

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR

**ESCUELA DE ADMINISTRACION DE EMPRESAS
GASTRONOMICAS**

Trabajo de Titulación para la obtención del Título de Ingeniero en
Administración de Empresas Gastronómicas

**La gastronomía tradicional de Cotacachi, provincia de
Imbabura como un elemento de identidad y desarrollo local.**

Autor:

Sandra Lissette Rueda Proaño

Director:

Mgst. Juan Francisco Romero

Quito, Ecuador.

2019

CARTA DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Mgst.

Juan Francisco Romero

Director de la Escuela de Gastronomía

Presente.

Yo Juan Francisco Romero, director del trabajo de titulación realizado por la señorita Sandra Lissette Rueda Proaño estudiante de la carrera de Administración de Empresas Gastronómicas, informo haber revisado el presente trabajo titulado "La gastronomía tradicional de Cotacachi, provincia de Imbabura como elemento de identidad y desarrollo local". El mismo se encuentra elaborado conforme al reglamento de titulación establecido por la UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR UNIB.E de Quito y el manual de estilo institucional; por lo tanto, autorizo su presentación final para los fines legales pertinentes.

Es todo en cuanto puedo certificar en honor a la verdad

Atentamente



Mgst. Juan Francisco Romero

DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

1. Yo, Sandra Lissette Rueda Proaño declaro, en forma libre y voluntaria, que los criterios emitidos en el presente Trabajo de Titulación denominado: **“La gastronomía tradicional de Cotacachi, provincia de Imbabura como elemento de identidad y desarrollo local”**, previa a la obtención del título profesional de Ingeniería en administración de Empresas Gastronómicas, en la Dirección de la Escuela de Gastronomía. Así como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuestas son exclusiva responsabilidad de mi persona, como autor/a.
2. Declaro, igualmente, tener pleno conocimiento de la obligación que tiene la Universidad Iberoamericana del Ecuador, de conformidad con el **artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT**, en formato digital una copia del referido Trabajo de Titulación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública, respetando los derechos de autor.
3. Autorizo, finalmente, a la Universidad Iberoamericana del Ecuador a difundir a través del sitio web de la Biblioteca de la UNIB.E (Repositorio Institucional), el referido Trabajo de Titulación, respetando las políticas de propiedad intelectual de la Universidad Iberoamericana del Ecuador.

Quito, DM., a los 19 días del mes de septiembre de 2019



Sandra Lissette Rueda Proaño

Nº de cédula de ciudadanía: 1050255015

Agradecimiento

A la Universidad Iberoamericana del Ecuador por brindarme la oportunidad de enriquecer mis conocimientos y principios perdurables de calidad educativa.

A mi director, por compartir sus conocimientos y dar orientación que han sido fundamentales para el desarrollo y culminación del presente trabajo.

Agradezco a mi familia quienes son el eje fundamental de mi vida, por el apoyo constante y la entrega que han dado para culminar con éxito una de mis metas propuestas.

Dedicatoria

A Dios y a mi ángel de la guarda (María Alejandra), que desde el cielo emanaron fuerzas para dar todo de mí y jamás rendirme a pesar de las adversidades que se han ido presentando en el transcurso de mi carrera.

A mis padres Gustavo y Sandra quienes me brindaron todo el apoyo necesario y desinteresado, por la comprensión y la confianza puesta en mí. A mis hermanas María y Melissa por ser mis confidentes y compañeras de vida. A mi sobrina Valentina por ser motivo de unión y felicidad en nuestro hogar.

A las personas que han llegado a ser una parte importante e indispensable en mi vida, por acompañarme en este trayecto educativo, por los consejos, la motivación y por darme una mano amiga cuando sentía desvanecer en el camino, a todos ustedes, siempre el cariño y agradecimiento.

ÍNDICE DE CONTENIDO

CARTA DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN.....	i
DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN	ii
Agradecimiento	iii
Dedicatoria	iv
RESUMEN	1

CAPITULO I

1.1 Planteamiento del problema	2
1.2 Objetivos de la Investigación	4
1.2.1 Objetivo General	4
1.2.2 Objetivos Específicos.....	4
1.3 Justificación de la Investigación	5

CAPITULO II

MARCO TEORICO

2.1 Antecedentes de la Investigación.....	7
2.2 Bases Teóricas	9
2.2.1 Turismo en el Ecuador	9
2.2.2 Principales tipos de Turismo en el Ecuador	10
2.2.3 Turismo gastronómico en el Ecuador.....	11
2.2.4 Turismo gastronómico en Cotacachi.....	12
2.2.5 Principales preparaciones.....	12
2.2.6 Desarrollo de la cocina tradicional	13
2.2.7 Desarrollo local	13
2.2.8 Usos técnicos.....	14
2.2.9 Importancia e influencia de preparaciones en el ámbito festivo	15
2.2.10 Fuerza del desarrollo	15

2.2.11 Actividades del cantón	16
2.3 Fiestas Patrimoniales	26
2.3.1 PAWKAR RAYMI	26
Fiesta de la Calidez – Equinoccio 21 de Marzo	26
2.3.2 INTI RAYMI	27
Fiesta del Sol- Solsticio 21 de Junio	27
2.3.3 KULLA RAYMI	28
Fiesta de la Mamacha o Reina- Equinoccio del 22 de Septiembre.....	28
2.3.4 LOS FINADOS	28
El día de todos los Santos y Fieles Difuntos	28
2.4 Planificación estratégica cultural	29
2.5 Operacionalización de variables	29

CAPITULO III

MARCO METODOLOGICO

3.1 Paradigma.....	31
3.1.1 Enfoque Metodológico	32
3.1.2 Métodos Auxiliares	33
Método Inductivo	33
Método Analítico-Sintético:	33
3.1.3 Tipo de investigación	33
3.2 Diseño de la investigación	34
3.3 Sujetos de estudio.....	34
3.4 Métodos de Obtención de Datos.....	35
3.4.1 Matriz de análisis de contenido	35

CAPITULO IV

ANALISIS DE RESULTADOS CUALITATIVOS

4.1 Resultados e Interpretación	36
4.2 Fichas	81
4.2.1 Matriz de Análisis de Contenido.....	90
4.2.2 Análisis General	106
4.3 Propuesta de Estrategia.....	108

CAPITULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 Conclusiones.....	110
5.1.2 Recomendaciones	111
GLOSARIO DE TERMINOS.....	113
BIBLIOGRAFIA	116
ANEXOS	123

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla No. 1. Restaurantes representativos de Cotacachi.....	17
Tabla No. 2. Mercados y Plazas representativas de Cotacachi.....	19
Tabla No. 3. Hoteles y Hosterías representativas de Cotacachi.....	20
Tabla No. 4. Cafeterías más representativas.....	21
Tabla No. 5. Atractivos Turísticos.	21
Tabla No. 6. Atractivos Turísticos Naturales.....	23
Tabla No. 7. Cuadro de Operacionalización de Variables.	30
Tabla No. 8. Registro e Inventario de Las Carnes Coloradas.....	82
Tabla No. 9. Registro e Inventario del Cuy.	83
Tabla No. 10. Registro e Inventario de la Fritada.	84
Tabla No. 11. Registro e Inventario de la Chicha de Jora..	85
Tabla No. 12. Registro e Inventario Uchu Jacu.	86
Tabla No. 13. Registro e Inventario de la Colada de Churos.....	87
Tabla No. 14. Registro e Inventario de la Fanesca.....	88
Tabla No. 15. Registro e Inventario del Champús..	89
Tabla No. 16. Matriz de Análisis de Contenidos.	90

ÍNDICE DE IMÁGENES

Imagen No. 1. La Casa del Turista.....	17
Imagen No. 2. La Tola.....	17
Imagen No. 3. El Mesón de Pedro.....	17
Imagen No.4. Carnes Coloradas de Esther Moreno de Unda.....	18
Imagen No. 5. El Leñador.....	18
Imagen No. 7. Paradero El Coco.....	18
Imagen No.8. Jatuk Cem.....	19
Imagen No. 9. Jardín Food Park.....	19
Imagen No. 10. Paseo Artesanal San Francisco.....	19
Imagen No. 11. La Mirage..	20
Imagen No. 12. Rancho Santa Fé.....	20
Imagen No. 13. Kimbala..	20
Imagen No. 14. Rio Intag.....	21
Imagen No. 15. Calle 10 de Agosto.....	21
Imagen No. 16. Paseo Artesanal San Francisco.....	21
Imagen No. 17. Museo de las Culturas..	22
Imagen No. 18. Casa de La Cultura.....	22
Imagen No. 19. Iglesia La Matriz.....	22
Imagen No. 20. Catedral La Dolorosa.....	23
Imagen No. 21. Laguna de Cuicocha.....	23
Imagen No. 22. Laguna de Piñan.....	24
Imagen No. 23. Valle de Intag.....	24
Imagen No. 24. Parque Nacional Cotacachi- Cayapas.....	25
Imagen No. 25. Carnes Coloradas.....	82
Imagen No. 26. Cuy.....	83
Imagen No. 27. Fritada.....	84
Imagen No. 28. Chicha de Jora.....	85
Imagen No. 29. Uchu Jacu.....	86
Imagen No. 30. Colada de Churos.....	87
Imagen No. 31. Fanesca.....	88
Imagen No. 32. Champús.....	89
Imagen No. 33. Esclavos de la Virgen de los Dolores.....	125
Imagen No. 34. Esclavos de Jesús del Gran Poder.....	125

Imagen No. 35. Pregón de las Fiestas de Jora.....	126
Imagen No. 36. Baño Ritual comunidad El Cercado.	127
Imagen No. 37. Hatun Puncha- Toma de la Plaza.	127
Imagen No. 38. Lugar de Reunión de la Comunidades Altas (Topo- Turuku). 128	
Imagen No. 39. Pampa Mesa de productos tradiciones, Muyu Raymi- Feria de Semillas.....	128
Imagen No. 40. Venta de semillas por comunidad indígenas en Muyu Raymi- Feria de Semillas.....	128
Imagen No. 41. Utensilios tradicionales elaborados a base de Barro.	129
Imagen No. 42. Plato tradicional de Cotacachi, Carnes Coloradas.	130
Imagen No. 43. Bebida Tradicional, Chicha de Jora..	130
Imagen No. 44. Entrevista realizada al Ingeniero Martín Proaño.	131
Imagen No. 45. Entrevista realizada al Directo del Museo de la Casa de la Cultura, Ingeniero Lenin Alvear.	131
Imagen No. 46. Entrevista a la Propietaria del restaurante Típico- Tradicional "Especiales Carnes Coloradas Esther Moreno de Unda"- Señora Cinthia Gonzales.	132

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo No.1. GUIA DE ENTREVISTA	123
Anexo No. 2. FOTOGRAFIAS DE LAS FIESTAS DE LA SEMANA SANTA, FIESTA DE LA JORA E INTI RAYMI	125
Anexo No. 3. RELIZACIÓN DE ETREVITAS A EXPERTOS.....	131

RESUMEN

A través de este trabajo investigativo se realizó un estudio de la gastronomía tradicional del cantón Cotacachi en la provincia de Imbabura, con la finalidad de crear un elemento de identidad y desarrollo local de este Cantón, como uno de los principales ejes se encuentra el diagnosticar los principales recursos con el que cuenta Cotacachi que dan identidad a esta región, identificar cuáles son los emprendimientos que en materia gastronómica permiten el desarrollo económico y cultural de este cantón, además se creó estrategias que siendo aplicadas ayudarían a incrementar el mejoramiento económico cantonal y lograr así que se mantengan vivas las costumbres y tradiciones de esta ciudad. En coherencia con lo expuesto se desarrollará la presente investigación de tipo de campo y descriptiva. Teniendo como fin recopilar información referente a los polos de desarrollo de la ciudad. En tan sentido realizara la investigación acorde al enfoque cualitativo de los autores Cuenya & Ruetti (2010) en el que se plantea aspectos importantes referentes a desarrollo del sector. El instrumento que se utilizó consto de preguntas no cuantificables las cuales permitieron a la persona entrevistada dar su opinión de una forma abierta. Los resultados obtenidos de esta investigación fue recopilar información que permita diagnosticar, identificar y analizar los emprendimientos y polos de desarrollo que al acoplarse permiten dan un valor turístico, cultural y gastronómico y van aportando identidad y desarrollo local al cantón Cotacachi Provincia de Imbabura.

Palabras clave:

Recursos gastronómicos, polos de desarrollo y elementos de identidad.

CAPITULO I

INTRODUCCION

El presente trabajo investigativo expresa como problemática “La escasa Identidad y desarrollo local que tiene en la actualidad la gastronomía tradicional de Cotacachi”, en la misma se incluye aspectos sociales, económicos y culturales, los cuales influyen en el fomento del turismo, con recursos gastronómicos típicos en la ciudad de Cotacachi. De igual forma se justifica la elección del objeto de estudio investigado, así como también el objetivo general que demarca el logro de la meta investigativa y los objetivos específicos que exponen los distintos recursos gastronómicos, emprendimientos y polos de desarrollo con los que cuenta el cantón permitiendo así lograr el objetivo principal del estudio, además se programa crear estrategias básicas de promoción las cuales ayuden a fomentar la gastronomía tradicional del cantón y lograr mejorar la situación que se vive en la actualidad en esta localidad.

1.1 Planteamiento del problema

Los sabores texturas y aromas marcan la diferencia gastronómica en todos los países del mundo, cada uno conserva sus costumbres, modos de vida, rituales, identidad, entre otros factores que hace que se pongan en manifiesto mediante la creatividad y variedad de platos que ofrecen y dan la pauta para considerar que la alimentación debe ser pensada como un hecho social complejo en la que se pone en escena un conjunto de movimientos de producción y consumo utilizando material simbólico que permite dar identidad a una preparación. Álvarez (2002) expresa que “la alimentación debe ser pensada como un hecho social complejo en la que se pone en escena un conjunto de movimientos de producción y consumo (tanto material como simbólico) diferenciados y diferenciadores” (p.250). Lo dicho anteriormente explica que todos los alimentos preparados de diferentes maneras, con diferentes técnicas y que varían conforme su cultura e historia propias y que, a la vez, se ha ido transmitiendo de generación en generación, hacen que la gastronomía tradicional vaya marcando la diferencia entre países.

Ecuador es un país que cuenta con una variada gastronomía tanto de platos autóctonos como también de aquella comida tradicional que ha presentado diferentes características, ya sea por su reflejo socio cultural en el que se emplean los productos con los que dispone una población y las influencias que se han ido presentando en base a las necesidades de los pobladores, la base de la cocina tradicional que hace referencia a las técnicas y utilización de productos clásicos que permiten dar un sabor más natural y particular a las distintas elaboraciones de una zona y por último el aprovechamiento que se ha ido dando a cada producto con el fin de crear nuevas recetas y que los alimentos no sean desperdiciados.

En cada región se resaltan las costumbres e ingredientes que se utilizan para la preparación de la comida y que gracias a la biodiversidad de cada una de ellas es posible su preparación de diferentes formas, texturas y sabores.

Imbabura, provincia de Cotacachi está ubicada al Norte del Ecuador, es visitada continuamente por turistas nacionales y extranjeros que aprecian sus atractivos naturales y la alta gama de preparaciones gastronómicas que se puede apreciar en sus diferentes cantones. De esta forma, la cocina tradicional regional constituye un patrimonio construido social e histórico, que en el trascurso del tiempo ha permitido que se vaya enriqueciendo y modificando permitiendo que se pueda recrear y transformar esta localidad.

Cotacachi, uno de los seis cantones, posee una riqueza cultural y turística única y tiene a su haber una gran cantidad de platos que antiguamente solían preparar las abuelas pero que con el paso del tiempo y los nuevos modos de vida, la tecnología y las nuevas técnicas de cocción han hecho que vayan desapareciendo de la mesa familiar y que ahora solo queden en el recuerdo, sobre todo de personas mayores que tuvieron el placer de alimentarse a diario con platos preparados en su mayoría al calor de la tupa, en la olla de barro o en el horno de leña.

Si bien la comida tradicional cotacacheña en un momento fue apetecida y valorada, el paso de tiempo y como se dijo anteriormente la tecnología y los modos de vida que fueron cambiando e hicieron que estos alimentos vayan perdiendo importancia e inclusive vayan desapareciendo muchos de ellos de la

mesa familiar cotacacheña; otro aspecto que se debe considerar es la atención de las políticas públicas del cantón que en su debido tiempo no pusieron énfasis para que se siga manteniendo un potencial gastronómico y turístico de este sector.

Distintas fuentes de información dan a conocer que en esta región existe una gran diversidad de activos culturales y patrimoniales; permitiendo así dar un gran valor a este territorio y que el sistema económico crezca de una manera bastante notable. (Schejtman, 2009)

Referente a lo expuesto en el planteamiento del problema, se formulan las siguientes preguntas:

¿Cuál es la gastronomía de Cotacachi que le da identidad tradicional a esa región?

¿Cuáles serán los emprendimientos que en materia gastronómica han permitido el desarrollo de este cantón tanto en identidad como en mejora local?

¿De qué forma los restaurantes, pequeños emprendimientos gastronómicos, plazas que expenden alimentos de Cotacachi pueden ser un atractivo turístico que aporta identidad y desarrollo a este cantón?

Conforme a los argumentos propuestos, la presente investigación se llevará a cabo en el cantón Cotacachi, provincia de Imbabura, para el periodo 2019.

1.2 Objetivos de la Investigación

1.2.1 Objetivo General

Determinar la gastronomía tradicional de Cotacachi, provincia de Imbabura como un elemento de identidad y desarrollo local.

1.2.2 Objetivos Específicos

Diagnosticar los principales recursos gastronómicos de Cotacachi que dan identidad tradicional a esta región.

Indicar la gastronomía cotacacheña y los emprendimientos que en materia gastronómica han permitido el desarrollo de este cantón.

Caracterizar los polos de desarrollo de la gastronomía cotacacheña que pueden ser un atractivo turístico y que aporta identidad y desarrollo a este cantón.

Identificar las principales estrategias para fomentar la gastronomía tradicional y favorezca a su desarrollo local.

1.3 Justificación de la Investigación

En este contexto y partiendo de la importancia que representa la gastronomía tradicional en la historia cultural de los pueblos, se pretende investigar todo el acervo gastronómico del cantón Cotacachi, tratando de recuperar la memoria histórica, sobre todo de aquellos platillos que han desaparecido o que están a punto de hacerlo.

Dado que la cocina, como ya se destacó en párrafos anteriores, constituye uno de los espacios donde se evidencia la cultura alimentaria de la vida diaria, y que se le ha definido como indica Contreras (2005) "...el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura" (p.392), se puede argumentar que cada uno de estos elementos son principales para dar relevancia a la presente investigación, siendo puntos claves que permitirán llevar a cabo los objetivos planteados.

Otro aspecto importante que justifica la realización de este trabajo investigativo es dar cumplimiento a algunos de los objetivos del Plan Nacional Toda una Vida en el objetivo 3 permite mejorar la calidad de vida de la población, donde uno de sus lineamientos es: 3.8.m. Promover la difusión y la práctica de hábitos, costumbres y tradiciones que permitan recuperar la identidad cultural de los pueblos, siempre que estos no atenten contra los derechos, la seguridad y la vida de las personas. De igual forma en el objetivo 5 del Plan Nacional

Toda una Vida se plantea construir espacios de encuentro común y fortalecer la identidad nacional, las identidades diversas, la plurinacionalidad y la interculturalidad. Contemplando que en el permite fomentar el diálogo de saberes entre la comunidad y la academia, en la investigación y documentación de la memoria social, el patrimonio cultural y los conocimientos diversos (SENPLADES, 2013 - 2017) Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo.

CAPITULO II

MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes de la investigación

La gastronomía ecuatoriana ha sido intervenida a lo largo de la historia por los mismos habitantes de cada región, es por ello que al momento de preparar los alimentos existen diferencias muy mínimas, pero son las que dan a cada preparación una esencia y contraste único de otras elaboraciones similares que se preparan en distintos lugares. Una de las características importantes que maneja provincia de Imbabura, en especial el cantón Cotacachi es utilizar los productos que se cultivan en los terrenos de la misma zona lo que permite que las elaboraciones y los ingredientes utilizados en cada una de las preparaciones vayan marcando identidad en el transcurso de los años.

Arias (2016), En su investigación titulada Análisis de la gastronomía como atractivo de la ciudad de Cotacachi, mediante la identificación de preparaciones ancestrales representativos de la localidad, como indica en su planteamiento del problema, Ecuador en un país donde predomina la variedad de productos, de acuerdo a las diferentes regiones y que de esto depende varios recursos culinarios. Cotacachi es un centro motor de economía imbabureña y sería idóneo potencializarlo dado que existen en esta ciudad un sin número de locales comerciales destinados a la venta de comida. La investigación tuvo como principal objetivo diseñar un instrumento de promoción para potencializar la gastronomía ancestral de la ciudad de Cotacachi, a más de investigar los principales platos de la gastronomía ancestral de la ciudad e identificar los principales atractivos turísticos asociados al turismo.

La investigación realizada por Arias es de relevancia para llevar a cabo el presente trabajo, ya que ayuda con una variada información como es la investigación de los principales platos ancestrales del cantón y así potenciar el turismo gastronómico, considerándose así una fuente de información que aporta conocimientos básicos que permitan ejecutar la presente información.

