apaguen mucho a este tipo de preparaciones como una identidad, y que incluso van a servir para aportar, o recuperar el patrimonio gastronómico, primero local y luego tal vez impulsar a investigaciones que se enfoquen en este tema a nivel nacional.
Interpretación: Es de gran importancia establecer e implementar un taller con estas características el cual ayudara a fortalecer la gastronomía ecuatoriana en la provincia de Imbabura y todo el país.	

6.1.5 Análisis general de las entrevistas

También en lo demostrado con las entrevistas se observa que, todos los profesionales en gastronomía consideran que es fundamental y apropiado que la cocina patrimonial del Ecuador debe predominar en todos los lugares y por ende debe haber la puesta en valor lo cual va a permitir que existan profesionales en gastronomía que defiendan las raíces patrimoniales del país, en efecto es prioridad implementar esta materia en las universidades en la carrera de gastronomía e institutos gastronómicos, lo que fortalecerá conocimientos y técnicas en la gastronomía ecuatoriana; asimismo es esencial poder implementar un área de cocina patrimonial destinada a impartir conocimientos como también la parte practica la cual permitirá que los estudiantes puedan reforzar sus habilidades sobre la identidad gastronómica del Ecuador.

6 .1.6 Resultados de la observación

La investigación se direccionó también desde la aplicación de un trabajo de campo en la cual se aplicó varias fichas de observación que permitió obtener información oportuna, sobre lugares que aún conservan varios métodos de cocción, técnicas y utensilios de la cocina patrimonial, como también personas afines de la gastronomía que poseen conocimientos amplios sobre esta cocina que es nuestra identidad gastronómica ecuatoriana.

Lugar:	Comunidad Zuleta- “Casa Museo Carangue”	
Aspectos Observados: • Uno de los aspectos relevantes que se logró observar en Casa Museo Carangue, fue la variedad de pndos los cuales tienen alrededor de 200 años de antigüedad, además que se utilizaban para varias preparaciones como guisos, chicha de jora, y almacenamientos de granos. • Además se logró observar varias piedras que se usaban para moler ají y diferentes granos como la cebada, el trigo, también varias bateas que se usaban para colocar harinas y granos. • También se logró visualizar una tulpá antigua que se usaba para realizar varias preparaciones. • Así como varios utensilios que se usaban en la antigüedad como, mama cucharas, cucharas de madera, bateas, mates, tiestos, tamiz de cabuya.		  

Lugar:	Comunidad La Magdalena- “Pondo Wasi EC”	
Aspectos Observados: • Uno de los aspectos relevantes que se logró observar en Pondo Wasi es el horno de barro a leña, donde realizan varias preparaciones como diferentes tipos de panes de la casa. • Además se logró observar varias piedras que se usaban para moler ají y diferentes granos como la cebada, el trigo, como también varias bateas que se usaban para colocar harinas la cual usan para preparar tortillas de tiesto. • Como también se logró visualizar dos tulpas, lo cual utilizan este método de cocción, así como los utensilios que se usaban antiguamente como pundos. • Además se logró ver una de las preparaciones ancestrales y patrimoniales como es la pachamanca.		  

6.1.7 Análisis general de la observación

La técnica de la observación permitió comprobar que en varias comunidades de la provincia de Imbabura aún mantienen la identidad gastronómica del Ecuador como es la pachamanca, horno de leña y diferentes preparaciones en fogones tradicionales, como también se utilizan una gran variedad de utensilios, como piedra de moler trigo, ají, y cebada, además se observó una gran variedad de pundos que se utilizaban para almacenar agua, granos, harinas y fermentar la chicha. Por lo tanto, ante lo mencionado se puede afirmar que aún se mantienen estas técnicas, pero se conservan ruralidad, lo cual el propósito de este proyecto es traer estas vivencias gastronómicas al ámbito académico.

6.2 Discusión

Esta investigación tuvo como propósito, plantear una propuesta de diseño para la implementación de un taller de cocina patrimonial para la Escuela de Gestión en Empresas Turística y Hoteleras de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador sede-Ibarra; sobre todo se pretendió examinar si la creación del taller de cocina patrimonial en un lapso de corto tiempo el cual favorecerá para la formación profesional y personal de los estudiantes de la carrera de gastronomía, para lo cual se realizaron encuestas, entrevistas, observación y análisis documental científico, logrando establecer las consideraciones de la cocina patrimonial.