Lanchimba y Taipe (2016), en su investigación titulada: Gastronomía de la provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador, parroquia Quiroga, cantón Cotacachi. El presente trabajo tuvo como objetivo analizar técnicas y prospectivamente que vayan encaminadas a las áreas gastronómicas, sociales y culturales. En la Parroquia de Quiroga Cantón Cotacachi de la Provincia de Imbabura han existido una variedad de platos típicos, los cuales se han constituido en el complemento de un destino turístico de la región. La restauración de la gastronomía ancestral es de gran importancia, por medio de este trabajo no solo se va a fomentar la gastronomía, sino también se va a ayudar a mantener la identidad cultural que identifica a esta zona. Es importante considerar que la propuesta de una ruta gastronómica es esencial tanto para la comunidad como para el turista, de esta forma pudiendo identificar los lugares en donde se preparan y así impulsar el turismo.

Jijón (2014), en su investigación titulada: Estudio gastronómico de la Provincia de Imbabura, recolección de recetas tradicionales y ruta gastronómica, indica que a través de la aparición, conservación y fortalecimiento del patrimonio gastronómico se logra mantener ingresos económicos, se incrementa el consumo y la aplicación de aquellas comidas y bebidas típicas de la cocina tradicional de esta zona. La investigación tuvo como principal objetivo investigar la gastronomía tradicional de la Provincia de Imbabura y recopilar recetas tradicionales, estandarizarlas y sugerir una ruta gastronómica, a más conocer los lugares de expendio y la gastronomía relacionada con las festividades. Dentro de las conclusiones el investigador indica que este estudio es la compilación de platos que pertenecen a la gastronomía tradicional de esta provincia, la existencia de influencia por parte de la globalización para la elaboración de distintas preparaciones y sobre todo que las personas que elaboran comida tradicional no poseen quien herede los conocimientos de preparación de estos platos, por lo que es necesario hacer una recopilación de las recetas de la comida tradicional para que se conserve el legado a lo que a saberes gastronómicos se refiere.

La investigación realizada por Jijón, es de importancia para el presente documento, ya que aporta variada información sobre cómo la recopilación de

recetas de cocina tradicional imbabureña ha influenciado el auge turístico de una región, considerándose así un punto bastante importante al momento de realizar esta investigación, aportando conocimientos bases para el desarrollo de la misma y así lograr que la cocina tradicional de Cotacachi, sea un elemento de identidad y desarrollo local.

Valverde (2012), en su investigación titulada Guía gastronómica de la provincia de Imbabura, como indica en su planteamiento del problema la gastronomía de la Provincia de Imbabura, así como la del país entero son muy ricas en cada una de las regiones del Ecuador, sin embargo, es poco difundida, por lo que es importante investigar y producir un documento que servirá de guía para los visitantes a la hermosa provincia azul. Esta guía será de gran importancia ya que permitirá que un gran porcentaje de turistas tanto nacionales como extranjeros tengan un conocimiento acerca de la cultura y gastronomía de esta provincia. Además, facilitará tanto al guía, como al turista en la selección de los lugares donde comer y disfrutar de la gastronomía de cada lugar.

Esta investigación será de utilidad debido a que aporta información acerca de la variedad de platos típicos de la provincia de Imbabura y dentro de ello habla acerca del cantón Cotacachi que es objeto de la investigación.

Moreno (2010), en su investigación titulada Cotacachi y su comarca, nos habla acerca de las culturas y tradiciones del cantón Cotacachi, teniendo como objetivo narrar las historias de cada una de las fiestas, que en este cantón se desarrollan cada año, para poder exponer al turista una visión más clara de lo que es Cotacachi. Además, nos da a conocer algunos poemas y melodías las cuales fueron escritas y compuestas por varios exponentes nativo del cantón. La presente investigación será de gran utilidad debido a que aporta conocimientos claves acerca de la cultura y su gente.

2.2 Bases Teóricas

2.2.1 Turismo en el Ecuador

El turismo es uno de los aspectos principales para el desarrollo económico, social y cultural, el hecho que vengan a conocer el Ecuador hace que puedan disfrutar de las bondades y la diversidad de atractivos turísticos y

gastronómicos que el país ofrece; la promoción y difusión turística no ha sido precisamente la que el país necesita para darse a conocer a nivel mundial, muchas de las veces ha sido el mismo turista quien gracias a sus positivos comentarios ha dado impulso y ha hecho que el país sea visitado por extranjeros, quienes inclusive han encontrado aquí el lugar perfecto para hacer aquí su residencia tal es el caso de ciudades como Cotacachi, Cuenca, Bahía de Caráquez entre otras de las diferentes regiones del país que han sido elegidas y que ahora forman parte de nuestra población. Esto es para el país una oportunidad de incrementar el desarrollo turístico y gastronómico, porque son ellos los que van a vivir nuestras culturas y tradiciones y van a compartir de nuestra gastronomía.

De acuerdo a lo planteado, Ruiz y Solís (2007) expresa: “El turismo se constituye así en el desarrollo sostenible del país, estrategia relevante para la superación de la pobreza, por un lado, desarrollado en el sector tradicional, integrados por servicios como hostería, restaurantes, operadoras turísticas, transporte comercial y turístico, infraestructura de turismo; mientras por otro lado las comunidades indígenas y rurales empezaron lentamente durante las tres últimas décadas del siglo XX a plantearse también la relación de la actividad turística” (p. 122). (Ruiz, E y Solís, D, 2007)

2.2.2 Principales tipos de Turismo en el Ecuador

Ecuador al igual que otros países cuenta con varios atractivos turísticos que se van diferenciando de acuerdo al lugar y la actividad que se vaya a desarrollar. Al desplazarnos fuera de nuestro lugar de residencia utilizando distintos medios de transporte a eso se le da el nombre de turismo. Guzmán, (2015) en su artículo clasifica el turismo de la siguiente manera (s/p).

- Turismo Tradicional. - Consiste primordialmente en pasar unos días en un destino natural el mismo que debe contar con espacios públicos destinados a esta actividad.
- Turismo de Naturaleza. - Tipo de viajero más exigente, cuya principal motivación es estar en contacto con la naturaleza. Este tipo de turismo cuenta con 3 grandes derivaciones: El ecoturismo que se desarrolla en áreas naturales

y que tiene como fin la apreciación y conocimiento de la naturaleza; El turismo de aventura, tiene como principal motivo, realizar actividades recreativas que representen un esfuerzo emocional y físico; y por último el turismo rural donde se busca la convivencia e interacción con la gente propia del lugar, conociendo su cultura y formas de vida.

- Turismo de Salud. - Se lleva a cabo cuando la gente viaja para buscar tratamientos que le permitan mejorar sus condiciones de vida.
- Turismo Cultural. - Los más conocidos son el turismo religioso y el gastronómico. Este es más exigente y tiene la posibilidad de desarrollarse en cualquier época del año; se viaja con la intención “aprender algo”.
- Turismo Gastronómico. - Se enfoca en conocer y experimentar la gastronomía típica de un país o región.

2.2.3 Turismo gastronómico en el Ecuador

En este contexto se podría hablar también de un turismo gastronómico a través del cual se resaltaría la diversidad gastronómica de las cuatro regiones del país costa, sierra, oriente y galápagos, cada una de ellas con platos característicos y únicos que juntos hacen un potencial gastronómico para ofrecer al mundo.

El Ministerio de Turismo (Mintur) de Ecuador presentó el Plan Nacional Gastronómico “Ecuador a la Carta”, un mapa gastronómico con los principales platos típicos de las 24 provincias, con el fin de convertir al país en una potencia gastronómica.

Esto le ha permitido al Mintur trabajar en este plan como una de las estrategias para atraer más turistas. Una de las primeras acciones ha sido la edición de 20.000 mapas y 10.000 folletos gastronómicos del Ecuador, que recogen 24 platos tradicionales uno por provincia, los mismos que serán distribuidos principalmente en ferias y eventos turísticos dentro y fuera del país. (MINTUR, 2018)

2.2.4 Turismo gastronómico en Cotacachi

Lamentablemente ciertos platos de la cocina tradicional como se indicó en párrafos anteriores, han desaparecido de la mesa familiar, sin embargo hay que considerar que existen otros platos que se han mantenido y están asociadas a fiestas tradicionales como son la Semana Santa, Inti Raymi, Navidad, Finados y principalmente la celebración de la fiesta de la Jora donde la chicha de Jora y las Carnes Coloradas se han convertido en platos iconos del cantón por los cuales incluso ha sido reconocido y admirado a nivel nacional e internacional al punto de que los turistas que visitan Cotacachi buscan saborear estos platos. Además, estos platos que se preparan en el cantón han permitido la generación de emprendimientos que han generado ingresos económicos y han mejorado la calidad de vida de los cotacacheños, vale la pena mencionar como ejemplo “Carnes Coloradas de Ester Moreno de Unda” quien fue la primera en comercializar las carnes coloradas, siendo en la actualidad la tercera generación de esta familia que mantiene viva esta tradición.

2.2.5 Principales preparaciones

El cantón Cotacachi posee tierras fértiles que producen productos como, maíz, frejol, papas, amaranto, quinua, arveja, trigo, sambo, zapallos, uvillas entre otros productos que los mismos se utilizan para elaborar su variada gastronomía. La gastronomía de este cantón básicamente consiste: de sopas y locros que son platos básicos y salados; los acompañamientos como tostados, panes y tortillas, estas pueden ser de sal y dulce; y preparaciones como coladas y champús, que, aunque mayormente líquidas, no son propiamente bebidas sino comida por su característica espesa que estas preparaciones poseen. En bebidas netamente tenemos la bebida de los dioses “chicha de jora”, jugo de caña, entre otras, (Bonilla, F y Guerrero, L, 2016).

Como indican los autores en la cocina tradicional de Cotacachi existen un sin número de recetas tradicionales entre las más afamadas e importantes están la chicha de jora y las carnes coloradas, dando así una identidad propia a esta ciudad.

2.2.6 Desarrollo de la cocina tradicional

En todos los países del mundo, en cada una de sus regiones la gastronomía es sin duda es una sólida expresión cultural, un diálogo sin palabras que refleja una identidad propia; mediante la diversidad de comidas, platos, recetas y presentaciones dan cuenta de prácticas alimentarias como responden a un proceso en el tiempo que han ido creando e inventando nuevas elaboraciones culinarias y proponiendo una gama de sabrosas ofertas (Abad, 2013).

Cada provincia del Ecuador cuenta con una variada gastronomía, en cada una de las zonas podemos apreciar una gran variedad de alimentos que en estas producen y así sirven para la elaboración de cada preparación y que cada uno de ellos se vayan caracterizando por sus distintos aromas, colores y texturas, además de los diferentes tipos de cocción que se aplican en las distintas preparaciones.

Con el pasar de los años han ido apareciendo modificaciones en la cocina tradicional que han sido un problema para que la mayoría de las recetas no se sigan elaborando de misma manera que lo realizaban nuestros antecesores, los nuevos estilos de vida y las nuevas técnicas de cocción han sido también un problema para que vayan desapareciendo.

2.2.7 Desarrollo local

El desarrollo local y regional se ha convertido entre las décadas de 1960 y 1970, en una actividad cada vez más importante para los gobiernos locales y regionales. Al mismo tiempo, el contexto del desarrollo local y regional se redefinido totalmente debido a cambios profundos establecidos en el modelo de actividad económica, lo que ha convertido en un reto de mayores dimensiones (Pike Andy, Rodrigues Andres y Tomaney John, 2006)

El desarrollo local es un proceso de diversificación y enriquecimiento de las actividades económicas y sociales en un territorio de escala local a partir de la movilización y la coordinación de sus recursos materiales e inmateriales. Esta noción señala a la vez una postura frente a la cuestión del «desarrollo», un método para el desarrollo de los territorios locales, así como un marco de análisis de sus incumbencias. (HYPERGE, 2014)

Cotacachi es un cantón que cuenta con una gran variedad de recursos tanto gastronómicos, culturales, naturales y sociales, que sabiendo utilizarlos de una manera correcta ayudarán a que el desarrollo tanto económico como social mejore de una manera bastante notable, ha existido un decrecimiento bastante notable en este sector debido a que en la actualidad no se han manejado parámetros que permitan que Cotacachi se dé a conocer no solo a nivel nacional sino internacional, impidiendo así que el turismo en este sector baje.

2.2.8 Usos técnicos

Existen distintos modos de vida, tecnología y usos alimentarios que hacen que vayan afectando a la elaboración de ciertas preparaciones tradicionales. Desde siempre ha sido la mujer principalmente la encargada de crear y preparar las diferentes preparaciones para llevar a la mesa familiar y han sido ellas quienes que, gracias a su creatividad, al gusto que le ponían como ingrediente agregado a la preparación y en ocasiones a la necesidad generada dada su situación económica buena o mala, a ingeniarse y crear nuevas formas de preparar y presentar los alimentos. Otro factor que influyó para la conservación y preparación de nuevos platos fue la limitada tecnología que obligaba a conservar los alimentos de manera que no se descompongan; para citar un ejemplo, el proceso que llevaban a cabo las abuelas conservar y preservar la carne, consistía en filetearla, adobarla y colocarla en cordeles cerca a la “tulpa” (cocina de leña) y este fue el proceso que dio origen a la ahora tan conocida y apetecida carne colorada.

La modificación de los modos de vida, el involucramiento de la mujer a la educación y formación profesional, al trabajo y el avance tecnológico ha dado como resultado que muchas de las recetas tradicionales sufran modificaciones ya sea en los ingredientes utilizados, de prepararlos, en los utensilios utilizados para el efecto que de una u otra manera han marcado una notable diferencia en su preparación, presentación, sabor y la forma de consumirlos.

Vale la pena considerar también el hecho de que muchas de las exquisiteces de la comida tradicional lamentablemente han desaparecido de la mesa familiar y solo se conservan en la memoria de nuestros mayores.

2.2.9 Importancia e influencia de preparaciones en el ámbito festivo

Muchos de los platos típicos son característicos de una determinada fiesta popular o religiosa del cantón Cotacachi, así se menciona que para la semana santa un plato que no puede faltar en la mesa el jueves santo se elabora la fanesca, higos con queso y el viernes santo el molo de papa, luego en septiembre se elabora la chicha de jora y las carnes coloradas, en noviembre en el día de los difuntos la colada de haba con churos, las guaguas de pan y el champús y algo que prácticamente que escasas familias conservan es el plato que no tiene un nombre específico que contiene el pan frito, huevo un trozo de carne y el plátano frito, realmente se desconoce el origen de este plato. En el mes de diciembre en las festividades de navidad y año nuevo algo muy típico de Cotacachi es la elaboración de los tamales navideños con una preparación diferente que como condumio principal es la carne de cerdo, los pristiños.

Se debe mencionar también que Cotacachi al ser un cantón pluricultural los indígenas asentados en este sector guardan también sus propias costumbres y tradiciones en donde también se hacen presentes platos como por ejemplo que en el Inti Raymi está el mote, cuy, papas, choclos, habas, mellocos, entre otros. Y en sus fiestas ya sea matrimonios, bautizos, lo mejor que pueden presentar es la mazamorra preparada con ushuyaku que es preparada con una harina que lleva maíz, alverja, haba y es condimentada y va acompañada con mote, cuy o gallina y como bebida se ofrece la chicha de jora o chicha de maíz.

2.2.10 Fuerza del desarrollo

Según Vázquez (2005) indica que: “Las nuevas fuerzas del desarrollo se pueden agrupar en tres grandes partes. En la primera se discute sobre la globalización económica, el desarrollo desigual y la pobreza. La segunda detalla los procesos de acumulación y desarrollo económico bajo un entorno de y de creciente competencia. En la tercera y última parte aborda la sostenibilidad del desarrollo económico, señalando a la política de desarrollo endógeno como catalizadora de la acción combinada de los mecanismos de desarrollo” (p. 178).

Para ir determinando cuales son los factores que influyen para que el desarrollo local del cantón Cotacachi sea menor, se debe ir determinando los puntos clave indica el autor antes mencionado; estos ayuden a tener un mejor énfasis a lo que se pretende estudiar.

2.2.11 Actividades del cantón

Cotacachi es uno de los cantones de la sierra norte que cuenta con una gran variedad atractivos turísticos; en los que se destacan aspectos culturales, gastronómicos y naturales.

Entre los atractivos culturales del cantón Cotacachi se destacan la Semana Santa, el Inti Raymi, la fiesta de la jora, entre otros. De la misma forma los habitantes de Cotacachi han desarrollado artesanías y manufacturas en cuero, las cuales se han convertido en un ícono representativo de la localidad. En cuanto a cultura, Cotacachi ha sido considerada la capital de la música al contar con exponentes importantes de la música nacional como por ejemplo Segundo Luis Moreno, compositor y musicólogo quien compuso obras musicales enfocadas a la cultura indígena del cantón.

Cuenta con una variada gastronomía, siendo sus platos principales los más representativos de la provincia de Imbabura.

Dentro de sus atractivos naturales se encuentran: la laguna de Cuicocha también considerada laguna de los Dioses, la cual forma parte de la Parque nacional Cotacachi-Cayapas, la Laguna de Piñan, la zona de Intag, Bosque Protector los Cedros.

2.2.12 Principales recursos gastronómicos

Tabla No. 1. Restaurantes representativos de Cotacachi. Fuente: L. Rueda, 2019.

RESTAURANTES			
Nombre del establecimiento	Descripción	Tipo de comida	Ubicación
<p>La Casa del Turista</p>  <p>Imagen No. 1. La Casa del Turista. Fuente: Página Oficial.</p>	<p>Establecimiento que brinda una gran variedad de preparaciones tanto nacionales como extranjeras.</p>	<p>Tradicional-Internacional</p>	<p>Bolívar y 10 de Agosto</p>
<p>La Tola</p>  <p>Imagen No. 2. La Tola. Fuente: Página Oficial.</p>	<p>Restaurant con más de 30 años de experiencia en la Cocina típica tradicional del cantón Cotacachi.</p>	<p>Tradicional-Internacional</p>	<p>9 de Octubre</p>
<p>El Mesón de Pedro</p>  <p>Imagen No. 3. El Mesón de Pedro. Fuente: Página Oficial.</p>	<p>El mesón de Pedro es un Restaurante de comida típica ecuatoriana, ubicado en pleno Centro turístico comercial y de la Ciudad de Cotacachi.</p>	<p>Ecuatoriana y Sudamérica</p>	<p>10 de Agosto & Pedro Moncayo</p>
<p>Carnes Coloradas de Esther Moreno de Unda</p>	<p>Las carnes coloradas son el plato típico de la ciudad de Cotacachi acompaña de la chicha de jora. La creadora de este plato tradicional de la serranía ecuatoriana fue Esther Moreno</p>	<p>Tradicional cotacacheña</p>	<p>Bolívar 16-70 y Modesto Peñaherrera</p>

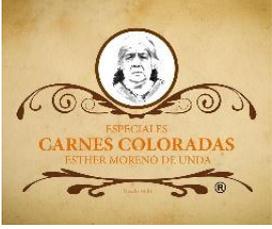
 <p>Imagen No.4. Carnes Coloradas de Esther Moreno de Unda. Fuente: Página Oficial</p>	<p>de Unda, quien transmitió cuidadosamente a su hija y a su nieta Cynthia González Unda los secretos para la elaboración esta receta. (Telegrafo, 2015)</p>		
<p>El Leñador</p>  <p>Imagen No. 5. El Leñador. Fuente: Página Oficial.</p>	<p>Restaurante el Leñador tiene sus inicios en el año 1993, por lo que se cumplen ya 25 años de existencia Institucional.</p> <p>A partir del año 1997 restaurante El Leñador se apuntaló en la atención al cliente ofreciendo platos a la carta y platos tradicionales del cantón, alcanzando a convertirse en ser el mejor restaurante a nivel local y nacional. (El Leñador, 2019)</p>	<p>Internacional- Tradicional</p>	<p>Sucre 10-12 Juan Montalvo</p>
<p>La Maqueza</p>  <p>Imagen No. 6. La Marqueza. Fuente: Página Oficial.</p>	<p>Contribuimos al desarrollo turístico de Cotacachi. Disfrute de una variada, sana y exquisita gastronomía. Visítenos, ¡La Excelencia es nuestro compromiso!</p>	<p>Tradicional – nacional e internacional</p>	<p>Calle 10 de agosto 12 - 65 y Bolívar</p>
<p>Paradero “ El Coco”</p>  <p>Imagen No. 6. Paradero El Coco. Fuente: L. Rueda, 2019.</p>	<p>Es un emprendimiento que con el pasar de los años ha marcado trayectoria en la ciudad de Cotacachi.</p>	<p>Típica Tradicional -</p>	<p>Calle Sucre y Segundo Luis Moreno</p>

Tabla No. 2. Mercados y Plazas representativas de Cotacachi Fuente: L. Rueda, 2019.