En este sentido, cabe indicar que la cocina patrimonial, es la identidad que representa la gastronomía a nivel nacional o de un pueblo o región, la misma que permite establecer la riqueza de sabores que se refleja a través de las preparaciones de los productos propios de esa región; así mismo lo establece Ottone (2017) al determinar que “La cocina patrimonial está estrechamente relacionada con la memoria y con la identidad, hasta el punto de que se sostiene que «somos lo que comemos». Por ello, conocer, cuidar y potenciar nuestros acervos culinarios”; es así, como la cocina patrimonial parte desde la identidad, de lo ancestral desde aquellas recetas que marcaron las memorias de los cocineros. No obstante, la cocina patrimonial es la esencia de nuestros pueblos, la cual identifica la identidad y la conexión que existe entre la gastronomía y lo ancestral que permite que la cultura gastronómica realce su valor y su la importancia; es por este motivo, que en el Ecuador existe un gran linaje de sabores patrimoniales, y uno de los autores como es Vallejos (2017) indica que “el patrimonio cultural gastronómico de Imbabura se refleja en la fusión de sabores y aromas propios del lugar.” Debido a esto, se logra afirmar que la gastronomía en si es el patrimonio humanitario en cualquier sociedad que fortalece las costumbres y tradiciones ancestrales ecuatorianas.

En tal sentido, es muy importante reiterar que es esencial contar con un área especializada en el desarrollo de conocimientos, técnicas y prácticas en la cocina patrimonial del país el cual contribuya en potencializar el patrimonio gastronómico de los pueblos y de esa manera lograr traerlo a la ciudad donde permitirá afianzarse junto con la academia. Así mismo de

los resultados obtenidos en esta investigación son muy claros, como para demostrar que de las encuestas se deriva que, en tiempos actuales existe una pérdida de la identidad gastronómica ecuatoriana por lo que no hay un grado de valor importante de la cocina patrimonial, como también la gastronomía ecuatoriana ha sido afectada por las nuevas tendencias gastronómicas en el país, de esta manera se han ido perdiendo los métodos de cocción, utensilios y técnicas de la antigüedad; por lo tanto es fundamental la puesta en valor las raíces patrimoniales de la gastronomía ecuatoriana por medio de la difusión de la misma, por lo que el taller de cocina patrimonial será de gran beneficio tanto para la universidad como también para el país.

Por lo tanto, ante lo demostrado por parte de las entrevistas a los profesionales en gastronomía, están totalmente de acuerdo que es fundamental y servirá de gran beneficio contar con un espacio apropiado donde se permita fortalecer para la formación de los futuros profesional de la provincia de Imbabura en el área gastronómica. Por otra parte, en cuanto a lo verificado en la observación en las comunidades se observa que todavía permanecen varias técnicas de cocción que en la actualidad forman parte de algunos rituales en ciertas festividades en la sierra ecuatoriana, como también ciertos utensilios que aún se ven reflejados en muchas preparaciones que comparten con sus visitantes; a los mismos que los hacen vivir experiencias únicas a través de la participación al elaborar ciertas preparaciones en horno de leña como también en la tulpá, en la pachamanca entre otro.

Además, es importante tomar en cuenta que en estas comunidades a más que comparten las vivencias experimentales con los visitantes, también permanecen los sabores, texturas, y procedimientos como lo realizaban nuestros ancestros, y cabe indicar que mediante estos procesos permanece la puesta en valor de la cocina patrimonial, pero solo en la parte rural.

6.3 Propuesta

6.3.1 Introducción

La cocina patrimonial marcó una época muy importante en la historia de la gastronomía a nivel mundial, sin embargo, al pasar del tiempo esta cocina ancestral se ha ido perdiendo por medio de los nuevos métodos de cocción como también las nuevas técnicas y tecnología gastronómica que existe en la actualidad. Es así que la cocina patrimonial ecuatoriana ha tenido una gran influencia a lo largo de la historia gastronómica del país, tanto su cultura y tradición, pero al pasar de los años algunas recetas y métodos han desaparecido, es por eso que esta tradición se debe rescatar desde la academia y la sociedad.

La escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras (GESTURH), busca mejorar y obtener la excelencia académica, por esta razón es importante crear un taller de cocina patrimonial para rescatar la cultura, tradición, métodos y técnicas de cocción ancestrales y patrimoniales tanto de la provincia de Imbabura como del País. Por tales razones la propuesta de diseño para la implementación de un taller de cocina patrimonial para la escuela de GESTURH de la PUCESI contribuirá en la creación de un espacio donde el estudiante pueda investigar, conocer, practicar y experimentar la cocina patrimonial y ancestral de la provincia de Imbabura y parte del Ecuador.

6.3.2 Alcance

El taller de cocina patrimonial y ancestral es de aplicación para todos los estudiantes que se encuentren cursando la carrera de gastronomía en la Pontificia Universidad Católica del Ecuador sede Ibarra.

6.3.3 Misión

Ser un laboratorio de desarrollo del rescate de la cocina patrimonial y ancestral, el cual permita impulsar sus habilidades culinarias y fortalecer los conocimientos académicos e intelectuales como también la formación profesional de los estudiantes de gastronomía de la PUCESI.

6.3.4 Visión

Ser un referente académico y profesional como centro de formación a un corto plazo de 3 años, ser el primer taller de cocina patrimonial en el país, así como también fomentar alianzas de formación con las comunidades de la provincia de Imbabura y para los estudiantes de las diferentes academias y universidades de gastronomía del país.

6.3.5 Objetivo

- Aportar al desarrollo académico de los estudiantes de gastronomía sobre la cocina patrimonial y ancestral ecuatoriana.
- Fomentar la práctica de las técnicas y métodos de la cocina patrimonial a través de diferentes elaboraciones de platillos ancestrales.

6.3.6 Actividades a desarrollarse

Las actividades que se realizarán dentro del taller de cocina patrimonial aportarán con el desarrollo académico y profesional de los estudiantes de gastronomía de la PUCESI como también los estudiantes de otras academias culinarias del país, las mismas que son:

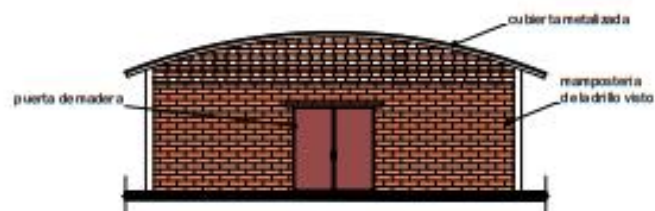
- Realización de la pachamanca.
- Realización de la calapurca
- Preparaciones en horno de leña
- Elaboraciones en pundos
- Cocciones en tulpas
- Preparaciones en fogón manaba
- Preparaciones en fogones de leña
- Aplicación de técnicas patrimoniales ecuatorianas.

6.3.7 Localización del taller

El taller de cocina patrimonial estará ubicado en Latinoamérica en el país del Ecuador, en la provincia de Imbabura en el cantón Ibarra, dentro de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador sede Ibarra, en la siguiente dirección: Av. Jorge Guzmán Rueda y Av. Aurelio Espinosa Pólit. Ciudadela “La Victoria”



- 1 GALERÍA DE ARTÍCULOS DE COCINA PATRIARCAL Y ANCESTRAL
- 2 ÁREA DE APRENDIZAJE TEÓRICO
- 3 RECOLECTOR DE CENIZAS
- 4 HORNO DE BARRO
- 5 ALMACENAJE DE LEÑA
- 6 ALMACENAJE DE PIEDRA DE RÍO
- 7 FOGÓN TRADICIONAL
- 8 FOGÓN MANABA
- 9 FREGADEROS
- 10 ESTANFERÍAS
- 11 MESAS
- 12 PACHAMANCA
- 13 FOGÓN ANCESTRAL



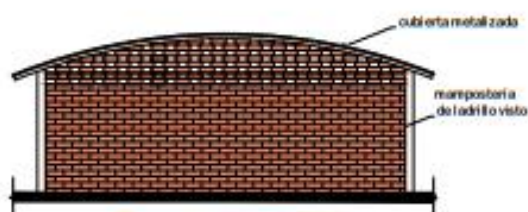
FACHADA FRONTAL

Escala: 200



FACHADA LAT. DERECHA

Escala: 200



FACHADA POSTERIOR

Escala: 200



FACHADA LAT. IZQUIERDA

Escala: 200

6.3.8 Recopilación de costos acerca de la implementación del taller de cocina patrimonial

Por medio de la búsqueda de los diferentes datos se logró obtener la información acerca de los utensilios e implementos que se necesitaran para la realización del taller de cocina patrimonial y se muestran en la siguiente tabla.