MERCADOS Y PLAZAS			
Nombre del establecimiento	Descripción	Tipo de comida	Ubicación
<p>Patio de Comidas Mercado Jatuk Cem</p>  <p>Imagen No.7. Jatuk Cem. Fuente: L. Rueda, 2019.</p>	<p>Compañía destinada a la venta de productos y servicios.</p>	<p>Típica- Tradicional</p>	<p>Calle 10 de Agosto & Salinas</p>
<p>Patio de Comidas Nocturno Mercado Jatuk Cem</p> <p>“Jardín Food Park”</p>  <p>Imagen No. 8. Jardín Food Park. Fuente: L. Rueda, 2019.</p>	<p>Patio de comidas destinado a la venta de una gran variedad de peraciones, su venta se realiza a partir de las 4:30 de la tarde.</p>	<p>Típica- Tradicional- Internacional</p>	<p>Calle 10 de Agosto & Salinas</p>
<p>Patio de Comidas Paseo San Francisco</p>  <p>Imagen No. 9. Paseo Artesanal San Francisco. Fuente: L. Rueda, 2019.</p>	<p>Es un espacio urbano familiar que está integrado el arte, la cultura, gastronomía, artesanía en cuero, el comercio y los negocios en una ciudad llena de tradiciones y costumbres como lo es COTACACHI. (Paseo Artesanal San Francisco, 2019)</p>	<p>Gastronomía Nacional e Internacional</p>	<p>Calle 10 de Agosto y Vicente Roca Fuerte</p>

Tabla No. 3. Hoteles y Hosterías representativas de Cotacachi. Fuente: L. Rueda, 2019.

HOTELES Y HOSTERÍAS			
Nombre del establecimiento	Descripción	Tipo de comida	Ubicación
<p>La Mirage</p>  <p>Imagen No. 10. La Mirage. Fuente: Página Oficial.</p>	<p>El hotel y spa La Mirage Garden le da la bienvenida para adentrarse en un ambiente mágico y disfrutar del tradicional Ecuador.</p>	<p>Nacional e Internacional</p>	<p>Calle 10 de Agosto prolongación Cotacachi, Imbabura, Ecuador</p>
<p>Rancho Santa Fe</p>  <p>Imagen No. 11. Rancho Santa Fé. Fuente: Página Oficial.</p>	<p>El Garden Resort & Convention Center Rancho Santa Fe se encuentra en Cotacachi y ofrece una piscina, un restaurante internacional y un centro de convenciones, alberga un bar, una sala de juegos y un jardín con parque infantil. En los alrededores se pueden practicar diversas actividades, como equitación y senderismo. (Booking, 1996-2019)</p>	<p>Internacional</p>	<p>Calle 10 de Agosto, a 3 cuadras del terminal de Cotacachi</p>
<p>Kimbala</p>  <p>Imagen No. 12. Kimbala. Fuente: L. Rueda, 2019.</p>	<p>Hotel y Restaurante que brinda una alta gama de platos.</p>	<p>Nacionales e internacionales</p>	<p>Bolívar entre 9 de Octubre y 10 de Agosto</p>

Tabla No. 4. Cafeterías más representativas. Fuente: L. Rueda, 2019.

CAFETERÍAS			
Nombre del establecimiento	Descripción	Tipo de comida	Ubicación
<p>Rio Intag</p>  <p>Imagen No. 13. Rio Intag. Fuente: Página Oficial.</p>	<p>Entre místicos paisajes de niebla y una amplia biodiversidad, se cultiva el mejor café de altura, único café de origen de los imbabureños. (Rio Intag, 2017)</p>	<p>Café Postres</p>	<p>Imbabura 863 y Parque San Francisco</p>

Tabla No. 5. Atractivos Turísticos. Fuente: L. Rueda, 2019.

ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
Nombre del establecimiento	Descripción	Tipo de comida	Ubicación
<p>Calle 10 de Agosto</p>  <p>Imagen No. 14. Calle 10 de Agosto. Fuente: L. Rueda, 2019.</p>	<p>La gran mayoría de los almacenes situados a los laterales de esta vía, elaboran y exhiben todas las manufacturas en cuero. (El Comercio, 2014)</p>	<p>Manufacturas en Cuero</p>	<p>Calle 10 de Agosto</p>
<p>Paseo Artesanal San Francisco</p>  <p>Imagen No. 15. Paseo Artesanal San Francisco. Fuente: L. Rueda, 2019.</p>	<p>Es un espacio urbano familiar que está integrado el arte, la cultura, gastronomía, artesanía en cuero, el comercio y los negocios en una ciudad llena de tradiciones y costumbres como lo es COTACACHI. (Paseo Artesanal San Francisco, 2019)</p>	<p>Artesanías Manufacturas</p>	<p>Calle 10 de Agosto y Vicente Roca Fuerte</p>

<p align="center">Museo de las Culturas</p>  <p>Imagen No. 16. Museo de las Culturas. Fuente: L. Rueda, 2019.</p>	<p>Desde 1987, el Museo de las Culturas de Cotacachi expone objetos arqueológicos, música, libros y tradiciones de los grupos étnicos del cantón. (El Telegrafo, 2016)</p>	<p>8 salas se exponen actividades tradicionales del cantón como la textilería, alfarería, alpargatería, platería, talabartería, cestería, música y ritualidades. (El Telegrafo, 2016)</p>	<p>Calle García Moreno y Bolívar</p>
<p align="center">Casa de la Cultura</p>  <p>Imagen No. 17. Casa de La Cultura. Fuente: L. Rueda, 2019.</p>	<p>Uno de los atractivos que tiene Santa Ana de Cotacachi es la Casa de las Culturas. Un sitio que es visitado por decenas de turistas y delegados estudiantiles para admirar el arte y la cultura. La Casa de las Culturas (Runakunapak Kawsai Wasi) cuenta con un estilo arquitectónico singular y donde se desarrollan programas educativos y culturales que cada vez más se vuelven un atractivo para los turistas. (La Hora, 2008)</p>	<p>Estilo arquitectónico</p> <p>Actividades Cultural</p>	<p>Bolívar y 9 de Octubre</p>
<p align="center">Catedral La Matriz</p>  <p>Imagen No. 18. Iglesia La Matriz. Fuente: L. Rueda, 2019.</p>	<p>Esta iglesia conserva un estilo neoclásico, en ella se combina la. Luce majestuosa e irradia el cristianismo de su pueblo. En su altar mayor es venerada con devoción la imagen de Santa Ana patrona de la ciudad, en su interior se encuentran obras de arte del siglo XVIII, como la Virgen de Dolores Complementan estas obras un conjunto de</p>	<p>Arquitectura griega y romana.</p>	<p>La Iglesia Santa Ana de Cotacachi se encuentra en la calle Bolívar entre Modesto Peñaherrera y García Moreno. (Viajando X, 2018)</p>

	100 vitrales de maravillosas obras artísticas. (Viajando X, 2018).		
<p>Catedral La Dolorosa</p>  <p>Imagen No. 19. Catedral La Dolorosa. Fuente: L. Rueda, 2019.</p>	<p>Conserva esculturas, cuadros y estampes religiosos, en su altar se encuentra la imagen de la Virgen de Dolorosa, es venerada y por ello su nombre, su decoración es a base de pan de oro.</p>	<p>Arquitectura de estilo modernista</p>	<p>Calle 10 de Agosto e Imbabura</p>

Tabla No. 6. Atractivos Turísticos Naturales. Fuente: L. Rueda, 2019.

ATRATIVOS TURÍSTICOS NATURALES			
Nombre del establecimiento	Descripción	Tipo de comida	Ubicación
<p>Laguna de Cuicocha</p>  <p>Imagen No. 20. Laguna de Cuicocha. Fuente: L. Rueda, 2019.</p>	<p>La principal joya natural que posee Santa Ana de Cotacachi es la laguna de Cuicocha. Este lugar único en su especie forma parte de la Reserva Ecológica Cotacachi-Cayapas.</p> <p>La laguna de origen volcánico pertenece a la parroquia de Quiroga y está vigilada por el imponente volcán Cotacachi, también conocido como "Mama Cotacachi". (El Norte, 2018)</p>	<p>Atractivo Turístico Natural</p> <p>Gastronomía</p> <p>Cultura</p> <p>Diversión</p> <p>Deporte</p>	<p>Ubicada a 14km de Otavalo y 12 km del suroccidente de Cotacachi. Esta dentro del Parque Nacional Cotacachi-Cayapas. (El Norte, 2018)</p>
<p>Laguna de Piñan</p>	<p>Corporación Ecuatoriana de Turismo (Citado por el Ministerio del Ambiente 2015) Es parte de la Reserva Ecológica Cotacachi Cayapas con un gran</p>	<p>Atractivo Turístico Natural</p> <p>Deporte</p> <p>Diversión</p>	<p>Se encuentra a 65 km de Cotacachi. (Viajando X, 2018)</p>



Imagen No. 21. Laguna de Piñan. Fuente: Go Raymi, 2019.

valor ambiental y de conservación. Su ubicación la mantiene bien protegida, con pocos usuarios en turismo lo que garantiza su conservación. Los páramos son utilizados para pastoreo por parte de los pobladores de Imantag, Piñán, San Francisco de Sachapamba, Guanán y de otras más lejanas, pero con carga animal menor. El sistema de las lagunas de Piñán está compuesto por lagunas permanentes de diferentes tamaños, siendo las más grandes la de Piñán o Donoso, llamada así en honor a Pedro Xavier Donoso, primer alcalde de Ibarra en 1684. Estas lagunas se encuentran a partir de los 3.100 m.s.n.m. en los páramos de la cordillera de Piñán. (Ministerio del Ambiente, 2015)

Valle de Íntag



Imagen No. 22. Valle de Intag. Fuente: Go Raymi, 2019.

Íntag forma parte de la zona de amortiguamiento del Parque Nacional Cotacachi – Cayapas. Cuenta con más de 200.000 hectáreas y se encuentran las parroquias Peñaherrera, García Moreno, Cuellaje, Apuela del cantón Cotacachi, y Selva Alegre del cantón Otavalo.

El Valle de Íntag es un lugar donde la

Atractivo Turístico
Rea creatividad
Deporte
Diversión

Ubicada en la provincia de Imbabura, en las estribaciones occidentales de los Andes Ecuatorianos (La Hora, 2017)

	<p>naturaleza, cultura, costumbres y diversión se unen armoniosamente, para que quien lo visite se lleve una maravillosa e inolvidable experiencia. Es un lugar que además de ofrecer exuberantes frutas tropicales, paisajes y sitios ideales para pescar, también brinda la oportunidad de disfrutar de cálidas aguas termales en el balneario Nangulví. (La Hora, 2017)</p>		
 <p>Imagen No. 23. Parque Nacional Cotacachi- Cayapas. Fuente: La Hora, 2018.</p>	<p>Considerada una de las más importantes áreas protegidas en los Andes occidentales del Ecuador, debido a su alta biodiversidad. Fue creada el 28 de agosto de 1968, tiene una superficie de 204.420 hectáreas y cuenta con especies endémicas.</p> <p>La Reserva está conformada por dos zonas, baja y alta. Su vegetación se caracteriza por la presencia de árboles de madera como de caoba, guayacán, roble y balsa. Con respecto a la fauna el cóndor, pumas, venados, jaguares y tigrillos, entre otros que están en peligro de extinción. (Matango, 2016)</p>	<p>Parque Nacional</p> <p>Atractivo Turístico</p> <p>Deporte</p>	<p>Ubicada a 12 Km. de Cotacachi entre las provincias de Imbabura y Esmeraldas. (Matango, 2016)</p>

2.3 Fiestas Patrimoniales

Las fiestas tradicionales en Ecuador se pueden identificar como ancestrales o indígenas, y tradicionales mestizas. Entre las primeras se destacan las fiestas de los equinoccios y solsticios, que en la época colonial fueron insertadas en el calendario católico como la fiestas del Carnaval previo a la Cuaresma, la fiesta del Inti Raymi, que se celebra en el mundo de los Andes, la misma que arranca con la fiesta del Corpus Cristi, las fiestas de San Juan y de San Pedro, en el norte de Pichincha; y, la fiesta de la Jora y del Yamor en Imbabura. (Ecuador Travel, 2019)

Cotacachi es uno de los cantones de la provincia de Imbabura que a través de sus celebraciones simboliza la cultura ancestral que se sigue manteniendo, y de la misma forma enmarcan una infinidad de aspectos que caracterizan y tiene un significado que permiten así mantener la identidad del pueblo cotachacheño. Como señala el libro *Cosmovisión Andina de Cotacachi*, las fiestas más representativas que podemos encontrar son las siguientes:

2.3.1 Pawkar Raymi

Fiesta de la Calidez – Equinoccio 21 de Marzo

El inicio de una nueva estación permite a las comunidades indígenas celebrar el Pawkar Raymi o fiesta de los primeros frutos, donde los grandes terrenos conocidos como chakras o sementeras envainan sus semillas y en forma de celebración a este suceso las comunidades indígenas practican la cuarentena que el cual es un ayuno de tres días; mientras se cosechan los granos tiernos.

La Semana Santa es una manifestación cultural y religiosa que reemplaza al Pawkar Raymi convirtiéndose en una festividad que tiene un enfoque más espiritual en donde se concierne en forma de fe la muerte y resurrección de Jesús; los habitantes de las comunidades indígenas y de la zona urbana de Cotacachi se reúnen con andas de figuras e imágenes religiosas para las procesiones que se realiza por las principales calles de cantón en dirección a las iglesias La Matriz y San Francisco. (Raúl Cevallos, Posso Miguel, Naranjo Miguel, Bedón Iván y Soria Rolando, 2017)

La gastronomía típica tradicional tiene un gran vínculo con lo antes mencionado, en Semana Santa la fanesca es el plato principal, para su elaboración se utilizan productos nativos de la zona; como los granos y verduras frescos (maíz, fréjol, chocho, habas, arveja, sambo, zapallo, melloco, etc.) además el molo de papa, dulce de higos, arroz de leche.

2.3.2 Inti Raymi

Fiesta del Sol- Solsticio 21 de Junio

Son celebraciones que tienen un simbolismo religioso, cultural, político y astronómico. El Inti Raymi en Cotacachi es una celebración cultural que se desarrolla con el fin de dar gracias al Padre Sol (Inti Tayta) y Madre Tierra (Pacha Mama) por los favores recibidos en tiempo de cosecha y por la abundancia de la misma.

Las comunidades indígenas están divididas por dos representaciones que son comunidades altas (cerca de la faldas del volcán Cotacachi o “mama Cotacachi”) y comunidades bajas (aledañas del volcán Cotacachi o “mama Cotacachi”), las mismas se apoderan de la plaza central; a esto se lo conoce como Hatun Puncha o toma la plaza, es ahí donde a través de su silbidos y zapateado demuestran su furia y pasión que tienen los comuneros ante esta celebración. Años anteriores el impulso llevaba a que existan conflictos entre comunidades altas con las bajas, se creía que al existir estos enfrentamientos se media la fuerza, y que el derramar sangre permitía a los indígenas agradecer a la Pacha Mama por las cosechas obtenidas, otro aspecto que se puede considerar desde el punto de vista ritual y espiritual es el acto que está ligado a ritos de fertilidad y la oposición andina entre mitades masculinas y femeninas.

Uno de los aspectos más importantes de las fiestas del Inti Raymi es la famosa pampa mesa, pambamesa o comida comunitaria, se colocó en el centro todos los alimentos de cosecha mote, maíz, chochos, papas, gallina de campo , cuyes y entre todos comparten, además brindan el famoso uchujacu, harina picante en español (harina de seis granos maíz, trigo, cebada, haba, arveja y lenteja) que es una colada de harina tradicional y como bebida se consume la

chicha de maíz o chicha de Jora. (Raúl Cevallos, Posso Miguel, Naranjo Miguel, Bedón Iván y Soria Rolando, 2017)

2.3.3 Kulla Raymi

Fiesta de la Mamacha o Reina- Equinoccio del 22 de Septiembre

Esta celebración es dedicada a la esposa del Inca Rey, también era conocida como Mamacha y como forma de recrear el pasado señorial se implementa la fiesta de la Jora en representación de la festividad inca y hace homenaje a la jora que es una bebida sagrada elaborada desde la época preincaica y es consumida en actos ceremoniales y festivos en la zona andina.

En 1960 el Club Social El Nacional de Cotacachi, comprometidos con la cultura e identidad de este pueblo encuentran la Fiesta de Jora en donde se realiza eventos festivos de distinto índole (eventos musicales, desfile de comparsas y carros alegóricos con participaciones nacionales e internacionales, concursos de la mejor chicha de jora, eventos deportivos, etc.), en la actualidad solo se realiza la elección y coronación de la Ñusta (nombre quechua que se les da a las reinas o princesas del imperio Inca), ya que por temas políticos- sociales la elección de la soberana de la ciudad de Cotacachi fue excluido del calendario festivo. (Raúl Cevallos, Posso Miguel, Naranjo Miguel, Bedón Iván y Soria Rolando, 2017)

2.3.4 Los Finados

El día de todos los Santos y Fieles Difuntos

Según la tradición católica y el pueblo indígena y mestizo, el 1 de Noviembre se celebra el día de los Santos y el 2 de Noviembre el día de los fieles difuntos, son festividades que están relacionadas con la cultura popular de los Andes y el catolicismo. La iglesia católica introdujo un calendario litúrgico para rezar a las almas del purgatorio y es ahí donde un centenar de cotacacheños visitan las tumbas de sus seres queridos llevando ofrendas como arreglos florales, tarjetas, lazos, etc. Y posterior a ello se reúnen en casa de algún familiar que por lo general son las abuelas quienes tienen listo la colada de maíz con churos y en la gran mayoría de hogares se consume un plato el cual no cuenta

con un nombre específico pero que le da un valor tradicional a este pueblo, el plato es servido con pan tostado, platano maduro y huevo frito, en ciertas ocasiones se suele acompañar con un filete de carne de res; en el caso del pueblo indígena llevan a sus difuntos alimentos entre los que se puede encontrar la colada morada, wawas de pan, roscas de indio, pan, queso, papas, ocas, maíz tostado, entre otras preparaciones en las que se utilizan productos tradicionales de los pueblos indígenas. (Raúl Cevallos, Posso Miguel, Naranjo Miguel, Bedón Iván y Soria Rolando, 2017)

2.4 Planificación estratégica cultural

Lorite (2008) afirma que: La planificación estratégica cultural se ha erigido como herramienta indispensable para responder a los retos de la globalización, dado que la dialéctica global-local tiene una presencia creciente en el ámbito de la cultura. La cultura ha ido adquiriendo progresivamente protagonismo dentro de las políticas públicas y de la actividad económica por su contribución al desarrollo económico y sostenible de territorios como las metrópolis y redes de ciudades (s/p).

Como indica Lorite la cultura se maneja en conjunto con la política pública, en el caso de Cotacachi con el GAD municipal e instituciones gubernamentales, logrando así trabajar en conjunto con pequeños negocios y emprendimientos que ayuden al desarrollo en el ámbito económico y social de la población

2.5 Operacionalización de variables

Operacionalizar las variables significa explicar cómo se miden. Para lograr la operacionalización se transforma una variable en otras que tengan el mismo significado, descomponiéndolas en otras más específicas llamadas dimensiones y a su vez, traducir estas dimensiones en indicadores para permitir la observación directa.

Operacionalización, es el proceso de llevar una variable de un nivel abstracto a un plano más concreto. Su función básica es precisar al máximo el significado que se le otorga a una variable en un determinado estudio (Jiménez, 2016)

Tabla No. 7. Cuadro de Operacionalización de Variables. Fuente: L. Rueda, 2019.

OBJETIVO GENERAL: Determinar la gastronomía tradicional de Cotacachi, provincia de Imbabura como un elemento de identidad y desarrollo local.				
Objetivo Especifico	VARIABLE	DEFINICION	DIMENSION	INDICADORES
Diagnosticar los principales recursos gastronómicos de Cotacachi que dan identidad tradicional a esta región.	Atractivos Gastronómicos de Cotacachi	Ofrecer preparaciones culinarias que llamen la atención a los turistas	Natural Histórico Cultural Gastronómica	Platos tradicionales
	Variedades gastronómicas que dan identidad a esta región	Como se puede distinguir la variedad gastronomía según sus características.	Cotacachi	Principales mercados que brindan alimentación. Principales restaurantes representativos.
Identificar la gastronomía cotacacheña y los emprendimientos que en materia gastronómicos han permitido el desarrollo de este cantón.	Emprendimientos gastronómicos que contribuyen al desarrollo del cantón.	Establecimientos que presentan un desarrollo y atraen a los turistas mediante la presentación de platos típicos de este cantón.	Cultural Histórica Social Gastronómica	Principales mercados que brindan alimentación. Principales restaurantes representativos.
	Influencia de la cocina tradicional de Cotacachi en la identidad y desarrollo local.	y que mantienen vivas la tradición culinaria en Cotacachi	Social Cultural Histórico Gastronómico Cotacachi	Valor histórico. Cuáles son los platos que han dado identidad a esta región. Valor gastronómico.
Caracterizar los polos de desarrollo de la gastronomía cotacacheña que son un atractivo turístico y que aporten identidad y desarrollo a este cantón.	Polos de desarrollo de la gastronomía cotacacheña que pueden ser un atractivo turístico.	Innovaciones que ayudan al desarrollo gastronómico de este sector.		Innovaciones en el sector gastronómico Restaurantes representativos
	Platos con atractivo turístico y gastronómico que aportan identidad y desarrollo a este cantón.	Platos que llaman la atención por su forma de elaboración, origen específico y sobre todo la reseña histórica y lo caracteriza.	Social Cultural Regional Turística	Satisfacción del cliente. Platos típicos. Especialidades culinarias.
Verificar las principales estrategias para fomentar la gastronomía tradicional y favorezca a su desarrollo local.	Implementar estrategias de promoción para el sector gastronómico.	Acciones encaminadas a mejorar la economía la localidad.	Social Cultural Económico Regional Gastronómico	Mejorar las condiciones de los ciudadanos. Satisfacción al cliente. Mejorar los aspectos de gestión. Servicio de calidad. Mejora de productos. Alta producción. Aumento de trabajo en el sector
	Mejorar la atención y calidad de los productos gastronómicos que se ofertan en el sector.	Satisfacer las necesidades y requerimientos de los consumidores	Gastronomía Actitud Volúmenes en ventas	

CAPITULO III

MARCO METODOLOGICO

Ruíz (2007), expresa: “metodología es un procedimiento general para obtener de una manera más precisa el objetivo de la investigación, dependiendo de la problemática que se vaya a estudiar se determina el tipo de investigación”. (p. 61).

Es la parte esencial de la presente investigación ya que en este proceso se busca la del estudio y los aspectos metodológicos que se van a emplear para llevar a cabo el presente trabajo de investigación.

3.1 Paradigma

Para entender de mejor manera la metodología que se utilizará en la investigación se partirá de una breve explicación de paradigma. Patton (1990) afirma que el paradigma indica y guía a los seguidores en relación a lo que es legítimo, válido y razonable y se convierte en una especie de lupa que permitirá al investigador poder ver la realidad desde una distinta perspectiva, en este sentido se podrá determinar la forma en la que desarrollará el proceso de investigación.

Kuhn (citado por Carlos Ramos, 2015) en cambio, indica que un “paradigma es un conjunto de suposiciones que mantienen interrelación respecto a la interpretación del mundo” (p. 10). (Ramos, 2015), es decir, viene a ser como una guía base para los investigadores en general, ya que indica las diferentes problemáticas que se deben tratar y busca un marco referencial en el cual se aclaren las interrogantes mediante un adecuado conocimiento.

Tratando de minimizar la subjetividad en el proceso de esta investigación, se tomará como modelo el paradigma interpretativo, permitiendo interpretar y contextualizar la información adquirida y permitirá ser analizada de manera cualitativa. Para que los resultados que se obtengan puedan ser analizados e interpretados, Ricoy (citado por Carlos Ramos, 2015) afirma que “El carácter cualitativo que caracteriza al paradigma interpretativo busca profundizar en la

investigación, planteando diseños abiertos y emergentes desde la globalidad y contextualización. Las técnicas de recogida de datos más usuales son la observación participativa, historias de vida, entrevistas, los diarios, cuadernos de campo, los perfiles, el estudio de caso” (p.17), lo que ratifica las bondades del paradigma interpretativo al momento de realizar la investigación. (Ricoy, 2006)

Para efecto de esta investigación y tomando como referencia el paradigma positivista se partirá del modelo de la gastronomía tradicional a la que se la conceptualizará como el arte fundamentalmente social y el acervo de conocimientos que están íntimamente relacionados con experiencias de un grupo humano determinado y que son la expresión de saberes, modos de vida, técnicas, creencias, gustos, afectos, sentidos de pertenencia, entre otros, que forman parte de la identidad cultural de un pueblo, que podrán ser cuantificados, cualificados, analizados y sistematizados.

La importancia que la autora ve en tomar dicho paradigma es porque se considera que la gastronomía tradicional por un lado constituye la sinergia de diferentes aspectos de la vida de un pueblo y por otro porque si se la posiciona con su verdadero valor al resaltar aspectos como sabores, sazones, celebraciones, etc. que se materializan en un platillo especial, pueden constituirse en un patrimonio intangible y como se mencionó en el párrafo anterior al formar parte de la identidad cultural de un pueblo, llega a ser un elemento insustituible su desarrollo.

3.1.1 Enfoque Metodológico

Para el diseño del presente trabajo se utilizará el método cualitativo que hará posible que el trabajo pueda llegar a cumplir con los objetivos que están planteados. El análisis cualitativo busca comprender los fenómenos dentro de su contexto usual, se basa en las descripciones detalladas de situaciones, eventos, personas, interacciones, comportamientos observados, documentos, y demás fuentes que persigan el fin de pretender no generalizar los resultados. (Cuenya y Ruetti, 2010)

3.1.2 Métodos Auxiliares

Método Inductivo: Se utiliza el razonamiento para obtener conclusiones que parten de hechos particulares aceptados como válidos, para llegar a conclusiones, cuya aplicación sea de carácter general. El método se inicia con un estudio individual de los hechos y se formulan conclusiones universales que se postulan como leyes, principios o fundamentos de una teoría (Bernal C. , 2016)

En el caso particular del presente estudio este método se utilizará a partir del tema general de la investigación para ir tomando enunciados de la gastronomía en general; para luego deducir las explicaciones particulares sobre la comida tradicional cotacacheña y poder presentar posteriormente la propuesta establecida, así como las respectivas conclusiones y recomendaciones.

Método Analítico-Sintético: Este método estudia los hechos, partiendo de las descomposiciones del objeto de estudio en cada una de sus partes para estudiarlas en forma individual (análisis), y luego se integran dichas partes para estudiarlas de manera holística e integral (síntesis), (Bernal C. , 2006).

El análisis de la investigación obtenida con la aplicación de las entrevistas recopilar información que ayudara y permitirá identificar los diferentes aspectos que tiene la gastronomía tradicional cotacacheña y de qué manera influya en el desarrollo local del cantón.

3.1.3 Tipo de investigación

Para el presente trabajo se utilizará el tipo de investigación no experimental permitiendo que se realice sin manipular las variables ya que no hay condiciones ni estímulos a los cuales se expongan los sujetos a los cuales se los va a estudiar.

Como lo afirma Grajales (2000); cuando se clasifican las investigaciones tomando como criterio el papel que ejerce el investigador sobre los factores o características que son objeto de estudio, la investigación puede ser clasificada como experimental o no experimental. Cuando es experimental, el investigador no solo identifica las características que se estudian sino que las controla, las

altera o manipula con el fin de observar los resultados al tiempo que procura evitar que otros factores intervengan en la observación. Cuando el investigador se limita a observar los acontecimientos sin intervenir en los mismos entonces se desarrolla una investigación no experimental, la misma que será acogida por la presente investigación. (Grajales, 2000)

3.2 Diseño de la investigación

Para la presente investigación se trabajara con un diseño de investigación de campo el cual permitirá recabar información In Situ de los aspectos relacionados a la gastronomía tradicional y los polos de desarrollo con los que cuenta Cotacachi.

Este tipo de investigación se apoya en informaciones que provienen de las entrevistas. Como es compatible desarrollar este tipo de investigación junto a la investigación de carácter documental, se recomienda que primero se consulten las fuentes de la de carácter documental, a fin de evitar una duplicidad de trabajos (Astete A. y Muñoz M., 2016).

De igual forma, la presente investigación se considera descriptiva teniendo como propósito describir como se manifiesta el objeto de estudio. Los estudios descriptivos buscan especificar las propiedades importantes de personas, grupos, comunidades o cualquier otro fenómeno que sea sometido a análisis, así que miden o evalúan diversos aspectos, dimensiones o componentes del fenómeno o fenómenos a investigar. Según Tamayo (2003), la investigación descriptiva “comprende la descripción, registro, análisis e interpretación de la naturaleza actual, y la composición o proceso de los fenómenos. El enfoque se hace sobre conclusiones dominantes o sobre grupo de personas, grupo o cosas, se conduce o funciona en presente” (p. 35).

3.3 Sujetos de estudio

Se trabajará con 7 sujetos de estudio, entre los expertos seleccionados (actores claves) se encuentran personas que cuentan con conocimientos amplios y laboran en las áreas como: política, cultural, social, artesanal y gastronómica, permitiendo así recabar información importante, favorable y útil para llevar a cabo la presente investigación.

3.4 Métodos de Obtención de Datos

Es una técnica que consiste en observar atentamente el fenómeno, hecho o caso, tomar información y registrarla para su posterior análisis. La observación es un elemento fundamental de todo proceso investigativo; en ella se apoya el investigador para obtener el mayor número de datos. Gran parte del acervo de conocimientos que constituye la ciencia ha sido lograda mediante la observación.

Existen dos clases de observación: la Observación no científica y la observación científica. La diferencia básica entre una y otra está en la intencionalidad: observar científicamente significa observar con un objetivo claro, definido y preciso: el investigador sabe qué es lo que desea observar y para qué quiere hacerlo, lo cual implica que debe preparar cuidadosamente la observación. Observar no científicamente significa observar sin intención, sin objetivo definido y por tanto, sin preparación previa. (Puente, s.f.)

3.4.1 Matriz de análisis de contenido

Para Bardin (citado por López Fernando, 2002) el análisis de contenido es un conjunto de instrumentos metodológicos, aplicados a lo que él denomina como «discursos» (contenidos y continentes) extremadamente diversificados. El factor común de estas técnicas múltiples y multiplicadas -desde el cálculo de frecuencias suministradoras de datos cifrados hasta la extracción de estructuras que se traducen en modelos- es una hermenéutica controlada, basada en la deducción: «la inferencia». (López, 2002)

Esta técnica se constituye en un instrumento de respuesta a esa curiosidad natural del hombre por descubrir la estructura Interna de la información, bien en su composición, en su forma de organización o estructura, bien en su dinámica. Esta técnica centra su búsqueda en los vocablos u otros símbolos que configuran el contenido de las comunicaciones y se sitúan dentro de la lógica de la comunicación interhumana. (López, 2002)

CAPITULO IV

ANALISIS DE RESULTADOS CUALITATIVOS

En este punto se tiene como fin analizar la información obtenida en base a las entrevistas realizadas, tomando en cuenta las distintas opiniones y perspectivas que cada uno de los expertos tiene respecto a la gastronomía tradicional de Cotacachi, se ha tomado en cuenta distintas ponencias como es en el ámbito cultural, social, gastronómico, artesanal, emprendimiento más representativo; y de esta manera conocer si la gastronomía tradicional de Cotacachi es un elemento de identidad y aporta un desarrollo a este cantón.

4.1 Resultados e Interpretación

GUIA DE ENTREVISTA

Fecha: 16 de junio 2019

Hora: 12.00 p.m.

Lugar: Calle 10 de Agosto - Cotacachi

Entrevistador: Sandra Lissette Rueda

Entrevistado: Señora Rosario Rueda- Presidenta de “Artesanos Asociados del Cuero” en el periodo 2017 hasta el 2018 – Calle 10 de Agosto de la Ciudad de Cotacachi

Introducción:

Esta entrevista tiene como objetivo adquirir más información sobre la gastronomía tradicional de Cotacachi y de qué forma aporta identidad y desarrollo a este cantón.

Características de la entrevista:

Determinar cuál es la opinión que tienen los expertos con respecto a la gastronomía tradicional del cantón Cotacachi y de qué forma aporta identidad y desarrollo local a este cantón.

Preguntas:

1. ¿De qué forma considera que la gastronomía aporta identidad a Cotacachi?

Creo que es importante porque cada plato tiene su distinta preparación, cada fecha en la que se la realiza. No es lo mismo hablar de una colada morada que de un champús o de una fanesca, cada fecha tiene su preparación y creo que eso es bastante importante en cuanto a la identidad cultural de Cotacachi.

2. ¿Qué aspectos considera usted que aporta la gastronomía tradicional al cantón Cotacachi?

Aporta principalmente al flujo turístico y sobre todo a la economía local de Cotacachi ya que en cuanto a comida todos los turistas tienden a gastar por decirlo una cierta cantidad de dinero por las preparaciones que tiene el cantón.

3. ¿Cree usted que la elaboración de la gastronomía tradicional hace que se mantengan vivas las costumbres y tradiciones de una determinada población?

Claro, la gastronomía local trae consigo importantes costumbres más allá de preparaciones y todas estas tradiciones culturales y sociales que puede decir también, se traspasan de generación en generación por ello es importante en cuanto a cultura local.

4. ¿Cree usted que en los periodos de las últimas alcaldías se ha dado énfasis a la cultura gastronomía del cantón?

No la verdad, pero me parece que se debe dar prioridad al ser accesible esto de la gastronomía para toda la población y para todos los turistas que llegan a visitar Cotacachi porque por ende el turista siempre consume y me parece que se debe dar prioridad.

5. ¿Cree usted que se debe dar apertura en el GAD para que ingresen proyectos gastronómicos que aporten al desarrollo del cantón?

Obviamente la gastronomía es una representación importante en cada región y porque no decirlo en cada cantón por ello yo creo que las autoridades encargadas deben darle prioridad a este tema.

6. ¿Está de acuerdo que debe existir mayor promoción respecto a los atractivos turísticos y gastronómicos con los que cuenta Cotacachi?

Completamente, se debe manejar con personas capacitadas en cuento a turismo y de esta forma una correcta promoción y oferta turística gastronómica y cultural también del cantón.

7. ¿Usted como ciudadano/a de Cotacachi que actividades implementaría para promover la gastronomía tradicional del cantón?

Ferias gastronómicas, concursos de comida típica y porque no se podría también considerar la realización de la carne colorada más grande del mundo y así poder entrar tal vez en un récord gastronómico que llame la atención de turistas y visiten nuestro cantón.

8. ¿Considera que al implementar un mejor manejo de la gastronomía cotacacheña, esta ayudaría a que el desarrollo local de este cantón mejore?

Claro que si conozco personas de la ciudad de Quito que conocen la provincia de Imbabura y Cotacachi por su gastronomía. De esta forma también conocen el negocio del cuero, las artesanías y los atractivos turísticos que posee el cantón.

9. ¿Considera usted que la gastronomía parte del patrimonio cultural tangible e intangible de la localidad?

Claro como ya le expliqué es una representación del cantón en cuanto a patrimonio cultural y en los ámbitos gastronómicos y sociales.

10. ¿Cuáles considera usted que son las preparaciones más representativas de Cotacachi y por qué?

Entre los platos principales considero que se encuentra las Carnes Coloradas, la Chicha de Jora; en cuanto al cantón Cotacachi y han sido preparaciones que han marcado historia, también la preparación del Cuy, la fritada que estos dos platos ya se extenderían a nivel provincial de Imbabura.

Evaluación de la Entrevista

1. ¿El ambiente físico de la entrevista fue el adecuado? (quieto, confortable, sin molestias).

El ambiente de la entrevista estuvo adecuado ya que no se presentaron interrupciones.

2. ¿La entrevista fue interrumpida?, ¿con qué frecuencia?, ¿afectaron las interrupciones el curso de la entrevista, la profundidad y la cobertura de las preguntas?

La entrevista no tuvo interrupciones, la persona entrevistada aportó con conceptos bastante básicos respecto a la gastronomía tradicional de Cotacachi desde el punto de vista artesanal.

3. ¿El ritmo de la entrevista fue adecuado al entrevistado o la entrevistada?

El ritmo de la entrevista fue adecuado ya que no hubo cortes en la entrevista.

4. ¿Se hicieron todas las preguntas?, ¿se obtuvieron los datos necesarios?, ¿qué puede mejorarse de la guía?

Se llevaron a cabo todas las preguntas y la información recabada contribuyó al presente trabajo de titulación.

5. ¿Qué datos no contemplados originalmente emanaron de la entrevista?

Falto que algunas preguntas sean concretas, pero la información ayuda para realizar la investigación.

6. ¿El entrevistado se mostró honesto y abierto en sus respuestas?

Si, al momento de realizar la entrevista recalcó que no tenía conocimientos amplios respecto a la cocina tradicional de Cotacachi.

7. ¿El equipo de grabación funcionó adecuadamente?, ¿se grabó toda la entrevista?

Si se pudo grabar en video y audio, facilitando así realizar en análisis de la entrevista.

8. ¿Evitó influir en las respuestas del entrevistado?, ¿lo logró?, ¿se introdujeron sesgos?

Sí, ninguna pregunta fue influida.

9. ¿Las últimas preguntas fueron contestadas con la misma profundidad de las primeras?

Si, ya que la persona sabía con certeza lo que se solicitaba en la entrevista.

10. ¿Su comportamiento con el entrevistado o la entrevistada fue cortés y amable?

Si en vista a la amabilidad que se dio, el entrevistado supo responder todas las preguntas amablemente.

11. ¿El entrevistado se molestó, se enojó o tuvo alguna otra reacción emocional significativa?, ¿cuál?, ¿afectó esto la entrevista?, ¿cómo?

No, ninguna pregunta influyo ene le comportamiento.

12. ¿Fue un entrevistador activo?

Si, dando su punto de vista desde el ámbito artesanal y comercial.

13. ¿Estuvo presente alguien más aparte de usted y el entrevistado?, ¿esto afectó?, ¿de qué manera?

Si, la persona que ayudaba con la filmación, pero no hubo interrupciones.

Análisis de la Entrevista

En la presente entrevista se puede determinar que la gastronomía es uno de los elementos de identidad más importante con los que cuenta Cotacachi, es por ello que se debe poner énfasis en implementar diferentes actividades que

permitan incremental el turismo en esta localidad y de esta manera hacer que las actividades que en la actualidad se realizan en esta región como son: las artesanías en cuero, turismo, la gastronomía entre otros; tengan un mayor incremento y permita que la economía del cantón Cotacachi vaya mejorando de manera notable.

GUIA DE ENTREVISTA

Fecha: 24 de junio 2019

Hora: 11.30 a.m.

Lugar: Bolívar 16-70 y Modesto Peñaherrera- Cotacachi

Entrevistador: Sandra Lissette Rueda

Entrevistado: Señora Cynthia Gonzales- Propietaria del Restaurante Típico-Tradicional del cantón Cotacachi “Especiales Carnes Coloradas Esther Moreno de Unda”.

Introducción:

Esta entrevista tiene como objetivo adquirir más información sobre la gastronomía tradicional de Cotacachi y de qué forma aporta identidad y desarrollo a este cantón.

Características de la entrevista: Determinar cuál es la opinión que tienen los expertos con respecto a la gastronomía tradicional del cantón Cotacachi y de qué forma aporta identidad y desarrollo local a este cantón.

Preguntas:

1. ¿De qué forma considera que la gastronomía aporta identidad a Cotacachi?

Aporta muchísimo porque es la identificación de un cantón, de un pueblo, de una tradición entonces es un icono yo creo; estoy convencida que la identidad es el icono más importante con el que cuenta la gastronomía de un cantón.

2. ¿Qué aspectos considera usted que aporta la gastronomía tradicional al cantón Cotacachi?

El turismo lo principal el movimiento económico porque si un turista viene a una ciudad es con el fin de ver el atractivo de ciertos lugares, atractivos turísticos y sobre todo ver lo que se prepara en el cantón entonces a cualquier persona le gusta saborear lo que es típico de un cantón

3. ¿Cree usted que la elaboración de la gastronomía tradicional hace que se mantengan vivas las costumbres y tradiciones de una determinada población?

Si totalmente es así, y sobre todo hay que también incentivar para que esto no se pierda porque hoy en la actualidad obviamente que por tanto estudio, tanto especialista en esta rama de gastronomía van implementando platos gourmets pero también es necesario conocer de donde nacen las tradiciones, de donde nace un plato como se elaboró en el pasado, como se mantiene y como se podría ver en el futuro. Entonces obviamente estoy más que segura que esto no se puede perder porque es lo que nos identifica.

4. ¿Cree usted que en los periodos de las últimas alcaldías se ha dado énfasis a la cultura gastronomía del cantón?

Creo que sí, no le puedo confirmar con mayor certeza pero creo que si en lo que se refiere con las culturas indígenas, ellos han dado a difundir lo que ellos a su manera preparan, el cómo lo preparan, como lo realizan, como lo ejecutan en las comunidades indígenas.

5. ¿Cree usted que se debe dar apertura en el GAD para que ingresen proyectos gastronómicos que aporten al desarrollo del cantón?

Es necesario, porque como le digo es lo que le va identificando a una ciudad entonces cualquier turista debe saber lo que se prepara, lo que se hace y es muy necesario e indispensable que esto ya se tome en cuenta y se lo vaya desarrollando.

6. ¿Está de acuerdo que debe existir mayor promoción respecto a los atractivos turísticos y gastronómicos con los que cuenta Cotacachi?

Si totalmente, es lo que se necesita para permitir que un cantón salga adelante, es muy necesario y es la base para que el público, el cliente, el turista nacional y extranjero conozcan y sepan de una ciudad.

7. ¿Usted como ciudadano/a de Cotacachi que actividades implementaría para promover la gastronomía tradicional del cantón?

Principal es poder tener un catastro de lo que se hace en cada sector es necesario tener en la lista de comunidades creo yo luego me sector urbano identificarlo bien tenerlo muy detallado para saber que se realiza y luego posterior y levantar y la información que se requiere para dar a conocer.

8. ¿Considera usted que debe existir un lugar en donde se desarrollen actividades gastronómicas?

Eso es muy necesario y esto ayuda muchísimo para que esto se lleve a efecto.