Tabla 11

Costos de implementación del taller de cocina patrimonial

Cantidad	Artículos	Costo
1	Galería de artículos de cocina patrimonial y ancestral	\$ 3500
1	Área de aprendizaje teórico	\$15000
1	Recolector de cenizas	\$100
1	Horno de barro	\$1800
1	Almacenaje de leña	\$200
1	Almacenaje de piedra de río	\$150
1	Fogón tradicional	\$280
1	Fogón manaba	\$350
2	Fregaderos	\$400
1	Estanterías	\$300
2	Mesas de acero inoxidable	\$250
1	Pachamanca	\$500
1	Fogón ancestral	\$300
10	Pondos de diferentes tamaños desde 2 a 8 litros de capacidad	\$800

7. CONCLUSIONES

- Por medio de los datos conseguidos se logró determinar que la escuela de GESTURH oferta una carrera de Gastronomía de grado y una Tecnología Superior en Gestión Culinaria; sin embargo, para la práctica de cocinas tradicionales y ancestrales carece de un área adecuada.
- Existe un desconocimiento sobre la cocina patrimonial y pérdida de identidad que define a los ecuatorianos, porque la sociedad se ha encaminado más al consumo de comida chatarra o comida rápida, y las nuevas tendencias gastronómicas que a la difusión de las raíces patrimoniales y ancestrales ecuatorianas.
- El taller de cocina patrimonial contará con todas las técnicas, métodos y utensilios que se usaron en esta época lo cual son la base fundamental para que esta área destinada sea de gran beneficio para los estudiantes de la PUCESI.
- La propuesta consta de un área específica para que los estudiantes de la PUCESI a más de adquirir el conocimiento adecuados de la parte teórica fortalezcan la parte práctica sobre la cocina patrimonial, la se adecuará un horno de leña; una tulpá, un hoyo para la pachamanca, fogón tradicional, fogón manaba, y un fogón ancestral, lo cual permitirá la puesta en valor de la cocina patrimonial.

8. RECOMENDACIONES

- La información bibliográfica referente al tema es escasa por lo cual es de suma importancia realizar más investigaciones científicas académicamente respaldadas para lograr una puesta en valor de la gastronomía ecuatoriana.
- Involucrar a la asignatura de cocina patrimonial dentro de la malla curricular, lo cual permitirá que los estudiantes de gastronomía de la escuela de GESTURH como también del país tengan conocimientos sobre las raíces patrimoniales del Ecuador
- Sería deseable que la construcción de los ambientes culinarios la realicen personas que conozcan de técnicas de construcción tradicionales, con la finalidad de tener espacios a escala real y con materiales y elementos apropiados.

9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Acero, K. y Caicedo, E. (2018). *Propuesta para la creación e implementación de un área equipada y destinada a impartir la asignatura de carnicería y charcutería en la escuela de GESTURH*. Pontificia Universidad Católica Del Ecuador Sede Ibarra.
- Acosta, J. L. (2017). La gastronomía ecuatoriana una estrategia de desarrollo turístico mediante la patrimonialización /. *Realidad. Tendencias y Desafíos En Turismo (CONDET)*, 15(1), 27–38.
<http://relibro.uncoma.edu.ar/index.php/condet/article/view/1834>
- Agüero Juliana. (2019). *UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SUR DEPARTAMENTO DE GEOGRAFÍA Y TURISMO TESINA DE LICENCIATURA EN TURISMO*. 1–80.
- Aguirre, S. (2003). Piedras, mitos y comidas, antiguos sonidos de la cocina chilena: La calapurca y el curanto. *Atenea (Concepción)*, 487, 33–49.
<https://doi.org/10.4067/S0718-04622003048700004>
- Almachi, S. (2018). *UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN*. Universidad Tecnica de Ambato.
- Arquitectura de una Carolina. (2022). *La gastronomía sensorial - Arquitectura de una Carolina*. <https://www.arquitecturadeunacarolina.com/la-gastronomia-sensorial/>
- Asociación de academias de la legua española. (2020). *tulpa | Diccionario de americanismos | ASALE*. <https://www.asale.org/damer/tulpa>
- Asociación de Academias de la Lengua Española. (2010). *pilche | Diccionario de americanismos | ASALE*. <https://www.asale.org/damer/pilche>