9. ¿Cuáles considera usted que son las preparaciones más representativas de Cotacachi y por qué?

Si, totalmente porque sabemos los orígenes de dónde nace todo.

10. ¿Considera usted que la gastronomía es parte del patrimonio cultural tangible e intangible de la localidad?

Bueno las preparaciones más importantes las carnes coloradas obviamente porque esto tiene una tradición esto tiene de años esto nace de una necesidad y es lo que representa lo que es el único plato que representa es el icono gastronómico de Cotacachi.

Evaluación de la Entrevista

1. ¿El ambiente físico de la entrevista fue el adecuado? (quieto, confortable, sin molestias).

El ambiente de la entrevista estuvo adecuado, no hubo interrupciones.

2. ¿La entrevista fue interrumpida?, ¿con qué frecuencia?, ¿afectaron las interrupciones el curso de la entrevista, la profundidad y la cobertura de las preguntas?

La entrevista no fue interrumpida, la persona entrevistada dio a conocer de una forma corta y clara su opinión respecto a la gastronomía tradicional.

3. ¿El ritmo de la entrevista fue adecuado al entrevistado o la entrevistada?

El ritmo de la entrevista fue apropiado, no existieron cortes ni interrupciones.

4. ¿Se hicieron todas las preguntas?, ¿se obtuvieron los datos necesarios?, ¿qué puede mejorarse de la guía?

Se llevaron a cabo todas las preguntas, la información recabada cooperó al presente trabajo de titulación.

5. ¿Qué datos no contemplados originalmente emanaron de la entrevista?

Las preguntas fueron bastante claras y concretas; aportando conceptos claros a la presente investigación.

6. ¿El entrevistado se mostró honesto y abierto en sus respuestas?

Si, las respuestas sobre la cocina tradicional de cotacacheña fueron cortas pero bastante claras.

7. ¿El equipo de grabación funcionó adecuadamente?, ¿se grabó toda la entrevista?

Si se pudo grabar en video y audio, facilitando así realizar en análisis de la entrevista.

8. ¿Evitó influir en las respuestas del entrevistado?, ¿lo logró?, ¿se introdujeron sesgos?

Sí, ninguna pregunta fue influida.

9. ¿Las últimas preguntas fueron contestadas con la misma profundidad de las primeras?

Si, ya que la persona sabía con certeza lo que se solicitaba en la entrevista.

10. ¿Su comportamiento con el entrevistado o la entrevistada fue cortés y amable?

Si en vista de la cortesía y amabilidad que se dio, la persona entrevistada respondió amablemente las preguntas sugeridas.

11. ¿El entrevistado se molestó, se enojó o tuvo alguna otra reacción emocional significativa?, ¿cuál?, ¿afectó esto la entrevista?, ¿cómo?

No, ninguna pregunta influyó en el comportamiento.

12. ¿Fue un entrevistador activo?

Si, ya que toda su vida trabajo en este ámbito laboral de la cocina tradicional de Cotacachi lo que le permitió desenvolverse correctamente.

13. ¿Estuvo presente alguien más aparte de usted y el entrevistado?, ¿esto afectó?, ¿de qué manera?

Si, la persona que ayudaba con la filmación, pero no hubo interrupciones.

Análisis de la Entrevista

La persona entrevistada indica que la gastronomía tradicional es un icono importante que da identidad a un cantón; es por ello que se debe tratar en lo posible que se sigan manteniendo vivas las formas de elaboración que en la antigüedad se manejaban ya que esto hace que las distintas preparaciones con las que cuenta el cantón aporten más valor e identidad a la localidad y evitamos en lo posible que ese conocimiento vaya desapareciendo. Además, es una actividad que acompañada con promociones de las riquezas culturales, naturales y artesanales con las que cuenta el cantón Cotacachi contribuyan para que el turismo en esta zona vaya incrementando y se logre de manera eficaz que el desarrollo económico cantonal vaya aumentando con el transcurso del tiempo.

GUIA DE ENTREVISTA

Fecha: 16 de junio 2019

Hora: 11:30 a.m.

Lugar: Barrio San José- Cotacachi

Entrevistador: Sandra Lissette Rueda

Entrevistado: Ingeniero Martin Proaño- Gerente General del Mercado “Jatuk Cem” de la Ciudad de Cotacachi

Introducción:

Esta entrevista tiene como objetivo adquirir más información sobre la gastronomía tradicional de Cotacachi y de qué forma aporta identidad y desarrollo a este cantón.

Características de la entrevista:

Determinar cuál es la opinión que tienen los expertos con respecto a la gastronomía tradicional del cantón Cotacachi y de qué forma aporta identidad y desarrollo local a este cantón.

Preguntas:

1. ¿De qué forma considera que la gastronomía aporta identidad a Cotacachi?

Bueno primero recabar que Cotacachi netamente es uno de los cantones a nivel de la zona norte de la provincia dedicados a la agricultura, por ende a la recuperación un poco de las prácticas ancestrales en lo que es el tema de la gastronomía, en el tema de cultivos y aporta mucho una identidad hacia el pueblo cotacacheño, a su dedicación, a su identidad como bien lo mencionan. Aporta también en el tema de la presentación para varias ferias e inclusive hacia una proyección de lo que se podría lograr vinculado mucho más estas prácticas a nivel turístico.

2. ¿Qué aspectos considera usted que aporta la gastronomía tradicional al cantón Cotacachi?

Bueno por el momento tenemos una sola identidad, como bien lo sabemos que es las carnes Coloradas, la gastronomía como tal a momento algo que se encuentre enfocado en desarrollarlo a nivel institucional o digamos a nivel poblacional; sino más bien estamos un poco retrasados en ese tema si hace falta explotar las prácticas tradicionales y las costumbres para recuperar lo que es una gastronomía ancestral.

3. ¿Cree usted que la elaboración de la gastronomía tradicional hace que se mantengan vivas las costumbres y tradiciones de una determinada población?

Por supuesto, como bien le decía el recuperar la gastronomía ancestral las prácticas ancestrales estamos nosotros recuperando las prácticas de nuestros antepasados, estamos nosotros viviendo sus formas de vida, estamos haciendo una convivencia con lo que ellos hacían y lo que nosotros debemos hacer y perdurar. Como bien sabemos el día de hoy todo es muy artificial, muy pasajero entonces como que si hace falta suministrar más en el tema cultural y las prácticas tradicionales.

4. ¿Cree usted que en los periodos de las últimas alcaldías se ha dado énfasis a la cultura gastronomía del cantón?

Bueno digamos que a partir del año 2000 para acá en adelante ha existido de cierta forma un poco de interés no el interés tan grato que debería ser para estas prácticas. Tuve la oportunidad de trabajar apegado a la anterior administración y en ella nos apegamos mucho al tema de la recuperación cultura, el tema lo que es el trueque, las ferias ancestrales, un poco de las prácticas agrícolas tradiciones, es más tuve la oportunidad como bien lo pudo mencionar aún inicio de trabajar en el mercado “Jaruk Cem” y se quedó un proyecto que estábamos trabajando con el Ministerio de Agricultura en donde se iba a certificar a las familias que tenían huertos agrícolas que ayuden a fomentar esto de las prácticas y la gastronomía cultural.

5. ¿Cree usted que se debe dar apertura en el GAD para que ingresen proyectos gastronómicos que aporten al desarrollo del cantón?

Por supuesto si es viable, pero siempre este proyecto gastronómico creo que deberá estar arraigado hacia un plus turístico como un destino o un paquete turístico porque por la gastronomía nada más es un poco complicado de que venga la gente, pero si nosotros hacemos un paquete turístico donde presentamos al interno de este paquete como producto estrella algún plato gastronómico o algo ancestral de aquí de Cotacachi creo que sí tendría una buena acogida.

6. ¿Está de acuerdo que debe existir mayor promoción respecto a los atractivos turísticos y gastronómicos con los que cuenta Cotacachi?

En lo absoluto si, necesitamos despegar ya que Cotacachi actualmente es considerada una ciudad de paso directo para un atractivo mundial como bien tenemos la Laguna de Cuicocha que ahora es uno de los atractivos del geo parque declarado por la UNESCO hace poco y no nos olvidemos que al ingresar a Cotacachi nada más se pasa por la 10 de Agosto el turista, y se va directo a Cuicocha; y de Cuicocha regresa y no se ven beneficiadas como se debería de ser el resto de emprendimientos, tenemos toda la zona de restauración, alojamiento, diversión, entonces eso como que queda un poco mermado, hacia un lado por la falta de incentivos o bien como yo lo digo es la falta de creación hacia un proyecto. El proyecto más grande para potencializar el tema de un turismo comunitario, vivencial o de prácticas tradicionales sería la creación de un clúster turístico que nos permitiría acoger todos los proyectos, todos los emprendimientos que tengan las comunidades indígenas para desde aquí distribuir de una forma adecuada. Hoy por hoy tenemos en el turismo turístico comunitario, pero el turismo comunitario se basa de dos o tres familias y como que monopolizan mucho las personas que se encuentran en el poder de una organización y no lo redistribuyen a la población en general.

7. ¿Usted como ciudadano/a de Cotacachi que actividades implementaría para promover la gastronomía tradicional del cantón?

Lo primero que sería como bien lo vengo mencionando es recuperar las prácticas agrícolas ancestrales, una vez que logremos recuperar todos los productos propios de nuestra tierra, de nuestro pueblo, de nuestra gente, creo que una vez ya implementado un proyecto de esa magnitud nosotros podemos elaborar platos típicos o alguna oferta gastronómica que dé como una identidad hacia el pueblo cotacacheño, entonces por ende sería para mi primero el proyecto turístico a nivel de prácticas agrícolas y luego sería ya el tema para ver con esos productos como se puede elaborar y cuál sería la oferta gastronómica nueva para sacar.

8. ¿Considera que al implementar un mejor manejo de la gastronomía cotacacheña, esta ayudaría a que el desarrollo local de este cantón mejore?

Si porque estamos generando fuentes de empleo, estamos dando alternativas, tengo la oportunidad también de haber generado este proyecto que queda ya en el mercado “Jatuk Cem” como es la plaza “Jardín Food Park” entonces eso es un concepto totalmente diferente porque ahora se ha venido en esta temática de los Foods Parks; pero los Foods Parks viene con una concepción de un embellecimiento arquitectónico, de una presentación económica digamos media- baja y por el hecho de dar una presentación en ese sentido los costos se disparan y no es al alcance de todos, entonces en este sentido fue querer dar una situación de un servicio adecuado, con buenas prácticas de manufactura, con inocuidad alimentaria, seguridad alimentaria con todo lo que concierne al tema gastronómico, pero si no queremos recuperar lo ancestral lo tradicional, ahí podemos encontrar tortilla de tiesto de zapallo, de amaranto, caldo de gallina, lo que es típico tradicional y a precios totalmente accesibles entonces como bien lo decía son proyectos que se los sabe manejar de una forma adecuada para la sociedad y por la sociedad estoy general bastantes réditos a la población.

9. ¿Considera usted que la gastronomía parte del patrimonio cultural tangible e intangible de la localidad?

En cierta parte si podemos considerarlo, ya que tenemos un solo plato que nos identifica a Cotacachi es la Carne Colorada, no tenemos absolutamente nada

más obviamente que ahí es un poco contradictorio porque acá en Cotacachi hay gente que si viene por las carnes Coloradas si viene por un plato típico, pero como que si hace falta una mayor potenciación hacia ese producto estrella o digamos hacia esa ventaja que tenemos en el tema gastronómico digamos que si bien se hacen ferias gastronómicas aquí en el cantón a nivel de municipios, a nivel de gobiernos provinciales pero el plato de "Las Carnes Coloradas" y si no ponemos hacer una reseña histórica no se lo considera tan enfocado en eso de las ferias si no que más se direccionan a lo convencional, a lo típico que viene a ser comida rápida, parrilla y un montón de cosas más.

10. ¿Cuáles considera usted que son las preparaciones más representativas de Cotacachi y por qué?

Las preparaciones más representativas aquí en Cotacachi como le decía tenemos las carnes coloradas que es el referente, obviamente es el plato que estrella, los cuyes por las mismas prácticas que tenemos nosotros aquí a nivel comunitario, la crianza, el caldo de gallina criolla de campo y un poco ha venido a recuperarse el interés de la gente hacia los que es la gastronomía tradicional en base de las papas con berro, las tortilla de tiesto, las coladas todo lo que es ancestral y he visto un poco más de empeño en la gente por conocer cuáles son las bondades nutritivas y que es lo que pueden aportar al ser humano.

Evaluación de la Entrevista

1. ¿El ambiente físico de la entrevista fue el adecuado? (quieto, confortable, sin molestias).

El ambiente de la entrevista estuvo bastante acogedor, hubo interrupciones pasajeras, pero se pudo llevar a cabo la entrevista.

2. ¿La entrevista fue interrumpida?, ¿con qué frecuencia?, ¿afectaron las interrupciones el curso de la entrevista, la profundidad y la cobertura de las preguntas?

A pesar de las pequeñas interrupciones, la persona entrevistada conocía sobre el tema lo que ayudo adquirir mejor información respecto a la gastronomía tradicional de Cotacachi

3. ¿El ritmo de la entrevista fue adecuado al entrevistado o la entrevistada?

El ritmo de la entrevista fue adecuado ya que no hubo cortes que impidan desplegar la entrevista.

4. ¿Se hicieron todas las preguntas?, ¿se obtuvieron los datos necesarios?, ¿qué puede mejorarse de la guía?

Se desarrollaron todas las preguntas y la información recabada fue de gran importancia y valor para llevar a cabo el presente trabajo de titulación.

5. ¿Qué datos no contemplados originalmente emanaron de la entrevista?

Ninguno toda la información estuvo acorde a lo que se pretendía investigar.

6. ¿El entrevistado se mostró honesto y abierto en sus respuestas?

Si ya que hablo de todos los proyectos que se han llevado a cabo y los que estaban previstos realizarse.

7. ¿El equipo de grabación funcionó adecuadamente?, ¿se grabó toda la entrevista?

Si se pudo grabar en video y audio, facilitando así realizar en análisis de la entrevista.

8. ¿Evitó influir en las respuestas del entrevistado?, ¿lo logró?, ¿se introdujeron sesgos?

No, ninguna pregunta fue influida.

9. ¿Las últimas preguntas fueron contestadas con la misma profundidad de las primeras?

Si, ya que la persona sabía con certeza lo que se solicitaba en la entrevista.

10. ¿Su comportamiento con el entrevistado o la entrevistada fue cortés y amable?

Debido a la amabilidad y cortesía transmitida al momento de realizar la entrevista, el entrevistado supo responder todas las preguntas correctamente.

11. ¿El entrevistado se molestó, se enojó o tuvo alguna otra reacción emocional significativa?, ¿cuál?, ¿afectó esto la entrevista?, ¿cómo?

No, ninguna pregunta influyó en el comportamiento.

12. ¿Fue un entrevistador activo?

Si, ya que tuvo a su cargo la administración del Mercado “Jatuk Cem” por lo que supo desenvolverse de la mejor manera.

13. ¿Estuvo presente alguien más aparte de usted y el entrevistado?, ¿esto afectó?, ¿de qué manera?

Si, la persona que ayudaba con la filmación, pero no hubo interrupciones.

Análisis de la Entrevista

Luego de llevar a cabo la presente entrevista se puede determinar que la gastronomía parte no solo en el momento en el que los alimentos son preparados; sino desde su producción, partiendo desde la siembra y cosecha del producto, eso permite que la cultura gastronómica de las distintas preparaciones con las que cuenta este cantón y tengan más identidad. Como indica el Ingeniero Martín Proaño para mantener una gastronomía ancestral y tradicional es importante que se vaya recuperando prácticas de nuestros antepasados, esto ayudara no solo a que se vayan manteniendo vivas las costumbres y tradiciones con las que cuenta Cotacachi; sino que también den un valor cultural más significativo a cada una de las representaciones gastronómicas, turísticas, culturales y sociales con la que cuenta el cantón. Para que exista una mayor promoción se considera que la gastronomía debe ir vinculada con el turismo, implementando ofertas que ayuden a que aumente el turismo en esta zona y de esta manera la economía del cantón vaya mejorando de manera notable.

GUIA DE ENTREVISTA

Fecha: 25 de junio 2019

Hora: 11.30 a.m.

Lugar: Calle 10 de Agosto - Cotacachi

Entrevistador: Sandra Lissette Rueda

Entrevistado: Ingeniero Lenin Alvear- Director del “Museo de la Casa de la Cultura” de la ciudad de Cotacachi

Introducción:

Esta entrevista tiene como objetivo adquirir más información sobre la gastronomía tradicional de Cotacachi y de qué forma aporta identidad y desarrollo a este cantón.

Características de la entrevista:

Determinar cuál es la opinión que tienen los expertos con respecto a la gastronomía tradicional del cantón Cotacachi y de qué forma aporta identidad y desarrollo local a este cantón.

Preguntas:

1. ¿De qué forma considera que la gastronomía aporta identidad a Cotacachi?

Desde el punto de vista antropológico, etnográfico y etnológico, ósea quiero decir desde el punto de vista ya científico de la cultura mismo, el tema de la gastronomía es fundamental porque a través del proceso de construcción de la cultura del ser humano desde hace 80.000 años hablando, lo que el ser humano come es lo que es, por lo tanto desde esa premisa antropológica, por supuesto de que la gastronomía en cualquier parte del mundo si es asumida, interpretada, sostenida y custodiada por un colectivo humano, por lo tanto es parte fundamental de su identidad.

2. ¿Qué aspectos considera usted que aporta la gastronomía tradicional al cantón Cotacachi?

Bueno uno de los temas es el turismo, pero sin embargo hay que entenderlo desde el otro lado, el turismo debe tener una contraparte muy valiosa que es el patrimonio, desde este sentido, desde el enfoque patrimonial la gastronomía se convierte aparte de ser la identidad que está asumida ya como identidad, el aporte a la cultura es desde el punto de vista patrimonial, considero de que le puede lograr posicionar a este espacio cantonal o ha Cotacachi en un lugar donde realmente yo diría por décadas o por siglos se ha sostenido, podríamos llamarlo un concepto respecto al manejo de alimentos para la nutrición humana. Entonces desde ese punto de vista hay que entender de que es un aporte inclusive al sostenimiento de la salud, lo vuelvo a repetir somos lo que comemos; no se olvide que, como haciendo un paréntesis dentro de las recetas de las abuelas existe un equilibrio bien interesante respecto a los nutrientes, existe por ejemplo en las recetas de las abuelas del campo indígenas hay el mote casado, es una maravilla de la creatividad y del conocimiento humano, la mezcla de la proteína que tiene el frejol con la energía que tiene el maíz, entonces es un ejemplo chiquito de la dimensión que tiene la gastronomía como aporte no solo a la nutrición, sino también hablaríamos ya inclusive a la comprensión de cómo hay que manejar conceptualmente los alimentos.

3. ¿Cree usted que la elaboración de la ha gastronomía tradicional hace que se mantengan vivas las costumbres y tradiciones de una determinada población?

Por su puesto eso lo ha demostrado no la teoría, lo demostrado la práctica, la vivencia; no se olvide que Cotacachi es un lugar de alta diversidad cultural de alta dinámica cultural, de culturas vivas en vigente expresión continua. Cotacachi es uno de los lugares emblemáticos de Ecuador, por más que no esté reconocido en ningún aparato normativo del estado, Cotacachi para quienes hemos estudiado mucho este espacio, es un lugar de alta no solo biodiversidad, sino que esa biodiversidad también se transmite en una alta diversidad multiétnica, expresiones y conocimientos integrales diría yo. Esto hace que las culturas de aquí la sociedad, los pueblos, los colectivos humanos diversos de aquí del cantón extrañamente se sostengan todavía. No se olvide que estamos en una época de alta globalización y homogenización de la

cultura en la que hay una tendencia a perder los conocimientos desde origen prehispánico inclusive, entonces eso ha determinado que Cotacachi, haciendo un diagnóstico, un análisis uno puede terminar de que aquí existe un sentido de conservación del conocimiento, ósea si conservo el conocimiento el resto no es que voy a conservar esta receta, si conservo el conocimiento de cómo se hace, no voy a decir de la receta, aquí tengo que cocinarle 20 minutos, aquí tengo que pelarle, para hacer el champús tengo que sacarle el shungo al mote no, nos referimos a los conceptos, que son los conceptos respecto a los pueblos antiguos los mitos, si yo conservo los mitos por ejemplo uno de los mitos que dice fundamentales del pueblo indígena de Cotacachi, dice que en las alas o en el shungo del mote está el germen de la vida y es el representante de los espíritus que salen desde el mes de octubre y noviembre en los finados, entonces bajo ese concepto mítico, bajo esa premisa, hay que saber que no se debe hacer un buen champús con mote con shungo o con germen, entonces ese es un ejemplo chiquito que le puedo poner de como nosotros podemos resolver y sostener lo que desde miles de años nuestros abuelos siguen haciendo pero bajo el concepto de los mitos, es decir que deberíamos especializarnos no solo bien en el buen manejo de la recetas sino que ya en el manejo integral de los conceptos con los que los abuelos cocinan, la cocina negra, la cocina mestiza, la cocina indígena tiene sus propios argumentos. Si algún momento usted tendrá la oportunidad en el futuro de ir conversando con gente y se va a quedar fascinada de cómo la gente realmente en la cocina es un laboratorio de cultura.

4. ¿Cree usted que en los periodos de las últimas alcaldías se ha dado énfasis a la cultura gastronomía del cantón?

No, creo que ninguna realmente, ya estamos como vida cantonal desde 1861 alrededor de 160 años ya y creo que ninguna, porque ninguno le ha aportado; ahora es responsabilidad del estado el patrimonio porque hace 3 años hubo una cláusula en el que el Consejo Nacional de Competencias transmitía las competencias de patrimonio cultural inmaterial a los Municipios del Ecuador; es decir desde hace tres años ya es obligación del estado y de los municipios empoderarse del tema gastronómico, es un tema de patrimonio cultural inmaterial. Sin embargo, creo que estamos todavía cortos, creo que todavía los

municipios no hablo de este, hablo de todos del Ecuador, no se olvide que los municipios están regentados por políticos, y los políticos generalmente no cocinan creo, los políticos generalmente no comprenden del patrimonio, los políticos generalmente comprenden de política, donde hay que sacar los votos y no entienden mucho de cómo hay que salvaguardar un patrimonio, más bien en donde ven que hay patrimonio, ven que hay cosas masivas, ahí ven votos, más bien de ver ahí belleza, ven votos, entonces claro con estas consideraciones uno puedo entender qué es un poco largo el camino para que el estado o las autoridades, hablo de todos los municipios puedan empoderarse. Sin embargo, lo que se ha desarrollado es gracias y es súper interesante esto, es gracias al esfuerzo de la gente misma; por ejemplo las carnes coloradas, uno dice cómo pueden haberse creado las carnes coloradas sería que en alguna alcaldía, sería que algún alcalde de Cotacachi en los años 60 cuando salían las fiestas de la Jora promocionaron, no realmente es un trabajo de construcción permanente que la gente hace, la gente está cómo decir bailando en tiempo de Hatun Puncha o Inti Raymi, la gente está bailando, pero los que bailan no están en los ministerios dando trípticos, haciendo videos para que les reconozcan que son importantes, la gente mismo sabe que es una manifestación estéticamente tan profunda, tan densa y espiritualmente tan maravillosa, que la gente se convence y dice no pues esto es bueno, vamos a ver, todo el mundo sabe que en Cotacachi bailan, entonces desde el lado del estado veo que no se ha aportado. Ahora sinceramente yo creo que para saber que tiene que hacer el estado respecto hacer respecto al fortalecimiento de la gastronomía local, claro tocaría hablar con los custodios de la gastronomía y cuáles son los custodios son personas o familias que están sosteniendo los conceptos que antes hablábamos, y no solamente hacer el estudio y sacamos un libro de recetas y no pasa nada, sino que posiblemente necesitemos unos 3, 4 alcaldes que tengan el mismo proyecto consciente, se pasa de alcaldía y se deja de hacer, entonces del Estado es un poco complicado y un poco difícil, digamos el aporte que de esto desde mi punto de vista.

5. ¿Cree usted que se debe dar apertura en el GAD para que ingresen proyectos gastronómicos que aporten al desarrollo del cantón?

Claro cómo no, por supuesto y si están de acuerdo las autoridades competentes deberían apoyar por supuesto y más allá de apoyar es obligaciones de ellos, porque ahora las competencias de patrimonio ya son de los municipios, entonces yo creo que los municipios del Ecuador están en la obligación de apoyar todas las iniciativas, claro no los emprendimientos usted dice para aportar al desarrollo del cantón, claro que el desarrollo no es solamente plata, desarrollo también es ciencia, el desarrollo también es pensamiento, el desarrollo también es alegría, el desarrollo también es diversión, el desarrollo también es asumir derechos, entonces hay tantas cuestiones para fortalecer el desarrollo de los pueblos y la gastronomía no puede estar a un lado, más bien desde mi experiencia, desde mi interés, en el patrimonio de estas cosas, a mí lo que me gustaría hacer o lo que yo estaría dispuesto hacer es comenzar a generar pequeños procesos de comprensión de la dimensión del patrimonio, por ejemplo saber cuál es la importancia de la chicha y no más allá de saber la receta, sino que saber cuál es el componente esencial para hacer la chicha, porque la chicha tiene unos elementos místicos bien interesantes para elaborarla y eso es bueno, porque eso quiere decir de que las cosas que se cocinan en los hogares de Cotacachi, se hacen con mucha espiritualidad, entonces cuando ya entra el corazón, ya cuando entran los espíritus, ya cuando entran estas cosas así adimensionales, que no tienen dimensión, que son infinitas, son bien profundas inclusive con características sagradas, ya cuando entran estas consideraciones estamos hablando de cosas bien invaluable prácticamente, entonces yo por ejemplo tengo una anécdota que cuando yo a mi suegra, conseguí que me diera la receta de chicha de jora, una receta que tiene 200 años, entonces yo como cotacacheño me sentía bastante orgulloso de ese trabajo que han hecho los abuelos en sostener, incluso hasta me parecía anecdótico, conversar de que la receta hasta es celosamente custodiada, que a veces ni los propios hijos tienen acceso a eso, ella no me daba yo me demoré 5 años en construir esa receta, porque en las entrevistas que yo he hecho, no sé porque no dan las recetas, es egoísmo se podría decirlo o porque es custodia, pero ya cuando poco a poco se fue

consiguiendo la receta, las cosas específicas, vimos cosas maravillosas como las piedras sellares que se ponen encima del maíz y las columnas de la casa orientadas al sur donde deben estar germinándose, secándose el maíz y los dos tipos de chicha que salen, una chicha masculino y otra chicha femenino, una que se llama janci yacu y otra que se llama majatun asua y toda esa relación binaria y toda esa conceptualización antropológica que tiene la chicha, yo me quedé muy impresionado, si en una receta de chicha me quedé así, imagínese esculcado en otras cosas se pueden encontrar maravillas.

6. ¿Está de acuerdo que debe existir mayor promoción respecto a los atractivos turísticos y gastronómicos con los que cuenta Cotacachi?

Claro que estoy muy de acuerdo en que se siga difundiendo y se siga promocionando los atractivos gastronómicos sin embargo podríamos decir de que en Cotacachi hay más, el tema de la chicha por ejemplo no hemos superado que es chicha, pero existe le cuento una dimensión bien fuerte respecto a eso, hay comprender más a la chicha, yo creo que como cotacacheños tenemos una fiesta de la Jora deberíamos los cotacacheños ser expertos, tener una especie de doctorado haciendo de masterado en chicha, entonces yo desde mi lado he estado haciendo mis cosas, mis investigaciones, hay que seguirnos juntando y debatiendo el tema, porque claro cuando viene la gente que es lo que yo que trabajo aquí en un museo he tenido la posibilidad de compartir a las personas que nos visitan el conocimiento de la gente. Entonces cuando la gente se le dice las cosas que le estaba contando causa mucha admiración y la admiración es para la gente antigua, ellos se llevan los aplausos esos son los créditos, entonces yo estoy convencido de que si se logra o que usted dice en la pregunta, si se logra replantear a que se todos no solamente el Municipio, empresa privada, emprendimientos, colectivos sociales, colectivos culturales, se empoderes de la importancia de la gastronomía otras cosas y no creo que sea imposible. Yo eh visto emprendimientos que de la nada nacen, los helados en Ibarra de Caranqui, salieron de la nada y cuando me fui a probar los helados, uno creía ver alguna cosa maravillosa, yo decía los helados de Caranqui, llegue me tome un helado con pan y buenas tardes, no me causó tanta impresión no digo que estaban malos pero digo no has probado los helados de crema de la señora Esperanza

Gómez ósea por ejemplo esa es una receta maravillosa, es interesante, entonces hay cositas así que están ni siquiera subutilizado, están prácticamente ancladas en el tiempo, ya que no están vigentes, esa receta ya cuando la señora fallezca posiblemente no sé qué pasara, capaz ya nadie se hace cargo y cómo ese emprendimiento logró posicionarse, a mí me contaba mi padre de que hace algunos años, no es mucho unos 2 o 3 años el Consejo Provincial hizo un estudio de atractivos turísticos aquí en Imbabura y vieron que una de las demandas más fuertes en la provincia era helados, ósea que estaba en primer lugar la demanda, no lo que más se consume, lo que la gente demanda, entonces cuando le preguntaban qué es lo que a usted le gustaría que haya aquí era una heladería, entonces es interesante porque todo el mundo, le apunta a otras cosas y cuando realmente lo que decía esta encuesta, el resultado era helados y por eso me resulto extraño que en Caranqui salieron los helados y talvez los helados de paila están desde hace años ahí y aquí tenemos otra receta, ahí está una alternativa un ejemplo nomas y no se le ha posiciona. Entonces por supuesto que estoy de acuerdo y por supuesto de que se puede hacer, mire ahora a lo menos con las redes sociales y hacer un video que dure unos 5 minutos, un cuarto de hora yo creo que no cuestan ni \$40 dólares un vídeo bien hechito, unos \$60 dólares cuesta un videoclip, entonces si estoy de acuerdo pero también creo que no hay que tener tanto sentido paternalista yo sé también que el Municipio tiene las competencias pero cuando el municipio se mete a manejar cosas sagradas y poco se pierde, porque la contraloría necesita esto y la ley le pide así, entonces ahí un poco se pierde y los burócratas un poco se pierden en ese tema, por eso es correcto el acompañamiento de la gente que está afuera, de la gente que maneja la espiritualidad, decirles así es esto. Como decir el juego del trompo, no es nomas que cualquiera puede organizar y hacer, cuidado el juego del trompo es sagrado, tiene que ser que la bola sale de finados da la vuelta las ciudades, es el representante de los espíritus que salen a pasear toda la ciudad, entonces ya cuando al alcalde se le explica eso, se ve la importancia respecto a eso, pero quien les va a decir, si yo les digo como funcionario municipal dicen usted es nuestro empleado, nosotros le pagamos a usted para que haga, no para que nos concientice pero si va usted como una nueva ingeniera de la sociedad civil con mucho respeto dice permítame explicarles

esto que investigue, que es esto, van a decir ah ya, tiene razón la señorita. Entonces sí creo que hay que realizar coacción entre la sociedad civil, un poco la academia y el estado.

7. ¿Usted como ciudadano/a de Cotacachi que actividades implementaría para promover la gastronomía tradicional del cantón?

Fuera de este espacio donde yo trabajo que es del estado, que es del municipio, yo realmente lo que podría hacer que no sería ni muy caro, es algo bien interesante que siempre se ha hecho que es la promoción, pero la promoción desde la lectura del pueblo, ósea desde el informar, no desde la lectura de académicos, es como decir contarle la historia pero no como cuenta Enrique Ayala Mora o cómo le cuentan los historiadores, sino que la historia desde lo que cuentan los que estuvieron en los hechos, entonces yo creo que la difusión es lo más práctico y vuelvo a repetir con el tema de las redes sociales, es tan sencillo y es tan barato posicionar pero que a través del discurso que sale de la gente, ósea si vamos hablar de los helados de crema por poner un ejemplo tenemos que estar horas y horas con la señora Esperancita hasta entenderle y así yo hice con mi suegra, entenderle, seguirle el rastro de la esencia de esto, porque si yo le hubiera dicho a la Señora Julita mi suegra, se pone tanto de harina de jora, tanto de esto, tanto de este otro, así vacío no hubiera llegado a ninguna parte, pero el rato que yo me di cuenta que ella guardaba como secretos, como reservas, dije aquí hay gato encerrado, aquí algo está pasando, entonces el momento en el que me di cuenta de eso ya en cada paso que ella me dictaba yo ya iba encontrando algunas respuestas místicas. Y claro son respuestas místicas que de una manera que los mestizos aprendieron de los indígenas, porque los mishus, los mestizos no somos muy místicos muy ritualistas, nuestro ritual máximo es ir los domingos a misa, después el otro ritual es el trompo, no hay más rituales para los mestizos, pero en la elaboración de la chicha sí hay un empoderamiento bastante fuerte de los mestizos por ejemplo esa es una de las cosas que no cuenta mucho, cuando se hace el concurso de la chicha de Jora cada año, casi ese concurso pasa desapercibido, se hace el concurso y se acaba, entonces no se le da mucho resalte, pero si hablamos con usted un rato, si nos quedaríamos una noche, una tarde conversando con otra persona capaz salieran ideas de como

posesionarle bien, yo sí usted fuera un canal de televisión y les explicaría así en una pastillita de un minuto la importancia cultural y espiritual de la chicha la gente se quedaría asombrada, y diría que interesante esta señorita ve como ha investigado y por eso vamos hacer esto y vamos con este instrumento musical que se llama Palla y que está relacionado con la chicha, porque la china nace de esto, entonces cuando a la gente se le comienza a dar esos conocimientos, antiguos la gente tiene un pegue tenas, porque está de moda las cosas indígenas antiguos, el patrimonio esas cosas están poniéndose de moda y la gente es novelera, pero por un lado es bueno que sea novelera porque se está empoderando de esto y cuando uno da este condumio, eleva las cosas. Entonces yo veo que aquí todos estamos con la capacidad de posicionar cualquier cosa, lo único que pasa es que no nos ponemos de acuerdo nomás porque ya le digo, si le dejamos al Estado solito que maneje las cosas sagradas nunca, nunca va a poder salir si no tenemos ahí al discurso de los abuelos, al discurso de ustedes los académicos, al discurso de los activistas culturales y al discurso del Estado, entonces cuando tenemos esta cruz, esta cuarti partición ahí yo creo que ya puede salir algo interesante, entonces yo estoy de acuerdo con la pregunta.

8. ¿Considera usted que debe existir un lugar en donde se desarrollen actividades gastronómicas?

Claro, porque en primer lugar por entender el desarrollo, vuelvo y repito el desarrollo no es solamente traer turistas, tener más plata y que la ciudad se haga más grande, que se haga más insegura, a veces poco entendemos, hay otra palabra en cambio que es el des desarrollo; por ejemplo los países desarrollados, ahora están dejando de serlo, Alemania tienen un concepto de des desarrollo, por ejemplo en Alemania hay espacios que se está quitando el Wi-Fi porque está tan saturado, que es malo para la salud que hay lugares en el que la salud pública alemana necesita espacios en donde no haya radiaciones o fuentes electromagnéticas. Entonces hay un tope del desarrollo, porque si comienza a convertirse en un problema y claro a veces nosotros decimos de que no estamos desarrollados, si estamos desarrollados porque las culturas de nuestros abuelos son completas, desde el lado del conocimiento, de la comprensión, usted vaya a ver a una hierbatera cómo maneja los

conceptos para manejar las enfermedades, es súper importante. Entonces desde ese enfoque por supuesto que un manejo adecuado, un manejo inteligente de todo nuestro corpus o nuestro cuerpo, nuestro patrimonio gastronómico bien manejado, aportaría durísimo, aportaría tanto bien manejado y posicionándolo bien, que creo que aportaría tanto en el que Cotacachi podría convertirse, así cómo se convirtió en la capital de la musical del Ecuador, en la capital en donde salían las mejores canciones para este país, también puede tranquilamente transformarse en el lugar que entregue no solamente recetas, sino que también entregue elementos de conocimiento, de cómo hay que manejar los alimentos para la nutrición humana, entonces miré como la gastronomía cuando ya no solamente me enfocó en ser un chef, sino también las mujeres que hacen medicina, los hombres que hacen medicina, porque también ellos hacen preparados de alimentos que es lo que le manda a comer una hierbatera, es súper interesante que comían las personas que daban a luz, se llamaba los 40 días o cuarentena, cuando le cuidaban la dieta, como mi suegra me ha contado que comían y era lo que le decía la tática abuela, sólo gallina de campo, había un ponche por ejemplo con chicha, y yo le decía porque el ponche y me decía que como las mujeres desgastan el hueso, el ponche ayudaba mucho, pero si el ponche no tiene calcio y me dijo no es necesario que tenga calcio pero ayuda a la fortificación de los huesos, el ponche que es un batido de huevo, con un taco de chicha de jora son recetas que ya ni se manejan y eso hace que estas personas vivan 100 años y sean fuertes, claro eran personas que estaban a luz cada dos años, mire como bien estudiado esto desde la academia se puede sacar conclusiones interesantes, porque estos alimentos que manejan las parteras o las comadronas, las mujeres que cuidaban estas dietas como manejan este concepto, todavía vive una Marianita Borrega, que es una enciclopedia de gastronomía para mujeres que están en reposo, si puedo darle un consejo talvez usted es ingeniera ahorita en gastronomía y que su enfoque es la gastronomía, pero sin embargo yo creo que dentro de su formación humana, incluso profesional no debería usted discriminar, sino seguir formándose con los anexos de su carrera que son de alguna manera la nutrición, la salud social y la cultura, creo que ahí usted el rato que fortalece eso, va a salir un ser humano con capacidades maravillosas para poder orientar a este cantón, que es lo que tiene que hacer,

porque ya digo desde la sociedad civil cuando se les dice a los políticos, si hay un político inteligente como no va a coger una buena sugerencia y claro si nosotros trabajamos solitos también, la idea siempre es trabajar con los colectivos y de que no adolecemos, ahorita en Cotacachi hay un poco de los colectivos sociales, pero si usted se vincula con el Jamby warmi kuna a ellas les va a encantar trabajar con usted si tiene un emprendimiento, una de las cosas es que también hay que tratar de dejar de ser un poquito egoístas, no pensar solo en mí, en mi proyecto, sino que pensar que en este proyecto de gastronomía hay más actores y cuando usted habla con ellos existe un intercambio de ideas y creo que esa trilogía maravillosa entre la academia, la sociedad civil y el Estado si funciona.

9. ¿Considera usted que la gastronomía parte del patrimonio cultural tangible e intangible de la localidad?

Por supuesto, el material es lo tangible y lo intangible son las fiestas, son las cosas espirituales. Pero por supuesto que nace de ahí, lo importante es entender de que más allá de que nazca del patrimonio mismo, hay que entender de que esto nace de algo muy importante que es el conocimiento, porque siempre estoy haciendo referencia al conocimiento, porque el conocimiento, no se olvide, es el presente y en el futuro, quienes tienen el conocimiento tienen el poder, ahora que es el poder, el poder no es solamente para gobernar, sino el poder de tener para hacer las cosas, quien no tiene conocimiento no tiene poder. Nosotros tenemos un conocimiento fuerte no respecto al patrimonio inmaterial, pero ésta lo que siempre dicen los extranjeros de nosotros, somos tan desinteresados en que no sabemos aprovechar nuestro patrimonio tangible, de que no sabemos el valor, no le entendemos, lo vivimos si porque bailó San Juan, pero que pasa, a donde, porque, a donde me proyecto con eso, de donde viene, como así, lo importante es eso porque detrás de ese bailecito, tras de esta bebida, tras de ese heladito existe un trabajo millonario si tendríamos que pagar por eso, tendríamos unas patentes terribles porque no es de un autor, esto es colectivo, en la construcción de esta chicha, hay generaciones y generaciones, hay miles de personas involucradas en el sostenimiento, en la construcción y eso se hace con conocimiento, eso no parte de la ignorancia, nace de una conjugación y esto es súper importante para mí ya que es la conjugación con los espíritus,

con los dioses, la conjugación con la naturaleza, con los espíritus de la naturaleza, la conjugación con los seres humanos, con la espiritualidad de los seres humanos, la conjugación con el cielo (el sol, las estrellas, la luna, las constelaciones, con la vía láctea, con las galaxias), con el éter y la conjugación con el inframundo con lo que está debajo, con todos los poderes de la serpiente, con todos los poderes de la tierra inmanentes, con los poderes intrínsecos del agua y también la conjugación con la integralidad cósmica. Ese es la metodología de los abuelos, de donde saco del trabajo que uno se hace con los campesinos, entonces los abuelos hacen este trabajo, se conjuga así con todos estos elementos del cosmos, tengo que conocerlos. Los abuelos conocen a su Dios, conocen a los espíritus, conocen la naturaleza, conocen el inframundo, conocen el mundo de la cuarta dimensión, ahí realmente hay un bagaje maravillo de cosas que explorar, de cosas de contar, porque no se olvide de que la educación que tenemos es bastante mala, por eso es que los abuelos saben asustarse y dicen 18 años más 5 de tesis , 20 años sentado y dicen cómo voy a pasar yo sentado oyendo clases, entonces posiblemente el modos operandi del mundo occidental para compartirnos el conocimiento posiblemente no es el adueñado, posiblemente todo lo que aprendemos en esos 20 años capaz que en unos 7 años ya entendemos lo que ha pasado. Entonces claro y cuando realmente salimos de la universidad ya con título como usted, por ejemplo, yo también estuve en su espacio hace algunos años, uno sale y se enfrenta con otras pregunta, entonces uno aprendió a responder las preguntas que se hacían en la universidad, pero cuando salí de la universidad cambiaron las preguntas y ya no teníamos respuestas, como no nos enseñaron esas respuestas, entonces porque, porque el modus operandi es malo, entonces claro las respuestas en donde se consiguen, increíblemente en la gente. Yo estudié también sistemas de proceso agroindustriales en la universidad, y yo cuando fui a trabajar en Putumayo, encontré los métodos como ellos procesaban los alimentos y a mí me pareció súper interesante, yo nunca había aprendido esas técnicas, aprendí el secado, cosas así occidentales bien interesantes, pero nunca me imaginé estos procesos que tenían para transformar la yuca en alimentos procesados, de mayor valor nutritivo en las comunidades de la selva, de la amazonia, en las tres fronteras de Ecuador, Perú y Colombia se llama Putumayo. Entonces ahí yo ya no tenía

respuestas y como encontré las respuestas así hablando con los abuelos, pero cuando los abuelos me daban las respuestas me daban en otro idioma, no en el idioma de lengua, sino en otro concepto que yo no estaba enseñado a decodificar, ósea en mitos, por ejemplo decían que cuando se creó el mundo bajo el primer ser humano del cielo y lo primero que hizo es coger y matar a los tatabros que son unos puercos que vivían en la selva, que los mató porque se comían la chonta y la chonta le maldijo, por eso es dura, entonces ahí comenzaban a salir las ideas, en base al mito, están las respuestas, uno analiza el mito, le va dando la vuelta y va viendo. Otro mito de los huaorani dicen que son salvajes porque se matan, pero ellos se matan porque tienen un grupo humano, ósea una familia, un pequeño clan, este clan es sostenible hasta 80 personas, cuando este clan se sobre pobla y pasa de 80 personas ya no es sostenible y viene el tiempo de la guerra y hay que matar. Hay un mito que dice que bajó el guerrero, el hijo de la luna que era un hombre bárbaro, era un loco que vino y cuando los huaorani le vieron al hijo de la luna, tomo una lanza de chonta, clavo a un niño y lo mato, dejándoles la enseñanza de cómo hay que matar y ellos matan porque el Dios les enseñó a matar, y ahí es cuando viene la correlación mitológica, porque ellos no pueden sostener más de 80 personas. Ahora esas son respuestas interesantes porque ellos no quieren sobre poblarse, hay una respuesta científica maravillosa, porque no hay que sobre poblar las cosas, ellos tienen la idea de que hay que reciclarnos, hay que morir, porque ellos tienen otras dimensiones del mundo, maravilloso y fantástico que son los que vienen, entonces el drama de la muerte no es como el nuestro, en que se murió y vivo para sufrir tu muerte, sino que ya voy superando este proceso evolutivo de mi espíritu, uno se siente más tranquilo al saber de qué existen estas consideraciones, si yo aprendí asumir el conocimiento occidental, es como asumir el conocimiento de los abuelos. Le doy como un pequeño estímulo para que usted también como que se empodere de lo que el conocimiento que no es académico le puede a usted brindar grandes satisfacciones y elementos inclusive para que en su futuro, en su carrera sea exitoso.