- Bravo Mirian y Mora Evelin. (2016). *UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACUTAD CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS "GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR PARROQUIA SAN ROQUE CANTÓN*. 163.
- Caicedo, M. P. y Merchán, A. A. (2017). VALOR CULTURAL DEL MAÍZ Y TECNOLOGÍAS ANCESTRALES EN LA PARROQUIA CAYAMBE DE ECUADOR CULTURAL VALUE OF CORN AND ANCESTRAL TECHNOLOGIES IN THE CAYAMBE PARISH OF ECUADOR RESUMEN. *REVISTA CHAKIÑAN*, 2, 47–60.
- Castro Jorge. (2014). *UNIVERSIDAD NACIONAL MAYOR DE SAN MARCOS "ESTRUCTURA QUÍMICA DEL EXTRACTO ACUOSO Y ETANÓLICO DE LAS HOJAS DE Tagetes elliptica Sm*.
- Clemente, E. di y Manuel, J. y Mogollón, H. (2014). *La gastronomía como patrimonio cultural* (Issue 9). www.tripadvisor.es
- CONSTITUCION DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR 2008 Decreto Legislativo 0 Registro Oficial*. (2008). 1–136. www.lexis.com.ec
- Culturalia. (2021). *Significado de Fogón (Qué es, Definición, Sinónimos) [2021]*. <https://edukavital.blogspot.com/2013/07/fogon.html>
- Días, J. (2011). *INSTITUTO TECNOLOGICO DE HOTELERIA Y TURISMO ITHI GASTRONOMIA ESTUDIO COMPARATIVO SOBRE LA GASTRONOMIA*.
- Díez Antonio. (2016). *Más sobre la interpretación (II). Ideas y creencias*. 1–17.
- Donoso, A. (2016). *PORTADA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS CARRERA DE GASTRONOMÍA TRABAJO DE GRADO TEMA: TÉCNICAS DE VANGUARDIA EN LA GASTRONOMÍA IMBABUREÑA PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIADO EN GASTRONOMÍA*. UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE.

- el Herald. (2018). *Tortillas en tiesto patrimonio gastronómico - El Herald*.
<https://www.elheraldo.com.ec/tortillas-en-tiesto-patrimonio-gastronomico/>
- García, G. P. (2020). ¿Qué tipos de interacción entre dos especies existen? *Restauración de Ecosistemas*, 4. <https://www.restauraciondeecosistemas.com/que-tipos-de-interaccion-entre-dos-especies-existen/>
- García Lorena. (2019). ▷ *Talleres de cocina Valencia | GRUPOS muy reducidos*.
<https://valenciafitnessandhealth.com/talleres-de-cocina-valencia/>
- González Juan. (2016). *Estudio Gastronómico del Chivo al Hueco en el cantón Zapotillo De la Provincia de Loja*. 1–86.
- Guerra, D. (2013). *UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO “LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL Y SU INCIDENCIA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO DE LA PARROQUIA ATOCHA-FICOA.”* Universidad Tecnica de Ambato.
- Gutiérrez Marcelo. (2018). *EL FORTALECIMIENTO DE LOS SABERES ANCESTRALES* (Marcelo Gutiérrez, Ed.; pp. 1–12).
<https://www.upec.edu.ec/images/stories/LOTAIP/2018/JUNIO/ANEXOS/M-1-INFORMATIVO.pdf>
- ILAM PATRIMONIO. (2022). *Patrimonio Intangible*.
<https://ilamdir.org/patrimonio/intangible>
- Kionsui. (2019). *Importancia de las texturas en la comida – Restaurante Kion & Sui*.
<https://restaurantekionsui.com/importancia-de-las-texturas-en-la-comida>
- Lanchimba Mónica y Taipe Byron. (2016). *UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS “GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO*.
- Martínez Marvis y Pérez María y Ascanio Antonieta. (2017). *El aprendizaje de conceptos relacionados con la actividad científica utilizando al taller de cocina como escenario pedagógico*. <http://ve.scielo.org/pdf/ri/v41n92/art09.pdf>