10. ¿Cuáles considera usted que son las preparaciones más representativas de Cotacachi y por qué?

Bueno Cotacachi tiene cuatro regiones en el centro está la Mamá Cotacachi, al sur está el sub trópico Intag y el trópico Golondrinas, al norte está toda la parroquia super productiva de Imantag, al este está el valle de Cotacachi y al oeste esta un páramo que se llama Piñan, entonces es una cruz Cotacachi, tiene 4 regiones, como tiene tantos ecosistemas tiene mucha diversidad de cultura y cómo nace del patrimonio inmaterial la gastronomía, existe mucha gastronomía, para no ser injusto, no voy a decir solamente los platos típicos de aquí del valle. Vamos a ver si nos damos una vuelta por esta cruz, podríamos decir que aquí en el ecosistema del Valle de Cotacachi, en todo lo que es la cabecera cantonal, para mí es la chicha de jora, por la dimensión simbólica, después a mi criterio le pondría otra bebida que es maravillosa que es el champús, por las dimensiones simbólicas también, posteriormente para darle diversidad étnica también el plato mestizo de las carnes coloradas, que me parece bastante interesante, porque tiene un pasado y nace de todo ese proceso que hizo la gente, con la carne seca para poder llevar cuando iban a Intag, entonces tiene también un antecedente histórico. Luego en Intag existe una pequeña sopa y sabrosa que yo pude comer, tiene un nombre especial, ahorita no recuerdo el nombre, pero es un potaje con coles, es un plato bien rico que se hace con espinazo de puerco y con coles, ese me parece a mí un plato bastante interesante de ahí, no podría decir de qué es del plato estrella, porque en Intag no se ha posicionado la gastronomía, generalmente cuando va a un restaurante en Intag no hay identidad, porque ellos no pueden darle de comer lo que ellos están cocinando adentro, porque tal vez tengan recelo de darle su caldo de haba, sus recetas, así que mejor le venden salchipapas o arroz con huevo y frejol, lo más práctico. Acá en Imantag que es otro pueblo que no es igual al pueblo quichua de aquí de Cotacachi, en Imantag he visto que los indígenas manejan algunos platos referentes algunos envueltos, en tema de envueltos Cotacachi es bastante interesante por ejemplo se maneja musillita, la llamachaqui, las mismas humitas, entonces hay alrededor de unos 4 envueltitos que se hace todo el año, la gente de ahí maneja todo ese tema de los envueltos, el envuelto Llamachaqui que es para enero como año nuevo,

otro envuelto que se hace con el maíz cao, que son las choclotandas que ya son para abril, semana santa y hay otros dos más que es la musillita y el tamal, son envueltos prehispánicos, no son de origen español entonces le dan más valor porque son más identitarios. A nivel del páramo por ejemplo hay cultura porque son gente que vive de 3000, 3500 metros para arriba. Piñan allá ellos no tienen acceso mucho a las verduras, entonces ellos trabajan con lo que les da la tierra como es el melloco, ocas, papas y carne porque ahí es el ganado, entonces ahí hay un déficit fuertísimo, no de ellos, sino de nosotros que no conocemos bien la gastronomía de ellos, entonces ahorita yo puedo más allá de darle estos platos, de dejarlo como una incógnita de que existen lugares que están prácticamente inexplorado, porque claro que a la gente de Piñan, lo que ahorita necesita es tierra, no necesita posicionar un plato típico, entonces de que nos sirve posesionar un plato típico gastronómico maravilloso si ni siquiera tenemos tierra, pero sin embargo ellos que pelen por la tierra y nosotros vamos a pelear por su patrimonio gastronómico algo así es, no están solos. Entonces en el concepto de estas 4 regiones algo le comparto y bueno no hay que olvidar también el cuy, mire como Chaltura en Natabuela se empoderaron del cuy, sin embargo yo los mejores cuyes que probado en mi vida y he probado cuyes en todo el Ecuador desde Loja hasta Tulcán, incluso Ipiales, Pasto, los mejores han sido aquí en Cotacachi recetas de los compadres, una vez me hicieron compadre y me regalaron unos cuyes en cruz, en una lavacara de papas, que cuy más sabroso, increíble, y los abuelos manejan esa receta y yo nunca he vuelto a probar el ají de cuy y todo el aderezo que existen para los cuyes, porque los abuelos también manejan el concepto de aderezos. Entonces sí se ha visto cuestiones bastante interesantes pero si nosotros damos como para cerrar ya esta pregunta, si nosotros damos las vueltas así hacemos un barrido en Intag y aquí en cualquier parte lo que vamos a encontrar es salchipapas, entonces eso quiere decir que en los años 70 y 80 yo me acuerdo que aquí no había salchipapas, yo me acuerdo que me iba de vacaciones a Cayambe y ahí fue la primera vez que comí salchipapas, hamburguesa yo comí ya cuando tuve 17 cuando me fui a estudiar un año en Ibarra ahí me dieron un sándwich que me decían que es hamburguesa, aquí no había en donde comer hamburguesas ni salchipapas, aquí lo que vendían habas y mote choclo, mote con queso, sacaban todas las tardes a las 5 hasta

las 7 de la noche andaba por el parque y así había algunas cosas. Entonces quiero decir de que estamos enteritos, ahora que Cotacachi está creciendo tanto con los negocios, con los emprendimientos, no se está enfocando a lo que tenemos, pero yo creo que es por descocimiento, las cobachitas que están ahí están bien chéveres, pero uno ya va tres meses comiendo ahí y ya ha probado todo, entonces como no quisiera unas papas con cuero o algún plato interesante pero estamos en lo mismo.

Evaluación de la Entrevista

1. ¿El ambiente físico de la entrevista fue el adecuado? (quieto, confortable, sin molestias).

El ambiente de la entrevista estuvo adecuado ya que no se presentaron interrupciones.

2. ¿La entrevista fue interrumpida?, ¿con qué frecuencia?, ¿afectaron las interrupciones el curso de la entrevista, la profundidad y la cobertura de las preguntas?

La entrevista no fue interrumpida, la persona entrevistada conocía cosas bastantes básicas y ayudo adquirir información respecto a la gastronomía tradicional de Cotacachi desde el punto de vista artesanal.

3. ¿El ritmo de la entrevista fue adecuado al entrevistado o la entrevistada?

El ritmo de la entrevista fue adecuado ya que no hubo cortes, ni interrupciones que impidan desarrollar la entrevista.

4. ¿Se hicieron todas las preguntas?, ¿se obtuvieron los datos necesarios?, ¿qué puede mejorarse de la guía?

Se llevaron a cabo todas las preguntas y la información recabada apporto al presente trabajo de titulación.

5. ¿Qué datos no contemplados originalmente emanaron de la entrevista?

Falto que algunas preguntas sean concretas, pero la información ayuda para realizar la investigación.

6. ¿El entrevistado se mostró honesto y abierto en sus respuestas?

Si, al momento de realizar la entrevista recalco que no tenía conocimientos amplios respecto a la cocina tradicional de Cotacachi.

7. ¿El equipo de grabación funcionó adecuadamente?, ¿se grabó toda la entrevista?

Si se pudo grabar en video y audio, facilitando así realizar en análisis de la entrevista.

8. ¿Evitó influir en las respuestas del entrevistado?, ¿lo logró?, ¿se introdujeron sesgos?

Sí, ninguna pregunta fue influida.

9. ¿Las últimas preguntas fueron contestadas con la misma profundidad de las primeras?

Si, ya que la persona sabía con certeza lo que se solicitaba en la entrevista.

10. ¿Su comportamiento con el entrevistado o la entrevistada fue cortés y amable?

Si en vista a la amabilidad que se dio, el entrevistado supo responder todas las preguntas amablemente.

11. ¿El entrevistado se molestó, se enojó o tuvo alguna otra reacción emocional significativa?, ¿cuál?, ¿afectó esto la entrevista?, ¿cómo?

No, ninguna pregunta influyo en el comportamiento.

12. ¿Fue un entrevistador activo?

Si, ya que tuvo a su cargo la administración del Mercado "Jatuk Cem" por lo que supo desenvolverse de la mejor manera.

13. ¿Estuvo presente alguien más aparte de usted y el entrevistado?, ¿esto afectó?, ¿de qué manera?

Si, la persona que ayudaba con la filmación pero no hubo interrupciones

Análisis de la Entrevista

La presente investigación fue bastante atractiva, la persona entrevistada sabía mucho referente a la gastronomía tradicional de Cotacachi y sobre todo ayudó a fomentar más el conocimiento referente al área gastronómica y los pequeños misterios que las personas mayores de esta localidad tenían y tomaban en cuenta al momento de elaborar las distintas preparaciones, haciendo de que la información impartida sea de gran utilidad para el presente trabajo investigativo y sobre todo creo ciertas dudas y curiosidades que pueden ser contestadas trabajando con la sociedad, con los aborígenes de las distintas comunidades y zonas del cantón y sobre todo haciendo que la información recabada sea compartida para que de esta manera las nuevas generaciones vayan conociendo la importancia que tiene cada una de las elaboraciones desde sus inicios.

GUIA DE ENTREVISTA

Fecha: 15 de julio 2019

Hora: 2.00 p.m.

Lugar: ITCA- Ibarra

Entrevistador: Sandra Lissette Rueda

Entrevistado: Mgst. Juan Ernesto Espinoza – Consultor Turístico y docente del Instituto José Chiriboga Grijalva “ITCA”

Introducción:

Esta entrevista tiene como objetivo adquirir más información sobre la gastronomía tradicional de Cotacachi y de qué forma aporta identidad y desarrollo a este cantón.

Características de la entrevista:

Determinar cuál es la opinión que tienen los expertos con respecto a la gastronomía tradicional del cantón Cotacachi y de qué forma aporta identidad y desarrollo local a este cantón.

Preguntas:

1. ¿De qué forma considera que la gastronomía aporta identidad a Cotacachi?

La gastronomía tradicional es algo que se hereda y obviamente se transmite de generación en generación es una situación de orden multidimensional, entonces necesariamente la gastronomía es parte de la identidad, de la sociedad, de la cultura de un pueblo. Esta gastronomía está relacionada con lo que es justamente la comunidad, con lo que representa a la comunidad, entonces no podríamos negar plenamente la identidad de un pueblo está en función también de su gastronomía; entonces de hecho en forma esta gastronomía aporta, es el posicionamiento de la gastronomía lo que quiere decir que se reconozca también a esta comunidad por ejemplo por su chicha de jora, por sus carnes coloradas y por el sin número de recetas culinarias que

existen ahí que son de alto impacto dentro de la sociedad y de las necesidades gastronómicas de la comunidad.

2. ¿Qué aspectos considera usted que aporta la gastronomía tradicional al cantón Cotacachi?

Son muchos los elementos que están insertos dentro de la gastronomía de Cotacachi. Primero como factor cultural es una demostración viva de su cultura, de sus creencias, de sus manifestaciones, inclusive de sus rituales mucha de la gastronomía tradicional está ligada con sus manifestaciones culturales, con sus manifestaciones religiosas, entonces podríamos decir que el cantón Cotacachi tiene parte del reconocimiento que le hace una sociedad como destino turístico es parte de su gastronomía, sustentada principalmente por su cultura, por su identidad. Por ejemplo las fiestas que hacen de la Jora, la chicha de Jora dan identidad, es parte de la cultura, es una cultura que viene heredada desde hace años y eso es un aporte significativo, porque si a lo mejor no lo conocen, lo van a conocer no solamente por su cuestión artesanal sino también lo conocen principalmente por la gastronomía.

3. ¿Cree usted que la elaboración de la gastronomía tradicional hace que se mantengan vivas las costumbres y tradiciones de una determinada población?

La gastronomía es parte de la identidad, si se pierde la gastronomía está perdiéndose parte de su identidad, entonces es fundamental que estas costumbres se sigan fomentando, promocionando porque es la demostración viva desde la perspectiva cultural de la permanencia de una tradición culinaria, como lo mencionamos anteriormente viene heredada de familia en familia. Perder eso sería perder esas costumbres, hace que de a poco se vaya perdiendo la identidad de esa manifestación cultural que es parte de la gastronomía.

4. ¿Cree usted que en los periodos de las últimas alcaldías se ha dado énfasis a la cultura gastronomía del cantón?

En lo personal considero que más bien Cotacachi es uno de los municipios que más ejercicio ha hecho sobre difundir estas costumbres. La UNORCAC

también es una organización indígena de Cotacachi es una también que más se ha preocupado por sacar a flote estas tradiciones, se han creado y se han publicado documentos que mencionan a la gastronomía de este sector. Podríamos afirmar que son de los pocos gobiernos locales que se preocupan de una promoción adecuada y real de la gastronomía, inclusive como un elemento de rescate de sus manifestaciones gastronómicas, como elementos de rescate de sus tradiciones culinarias, se han escrito publicaciones que están orientadas a determinar cuáles son los productos agrícolas que se han perdido y recuperar los para reposicionarlo en la gastronomía tradicional.

5. ¿Cree usted que se debe dar apertura en el GAD para que ingresen proyectos gastronómicos que aporten al desarrollo del cantón?

Todos aquellos lineamientos, situaciones, manifestaciones, que sean verdaderamente un aporte para la redificación socio económica de la comunidad debe ser aceptada. En nuestro caso no solamente la gastronomía como un elemento cultural; sino como un diversificado del empleo, porque en Intag tenemos establecimientos de servicio, tenemos una diversificación de la economía, porque participa un sin número de los productores agrícolas, lo abastecedores de vajilla, entonces ellos participan para comercializar la gastronomía, si estos proyectos van aportar al desarrollo socio económico siempre deben ser revisados y analizados en el sentido de que sean realmente un aporte para el desarrollo económico de la sociedad.

6. ¿Está de acuerdo que debe existir mayor promoción respecto a los atractivos turísticos y gastronómicos con los que cuenta Cotacachi?

Entendemos que realmente muchas veces no existe un conocimiento adecuado sobre la cuestión de orden turístico, y lo que se promociona fundamentalmente son los sitios naturales, por las capacidades potenciales que tienen cada uno de sus atractivos, pero obviamente dentro de la clasificación también existe lo que son las manifestaciones culturales y dentro de las manifestaciones culturales está también la gastronomía, considero que a la par, no solamente la promoción de un sitio turístico se debe potenciar, sino también se debe potenciar aquellos elementos que son complementarios para el servicio, porque puedo tener un gran atractivo, pero si no tengo los servicios

gastronómicos simplemente ese atractivo no puede ser tan visitado porque no existe en donde alimentarse, que disfrutar y lo que le gusta a la gente que viaja por turismo principalmente a las comunidades o a estos sitios, es básicamente por cultura y conocer los atractivos naturales va también con conocer su cultura y la gastronomía, es parte de su cultura.

7. ¿Usted como ciudadano/a de Cotacachi que actividades implementaría para promover la gastronomía tradicional del cantón?

Creo que son muchas las posibilidades y las alternativas que se podrían implementar para que la gente conozca toda la gastronomía, pero yo pienso que más allá de esto debemos primero comenzar con la cultura local, con la sociedad local, con la gente de ahí mismo, que un poco comience a rescatar lo nuestro, sentir lo nuestro. Yo considero que podríamos salir con un centro de capacitación etno gastronómica, en donde se demuestre el valor que tiene la sabiduría de nuestras comunidades en cuanto a lo gastronómico, si ustedes recordaran ellos no padecían de tantas enfermedades como se padece actualmente, y era porque no solamente los cultivos lo hacían de manera sana, sino que la alimentación era sana, bastante balanceada, entonces era muy difícil que la gente se enferme entonces hay que promover exactamente una gastronomía sana, hacer conocer que estos productos, hacer conocer el rescate de algunos productos, y comenzar un proceso de promover que es una gastronomía libre de muchas de las situaciones que afectan hoy día a la producción de los servicios de alimentos y todo eso. Si en mi estuviera principalmente crear ese tipo de situaciones que promuevan que los productos que se expenden aquí son productos que van a mejorar las condiciones de salud de muchas de las personas.

8. ¿Considera que al implementar un mejor manejo de la gastronomía cotacacheña, esta ayudaría a que el desarrollo local de este cantón mejore?

Crear un centro de interpretación no solamente que vaya a estimular a conocer todas las propiedades gastronómicas que tiene, sino a la vez también se puede comercializar los servicios gastronómico y no solamente los servicios gastronómicos, sino la producción alimenticia que tiene el cantón, entonces

este centro de interpretación etno gastronómica va a dar a conocer exactamente todos los procesos, desde su cultivo hasta la cosecha y todo eso, y va a permitir ver los procesos de cocción que tenían, todo eso. Eso le interesa mucho a la gente y a la vez va a contribuir a comercializar los productos gastronómicos y a lo mejor generar nuevas ofertas que contribuyan las necesidades actuales que tienen los visitantes que son cada vez más exigentes en cuanto a la cuestión de la gastronomía, ya digo en cuanto a las cuestiones nutricionales.

9. ¿Considera usted que la gastronomía es parte del patrimonio cultural tangible e intangible de la localidad?

Tenemos que hacer cierta consideración en cuanto a lo que es el patrimonio cultural, para elevarse a patrimonio cultural tiene que ser una gastronomía tan representativa que este tan posesionada en el mercado, que por sí sola traiga flujos de corrientes turísticas que vengan solamente por esa gastronomía, por ejemplo vamos hablar de las fritadas en Atuntaqui, que han tenido un reconocimiento y un gran posicionamiento que mucha de la gente se hace el viaje solamente por consumir esa fritada sea Amazonas, sea Mama Miche, lo que sea, pero a la final es el posicionamiento que tiene el plato como la fritada, entonces esa gastronomía pasada por un largo proceso que ha ido de apoco cubriendo las necesidades de los consumidores, y sin embargo esa todavía no está posesionada como patrimonio cultural, de hecho que es parte de la identidad de un pueblo pero como digo se debería trabajar mucho para que sea posesionada como patrimonio cultural tangible porque intangible vendrían a ser los servicios, y deberían ser fusionados con la parte de la gastronomía, como elemento intangible, pero si más se posesiona los servicios es por decir a la gente le gusta la gastronomía de Cotacachi, pero no le gusta los platos de barro en los que se sirve, entonces esos elementos que son tangibles y que tienen que ser fusionados con la intangibilidad que son los servicios, con la amabilidad de la gente, con la cortesía, con el conocimiento de los ingredientes, de los elementos para que tengan una descripción adecuada de lo que es y la gente realmente sepa directamente que es lo que va a comer y reitero seria fabuloso, si se trabaja en un proceso de que sea reconocida la gastronomía de Cotacachi, como un patrimonio cultural, sin embargo pienso a

la vez que se debe trabajar mucho en el rescate de aquellas manifestaciones gastronómicas tradicionales, tanto de los dos sectores: de sector mestizo como del sector comunitario, y esa va hacer una gran diferencia no es que marque los separatismos, más bien que puede compenetrar a las dos culturas, la cultura mestiza y la cultura indígena, con su posicionamiento gastronómico y cultural.