Mejía, L. y Bravo, M. y Mejía, S. (n.d.). *CULINARIA Revista virtual especializada en Gastronomía*. 2013. Recuperado el 8 de diciembre, 2022, de www.uaemex.mx/Culinaria

Montenegro, A. (2016). *UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ Cocina Tradicional Ecuatoriana Proyecto de investigación*. UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ.

Mosquera Andrea. (2021). *"LA COCINA PATRIMONIAL EN LA CONFORMACIÓN DEL DESTINO TURÍSTICO: ESTUDIO SOBRE LA GASTRONOMÍA AMBATEÑA"*. 1–75.

Negrete Cielo. (2012). *UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo Proyecto Restaurante de Comida Criolla Ecuatoriana "Nuestro Juramento" (Marca no registrada ni revisada) "Comida Criolla" identidad del Ecuador*. 97.

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la C. y la C. (2003). *Patrimonio cultural*. <https://es.unesco.org/fieldoffice/santiago/cultura/patrimonio>

Ottone Ernesto. (2017). *Estado del arte del patrimonio culinario en Chile*.

Pérez Porto y Merino, M. (2013). *Definición de predominante - Qué es, Significado y Concepto*. <https://definicion.de/predominante/>

Puente Fernanda. (2014). *Estudio de la cocina conventual quiteña como elemento innovador de la cocina contemporánea de la ciudad de Quito AUTORA*. 1–85.

Real Academia Española. (2021). *trascender | Definición | Diccionario de la lengua española | RAE - ASALE*. <https://dle.rae.es/trascender>

Sedó Patricia. (2015). *un acercamiento a la esencia de la cocina patrimonial de costa rica*. 1–7.

Unesco. (2003). *Textos fundamentales de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de 2003*. 1–180. <https://ich.unesco.org>

Unigarro, C. (2010). Patrimonio cultural alimentario. *Ministerio de Cultura*, 1, 243.

Vallejos Alex. (2017). *Patrimonio alimentario y cocina ancestral*. 1–15.

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

Vargas Amalia. (2009). *La Chicha como alimento*. 1–16.

Vega, J. (2021). *UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACION “La machica y la repostería clásica.”* 1–73.

10. CERTIFICADO ANTI-PLAGIO



**Pontificia Universidad
Católica del Ecuador**
Seréis mis testigos

IBARRA

Escuela de
GESTURH

Ibarra, 12 septiembre de 2022

Magíster

Lorena Arellano

Responsable Coordinación de Investigación y Titulación

Presente. –

De mis consideraciones:

Reciba un cordial saludo además del deseo de éxitos en sus importantes funciones.

El motivo del presente es con la finalidad de hacer la entrega del informe TURNITIN del trabajo de titulación denominado: "PROPUESTA DE DISEÑO PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN TALLER DE COCINA PATRIMONIAL PARA LA ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS DE LA PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE IBARRA", de autoría del señor estudiante MERO GÁMEZ SAMUEL PAÚL, el cual obtuvo un 10 % de similitud, porcentaje que está dentro de los márgenes permitidos por nuestra Institución.

Sin otro particular, me despido

Atentamente,

Mgs. Gonzalo Rubio R.
ASESOR

Anexo impresión de resultados

Dirección: Av. Jorge Guzmán Rueda y Av. Aurelio Espinosa Pólit. Ciudadela "La Victoria".
Teléf: (593-6) 2615 500 / 2615 453 **Ext.** 1000 **Cell.** 099 236 27 13 / 098 138 3498
Ibarra - Ecuador / www.pucesi.edu.ec



11. GLOSARIO

Calapurca: Piedra calentada al fuego, con que cuecen carne y otras cosas. Aguirre (2003) p.(36)

Chicha: Es una de las bebidas más tradicionales consumidas en los sectores medios y populares en la mayoría de las regiones. Vargas (2009)

Cocción al hueco: consiste de un pozo en el suelo que se utiliza como una trampa para atrapar calor y hornear, ahumar o cocer al vapor alimentos. González (2016)

Creencias: La creencia es una verdad subjetiva, una convicción, algo que el sujeto considera cierto, y no debe ser confundida con la verdad objetiva, cuya correspondencia en la teoría del conocimiento es el concepto de saber. Díez (2016)

Farináceas: Se refiere el que cumple la condición, naturaleza o característica esencial de la harina, semejante, parecido o similar a ella, aludiendo a un polvo o una partícula proveniente de un trigo, cebada o cualquier semilla gramínea o de la cebada. García (2020)

Fogones: El fogón es donde se encendía el fuego en las casas para cocinar los alimentos, secarlos y embutirlos con el propósito de conservarlos, algo que fue sustituido por las modernas cocinas de hoy en día. Por lo general, se usaba leña para encender el fuego. Culturalia (2021)

Gaster: que equivale a vientre o estómago. Donoso (2016)

Gnomos: igual a ley Donoso (2016)

Intangibilidad: puede ser definido como el conjunto de elementos sin sustancia física, o formas de conducta que procede de una cultura tradicional, popular o indígena, y a los que se les concede un valor excepcional. Ilam (2022)

Machica: El vocablo máchica proviene del quechua “machka”, que de acuerdo con la Real Academia Española en Ecuador tiene el significado de harina de cebada tostada, mientras que el Perú significa harina de maíz tostado mezclado con azúcar y canela. Vega (2021)

Pachamanca: La pachamanca es “comida de la tierra”, “olla de tierra”, difundida en sus diferentes variedades en las regiones del Perú, sin perder su originalidad. Castro (2014)

Patrimonio: se entiende aquel aspecto cultural al cual la sociedad le atribuye ciertos valores específicos, los cuales, a grandes rasgos, podrían resumirse en: históricos, estéticos y de uso. El patrimonio ha sido una pieza clave en el devenir de la historia humana, porque gracias a él los conocimientos, los valores, las emociones, los ideales, etc., se heredan de una generación a otra en forma de símbolos. (Mejía et al., n.d.)

Pilches: Recipiente hecho con media calabaza que, una vez seco, sirve para beber agua y bebidas alcohólicas fermentadas. Asociación de Academias de la Lengua Española (2010)

Pondos: el pondo (una vasija grande de barro), en cuyo interior es fermentado con el aguardiente por espacio de dos días, para que la bebida adquiera cierto grado de alcohol para ser servido. Caicedo & Merchán (2017)

Predominar: es aquello que ejerce un predominio (es decir, un poder o una influencia sobre algo o alguien). La acción de predominar, por su parte, está vinculada a imponerse de alguna forma. Pérez & Merino (2013)

Saberes: Se denominan saberes ancestrales y tradicionales a todos aquellos conocimientos que poseen los pueblos y comunidades indígenas, que han sido transmitidos de generación en generación. Estas prácticas se han conservado a lo largo del tiempo, principalmente por medio de la tradición oral de los pueblos originarios, y de prácticas y costumbres que han sido transmitidas de padres a hijos en el marco de las dinámicas de la convivencia comunitaria que caracterizan a nuestros pueblos indígenas. Gutierrez (2018)

Sensorial: es decir, el comer con los cinco sentidos, es un viaje-experiencia entre sabor, olfato, tacto, vista y oído. Arquitectura de una Carolina (2022)

Texturas: la textura de un alimento como aquellas propiedades que somos capaces de detectar gracias a nuestros sentidos. La presencia de diferentes texturas en la cocina es fundamental, ya que son la carta de presentación de los sabores, y determinarán cómo el comensal va a percibir el plato. Kionsui (2019)

Tiestos: tiesto de barro es un plato tradicional de las comunidades indígenas, sobre todo en la región central del Ecuador, que se ha convertido en un patrimonio gastronómico de los pueblos. El Heredaldo (2018)

Trascender: Dicho de algo que estaba oculto: Empezar a ser conocido o sabido. Real Academia Española (2021)

Tulpa: Cada una de las tres piedras puestas en el suelo, entre las que se enciende fuego y sobre las que se colocan utensilios domésticos para preparar alimentos. Asociación de academias de la legua española (2020)

12. ANEXOS

Anexo 1

Formato de encuestas



PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR

ENCUESTA

Tema: Propuesta de diseño para la implementación de un taller de cocina patrimonial para la escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra.

Objetivo: La presente encuesta ha sido elaborada por un estudiante de noveno semestre de la carrera de gastronomía de la Pontificia Universidad Católica Del Ecuador con el propósito de obtener la información referente a la cocina patrimonial del Ecuador, los resultados obtenidos serán utilizados con fines académicos; agradecemos su colaboración.

Indicaciones: Responda las siguientes preguntas y marque con una “X” la respuesta o las respuestas que crea conveniente.

1. ¿Conoce usted sobre la cocina patrimonial?

Mucho ☐ Poco ☐ Nada ☐

2. ¿Cuáles de las siguientes opciones cree usted que son técnicas de cocina patrimonial?

Pachamanca ☐
Cocción en horno de leña ☐

Cocción al hueco ☐
Calapurca ☐

3. ¿Cree usted que es importante enseñar cocina patrimonial en las academias culinaria y universidades?

Relevante ☐
Muy importante ☐

Importante ☐
Nada importante ☐

4. ¿Considera usted que en la actualidad existe pérdida de la identidad gastronómica de la cocina patrimonial en el país? ¿Sí o No y por qué?

Sí ☐ No ☐

Porque: _____

5. ¿Cree usted que la cocina patrimonial forma parte de la cultura y el turismo del país?

Sí ☐ No ☐

6. ¿Conoce usted una academia, universidad, o instituto que imparta como materia además que cuente con un taller de cocina patrimonial?

Sí ☐ No ☐

En caso de afirmación coloque el nombre de la institución _____

7. ¿Estaría usted de acuerdo que se implementara un taller de cocina patrimonial en beneficio del desarrollo académico de los estudiantes de gastronomía de la Pucesi?

Sí ☐ No ☐

Porque: _____

8. ¿Considera usted que sería de gran aporte social y cultural a la sociedad y a las comunidades de la provincia de Imbabura la implementación de un taller de cocina patrimonial en la Pucesi, como herramienta de vinculación?

Sí ☐ No ☐

Porque: _____

9. ¿Considera usted que la implementación de un taller de cocina patrimonial ayudaría al fortalecimiento de la gastronomía patrimonial de la provincia de Imbabura y del resto del país?

☐ Sí ☐ No

Porque: _____

Anexo 2

Registro de entrevista de investigación

REGISTRO DE ENTREVISTA DE INVESTIGACIÓN					
Objetivo de la entrevista:	Adquirir información acerca de la cocina patrimonial, que aporte al desarrollo investigativo del proyecto de investigación.				Código: CDG-REI-01
Nombre del entrevistador:	Samuel Paul Mero Gámez				
Nombre del entrevistado:	Edgar Amilcar Alvarez			Fecha de la entrevista:	11/07/2022
				Hora:	10 am
Provincia:	Imbabura	Cantón:	Ibarra	Comunidad:	La Magdalena
Edad:	42	Etnia:	Indígena	Sexo:	Masculino
Versión de los hechos del entrevistado:	El género de la palabra tulpa por lo que el motivo, se elaboran o se cocinan en una tulpa, y que es una tulpa, la tulpa es una palabra kichwa, cocina antigua que en la actualidad se la conoce como fogón o decimos cocina a leña, nosotros que nos encontramos en el campo, y aquí en el campo nuestros ancestros cocinaban en ese estilo, a leña y echo una tulpa, porque fogón es hecho un sistema de 3 piedras y se le coloca leña, y una tulpa no, una tulpa encierra calor, entonces está cubierta de barro, atrás a los costados, y mete la leña, le hace una tulpa que no es lo mismo que el fogón, la tulpa es un encierre de barro donde se concentra el calor y cocinen nuestros alimentos.				
Datos relevantes:	Al momento de brindar el plato al cliente, comparten las vivencias e historias del restaurante, porque el nombre así como también si infraestructura				
Caracterización del instrumento/utensilio:	Sirven el borrego en piedra volcánica				



Anexo 3



Апexo 4