10. ¿Cuáles considera usted que son las preparaciones más representativas de Cotacachi y por qué?

Aquí creo que debemos hacer una diversificación en cuanto a las tradiciones gastronómicas, en una está generada por la corriente mestiza que tiene un poco más de contribución a la gastronomía comercial, por ejemplo las carnes coloradas, que creo que es el símbolo más representativo que cuenta Cotacachi, pero también tenemos dentro del sector indígena mucha gastronomía que es potencial y que es la que se debería promover, productos naturales, bebidas naturales como el chaguarmishqui que se saca del penco, el uchú jacu, los berros con papas y toda esa cuestión que es una comida sana y es la que más se comercializara dentro de la comunidad, obviamente que hay destellos para otro segmento de mercado como es la gastronomía un poco más elaborada que ha pegado mucho en Cotacachi, como son la cuestión de carnes y todos los restaurantes que existen para la comercialización de eso, pero principalmente creo que debemos centrarnos en las preparaciones tradicionales no principalmente las que sean en las fiestas de la jora para que la gente conozca que son elaboraciones que tienen muchas proteínas, vitaminas y deberían un poco promocionar, pero como dije en algún momento debe ser un proceso en el que se le involucre a la comunidad, si no cambiamos la mentalidad alimenticia de la comunidad es muy difícil que nosotros podamos comercializar esto, entonces muchos de los productos se han sustituido principalmente en los espacios rurales por ser más cómodos, más rápidos de hacer, de preparar, por ejemplo se ha sustituido muchas pastas, fideos por las comida que elaboraban ellos como el choclo mote, todas las derivaciones del maíz y se ha sustituido muchas de las elaboraciones como la coca cola y toda esa cuestión por bebidas tradicionales que se tenía como la chicha de arroz, la chicha de jora, chicha de maíz, todas esas bebidas que eran muy tradicionales

entonces creo que si se podría decir que dentro de la más representativa sigue teniendo un gran reconocimiento el de las carnes coloradas.

Evaluación de la Entrevista

1. ¿El ambiente físico de la entrevista fue el adecuado? (quieto, comfortable, sin molestias).

El ambiente de la entrevista no fue adecuado ya que se presentaron pequeñas interrupciones que impidieron escuchar de manera clara la entrevista.

2. ¿La entrevista fue interrumpida?, ¿con qué frecuencia?, ¿afectaron las interrupciones el curso de la entrevista, la profundidad y la cobertura de las preguntas?

La entrevista fue interrumpida, debido al sitio en el que se llevó a cabo la entrevista.

3. ¿El ritmo de la entrevista fue adecuado al entrevistado o la entrevistada?

El ritmo de la entrevista fue buena, pero por motivos de tiempo se realizaba cortes los cuales impidieron grabar ciertas partes de la entrevista.

4. ¿Se hicieron todas las preguntas?, ¿se obtuvieron los datos necesarios?, ¿qué puede mejorarse de la guía?

Se llevaron a cabo todas las preguntas, pero debido a los cortes que se realizaron, ciertas partes de la entrevista faltaron.

5. ¿Qué datos no contemplados originalmente emanaron de la entrevista?

Faltó que algunas preguntas sean concretas, pero la información ayuda para realizar la investigación.

6. ¿El entrevistado se mostró honesto y abierto en sus respuestas?

Si, al momento de realizar la entrevista recalcó que no tenía conocimientos amplios respecto a la cocina tradicional de Cotacachi.

7. ¿El equipo de grabación funcionó adecuadamente?, ¿se grabó toda la entrevista?

Si se pudo grabar en video y audio, facilitando así realizar en análisis de la entrevista.

8. ¿Evitó influir en las respuestas del entrevistado?, ¿lo logró?, ¿se introdujeron sesgos?

Sí, ninguna pregunta fue influida.

9. ¿Las últimas preguntas fueron contestadas con la misma profundidad de las primeras?

Si, ya que la persona sabía con certeza lo que se solicitaba en la entrevista.

10. ¿Su comportamiento con el entrevistado o la entrevistada fue cortés y amable?

Si en vista a la amabilidad que se dio, el entrevistado supo responder todas las preguntas amablemente.

11. ¿El entrevistado se molestó, se enojó o tuvo alguna otra reacción emocional significativa?, ¿cuál?, ¿afectó esto la entrevista?, ¿cómo?

No, ninguna pregunta influyo en el comportamiento.

12. ¿Fue un entrevistador activo?

Si, ya que tuvo a su cargo la administración del Mercado “Jatuk Cem” por lo que supo desenvolverse de la mejor manera.

13. ¿Estuvo presente alguien más aparte de usted y el entrevistado?, ¿esto afectó?, ¿de qué manera?

Si, la persona que ayudaba con la filmación pero no hubo interrupciones.

Análisis de la Entrevista

En la presente entrevista se puede establecer que la gastronomía es parte de la identidad de un pueblo, de la sociedad y de la cultura de acuerdo al posicionamiento que ha ido teniendo a lo largo del tiempo, la misma está ligada a las demostraciones vivas, creencias y manifestaciones, haciendo que la gastronomía aporte al reconocimiento social, por ello es fundamental que se

siga trabajando en la recuperación y mantenimiento, consiguiendo que se maneje promociones adecuadas, que el rescate de las tradiciones culinarias, permita generar fuentes de empleo en la localidad y se logre mantener un desarrollo económico y social notable en el cantón. Es necesario y muy importante que se trabaje proyectos en los que se dé a conocer a turistas que visitan Cotacachi el adecuado manejo de la producción alimentaria que se manejaba en la antigüedad, permitiendo así que el cliente al momento de ingerir los alimentos se sienta más seguro y satisfecho de consumir un producto sano.

4.2 Fichas

El formato de las siguientes fichas es extraído del INEPCE- Valido en Quito, permitiendo identificar de mejor manera cuales son las características, lugar en donde se lo consume, los ingredientes principales utilizados en cada preparación y aspectos claves que permiten a la elaboración ser una reseña importante y representativa en el ámbito gastronómico de la región.

Tabla No. 8. Registro e Inventario de Las Carnes Coloradas Fuente: L. Rueda, 2019.



REGISTRO E INVENTARIO DE LAS PRINCIPALES PREPARACIONES TRADICIONALES DEL CANTÓN COTACACHI- PROVINCIA DE IMBABURA

1.- INFORMACIÓN TÉCNICA

NOMBRE	Carnes Coloradas
MATERIALES	Carne de cerdo, achote molido, ajo, cebolla paitaña, comino, orégano, sal, limón y cerveza.
AUTOR	Esther Moreno de Unda
LOCALIZACIÓN	Cotacachi

2.- DESCRIPCIÓN

Carnes Coloradas.- Una tradición que marca la identidad de Cotacachi, “Las Carnes Coloradas”, cuyo origen y creación se dio en las manos de doña Rosa Esther Moreno Navarro. Esta actividad lo tomo por una insinuación de su Madre Celia Navarro, en el año de 1.930 aproximadamente, decide empezar la venta en un cuarto adaptado con una mesa en su hogar, unas cecinas de carne de chanco condimentada, principalmente con achiote, la misma que era ahumada por la leña que se consumía para preparar los alimentos acompañada con tostado de tiesto y ají de piedra. (La Hora, 2018)

3.- DATOS DE LOCALIZACIÓN

PROVINCIA	Imbabura
CIUDAD	Cotacachi
PARROQUIA	El Sagrario, San Francisco.

4.- FOTOGRAFÍA



Imagen No. 24. Carnes Coloradas. Fuente: La Hora, 2018

Tabla No. 9. Registro e Inventario del Cuy. Fuente: L. Rueda, 2019.



REGISTRO E INVENTARIO DE LAS PRINCIPALES PREPARACIONES TRADICIONALES DEL CANTÓN COTACACHI- PROVINCIA DE IMBABURA

1.- INFORMACIÓN TÉCNICA

NOMBRE	Cuy asado o frito
MATERIALES	Cuy pelado, ajo, comino, achiote, sal.
AUTOR	Anónimo
LOCALIZACIÓN	Cotacachi, Antoño Ante, Ibarra.

2.- DESCRIPCIÓN

Cuy.- Es un mamífero calificado en diversos lugares con nombres como cobayo, conejillo de indias, cuye, huanco; oriundo de las quebradas interandinas de Perú, Ecuador, Colombia y Bolivia. (Zumarraga, 2011).

El cuy, desde tiempos memorables, era parte esencial como ofrenda en el momento de las fiestas. Su presencia fue vital en las celebraciones de los cuatro raymis, entre solsticios y equinoccios. Dentro de la cosmovisión andina, está ligada al calendario agrícola del tipo de productos que se dan en cada estación, donde los ancestros consultaban y mantenían devota creencia en dicho calendario que señalaba qué y cuándo comerlo. (Go Raymi, 2018)

3.- DATOS DE LOCALIZACIÓN

PROVINCIA	Imbabura
CIUDAD	Cotacachi, Antoño Ante, Ibarra.
PARROQUIA	El Sagrario, San Francisco, Chaltura, Natabuela.

4.- FOTOGRAFÍA



Imagen No. 25. Cuy. Fuente: El telégrafo, 2019.

Tabla No. 10. Registro e Inventario de la Fritada. Fuente: L. Rueda, 2019.

 REGISTRO E INVENTARIO DE LAS PRINCIPALES PREPARACIONES TRADICIONALES DEL CANTÓN COTACACHI- PROVINCIA DE IMBABURA	
1.- INFORMACIÓN TÉCNICA	
NOMBRE	Fritada
MATERIALES	Carne de chancho, comino, ajo, cebolla paiteña, sal, pimienta.
AUTOR	Anónimo
LOCALIZACIÓN	Cotacachi, Atuntaqui, Otavalo
2.- DESCRIPCIÓN	
<p>Fritada.- La Fritada es un plato típico de la gastronomía de Ecuador, su componente principal es la carne de cerdo frita. Es un plato típico de Ecuador y sus orígenes se remontan a la época del colonialismo español, a principios de los años 1800. La carne de cerdo se cocina en agua hirviendo con condimentos varios y luego se fríe con la grasa del cerdo en una paila de bronce sobre las llamas. Se acompaña en la mayoría de los casos de tortillas de papa o papas enteras hervidas, mote o choclo cocinado, cebollas y tomate en encurtido y plátano maduro frito, también se acostumbra acompañarlos con habas cocinadas o mellocos, siendo este último no tan común. (Robalino, 2014)</p>	
3.- DATOS DE LOCALIZACIÓN	
PROVINCIA	Imbabura
CANTÓN	Santa Ana de Cotacachi, Otavalo, Antoño Ante.
CIUDAD	Cotacachi, Otavalo, Atutaqui.
PARROQUIA	El Sagrario, San Francisco.
4.- FOTOGRAFÍA	
	
<p>Imagen No. 26. Fritada. Fuente: L. Rueda, 2019.</p>	

Tabla No. 11. Registro e Inventario de la Chicha de Jora. Fuente: L. Rueda, 2019.

 REGISTRO E INVENTARIO DE LAS PRINCIPALES PREPARACIONES TRADICIONALES DEL CANTÓN COTACACHI- PROVINIA DE IMBABURA	
1.- INFORMACIÓN TÉCNICA	
NOMBRE	Chicha de Jora
MATERIALES	Harina de Jora, panela, clavo de olor, pimienta dulce, canela, ishpingo, naranjilla, piña.
AUTOR	Inca Túpac Yupanqui
LOCALIZACIÓN	Cotacachi, Otavalo, Cayambe.
2.- DESCRIPCIÓN	
<p>Chicha de Jora.- La Chicha de Jora considerada como nuestra bebida ancestral, ha sido elaborada particularmente por los indígenas de la sierra ecuatoriana pero que por sus orígenes también forma parte de Perú y Bolivia. Su ingrediente base es la jora o maíz germinado y ha sido utilizada desde la época preincaica como un producto de la tierra, sagrado y de exclusivo tratamiento para actos ceremoniales y fiestas de todas las culturas prehispánicas de la zona central andina.</p> <p>En la actualidad las comunidades del Ecuador que más aprovechan esta bebida sagrada se encuentran en Cotacachi, Otavalo, Cayambe y en las provincias de Chimborazo, Pichincha y Azuay y comúnmente es preparada e ingerida durante las grandes fiestas de pueblo, entre las que se destacan el Inti Raymi y San Pedro y San Pablo. (Go Raymi, 2018)</p>	
3.- DATOS DE LOCALIZACIÓN	
PROVINCIA	Imbabura, Pichincha, Chimborazo
CANTÓN	Santa Ana de Cotacachi, Otavalo, Cayambe.
CIUDAD	Cotacachi, Otavalo, Cayambe.
PARROQUIA	El Sagrario, San Francisco.
4.- FOTOGRAFÍA	
	
<p>Imagen No. 27. Chicha de Jora. Fuente: Ana Córdova, 2015.</p>	

Tabla No. 12. Registro e Inventario Uchu Jacu. Fuente: L. Rueda, 2019.

 REGISTRO E INVENTARIO DE LAS PRINCIPALES PREPARACIONES TRADICIONALES DEL CANTÓN COTACACHI- PROVINCIA DE IMBABURA	
1.- INFORMACIÓN TÉCNICA	
NOMBRE	Uchu Jacu
MATERIALES	Harina de Uchu Jacu, papa, cebolla, sal. Se puede acompañar con cuy, pollo, res o borrego.
AUTOR	Anónimo
LOCALIZACIÓN	Cotacachi, Otavalo, Cayambe.
2.- DESCRIPCIÓN	
<p>Uchu Jacu.- Es tradicional que en las grandes festividades se comparte con los invitados el cuy asado acompañado infaltable “Chicha de Jora” y del “Champus”. Se indica que en las conmemoraciones más importantes como son matrimonios, bautizos, Inty Raymi y Día de los Difuntos se prepara el uchu Jacu, que es uno de los platos más importantes en cuantos a granos secos.</p> <p>Una de las características más sobresalientes de esta población indígena ecuatoriana es su solidaridad y su ánimo de compartir, en especial en ceremonias especiales. (La Hora Imbabura, 2019)</p>	
3.- DATOS DE LOCALIZACIÓN	
PROVINCIA	Imbabura
CANTÓN	Santa Ana de Cotacachi, Otavalo, Cayambe.
CIUDAD	Cotacachi, Otavalo, Cayambe.
PARROQUIA	El Sagrario, San Francisco.
4.- FOTOGRAFÍA	
	
<p>Imagen No. 28.Uchu Jacu. Fuente: Cayambe Gastronómico, 2015.</p>	

Tabla No. 13. Registro e Inventario de la Colada de Churos. Fuente: L. Rueda, 2019.

 REGISTRO E INVENTARIO DE LAS PRINCIPALES PREPARACIONES TRADICIONALES DEL CANTÓN COTACACHI- PROVINCIA DE IMBABURA	
1.- INFORMACIÓN TÉCNICA	
NOMBRE	Colada de Churos
MATERIALES	Harina de Haba, papa, cebolla, ajo, churos, sal y pimienta.
AUTOR	Anónimo
LOCALIZACIÓN	Cotacachi
2.- DESCRIPCIÓN	
<p>Colada de Churos.- Los churos son un plato tradicional de la Sierra ecuatoriana, cuya producción se localiza en las partes altas de los cerros, sobre todo cuando es invierno. Para muchas personas, este alimento típico es similar a las conchas que se dan en la Costa y por ello se prepara como ceviche. (La Hora, 2005)</p>	
3.- DATOS DE LOCALIZACIÓN	
PROVINCIA	Imbabura, Pichincha, Chimborazo
CANTÓN	Santa Ana de Cotacachi, Otavalo, Cayambe.
CIUDAD	Cotacachi, Otavalo, Cayambe.
PARROQUIA	El Sagrario, San Francisco.
4.- FOTOGRAFÍA	
	
<p>Imagen No. 29. Colada de Churos. Fuente: Club Próxima Parada, 2015.</p>	

Tabla No. 14. Registro e Inventario de la Fanesca. Fuente: L. Rueda, 2019.

 REGISTRO E INVENTARIO DE LAS PRINCIPALES PREPARACIONES TRADICIONALES DEL CANTÓN COTACACHI- PROVINCIA DE IMBABURA	
1.- INFORMACIÓN TÉCNICA	
NOMBRE	Fanesca
MATERIALES	Arvejas, chochos, habas, mellocos, choclo, fréjol, zapallo y sambo.
AUTOR	Anónimo
LOCALIZACIÓN	Cotacachi
2.- DESCRIPCIÓN	
<p>Fanesca.- La “Fanesca”, popular plato preparado en base a granos tiernos y pescado seco, es conocida por ser preparado a nivel nacional, durante la época de Semana Santa. Este plato tuvo su origen en la época prehispánica, en la celebración del Mushuc Nina o día del Fuego Nuevo que dentro del calendario original de los pueblos y con motivo del Equinoccio en el mes de marzo, simboliza el inicio de un nuevo ciclo de vida del nuevo año. Este plato llevaba el nombre quichua de “uchucuta” que significa granos tiernos cocidos con ají y hierbas. Llevaba arvejas, habas, mellocos, choclo, fréjol, zapallo y sambo. De esta manera, se aprovechaba la temporada de cosecha de granos tiernos, la misma que daba comienzo desde el mes de febrero con los festejos del Pawcar Raymi. Se cree que posiblemente la “Uchucuta” era acompañada con carne de cuy silvestre. (Archivo Metropolitano de Quito, 2019)</p>	
3.- DATOS DE LOCALIZACIÓN	
PROVINCIA	Imbabura, Pichincha, Chimborazo
CANTÓN	Santa Ana de Cotacachi, Otavalo, Cayambe.
CIUDAD	Cotacachi, Otavalo, Cayambe, Quito.
PARROQUIA	El Sagrario, San Francisco.
4.- FOTOGRAFÍA	
	
<p>Imagen No. 30. Fanesca. Fuente: Archivo Metropolitano de Quito, 2019.</p>	

Tabla No. 15. Registro e Inventario del Champús. Fuente: L. Rueda, 2019.

 REGISTRO E INVENTARIO DE LAS PRINCIPALES PREPARACIONES TRADICIONALES DEL CANTÓN COTACACHI- PROVINCIA DE IMBABURA	
1.- INFORMACIÓN TÉCNICA	
NOMBRE	Champús
MATERIALES	Harina de maíz, hojas de limón, panela.
AUTOR	Anónimo
LOCALIZACIÓN	Cotacachi
2.- DESCRIPCIÓN	
<p>Champús.- En lo que se refiere al mes de noviembre se realizan rituales en honor a los antepasados. Los ingredientes principales para "dialogar" con los muertos son el champús y el pan amasado en casa. Este alimento solamente se consume en noviembre o en los funerales de adultos es considerado como la colada predilecta de los muertos. A más del champús, en noviembre también se hace el pan de maíz y trigo amasado en casa. La víspera del día de los difuntos, es decir el 1 de noviembre todos los ayllu-s (indígenas) amasan el pan en las casas, además del pan elaboran figurillas amasadas de caballos con sus jinetes, de tórtolas y guaguas de pan (Visita Ecuador, s.f.)</p>	
3.- DATOS DE LOCALIZACIÓN	
PROVINCIA	Imbabura, Pichincha, Chimborazo
CANTÓN	Santa Ana de Cotacachi, Antoño Ante, San Luis de Otavalo, Cayambe.
CIUDAD	Cotacachi, Atuntaqui, Otavalo, Cayambe, Quito.
PARROQUIA	El Sagrario, San Francisco.
4.- FOTOGRAFÍA	
	
<p>Imagen No. 31. Champús. Fuente: Eco Viajero, 2019.</p>	

Tabla No. 16.Matriz de Análisis de Contenidos. Fuente: L. Rueda, 2019.

VARIABLES	Señora Rosario Rueda- Presidenta de “Artesanos Asociados del Cuero” en el periodo 2017 hasta el 2018	Señora Cynthia Gonzales- Propietaria del Restaurante Típico- Tradicional del cantón Cotacachi “Especiales Carnes Coloradas Esther Moreno de Unda”.	Ingeniero Martin Proaño- Gerente General del Mercado “Jatuk Cem” de la Ciudad de Cotacachi	Ingeniero Lenin Alvear- Director del “Museo de la Casa de la Cultura” de la ciudad de Cotacachi	Mgst. Juan Ernesto Espinoza – Consultor Turístico y docente del Instituto José Chiriboga Grijalva “ITCA”
La gastronomía aporta Identidad	Cada fecha tiene distintas preparaciones importantes que dan un gran valor e identidad.	La gastronomía es el icono que va identificando a un cantón.	Las prácticas ancestrales y el tema de los cultivos son los que aportan identidad al pueblo cotacacheño.	Por supuesto de que la gastronomía en cualquier parte del mundo si es asumida, interpretada, sostenida y custodiada por un colectivo humano, por lo tanto es parte fundamental de su identidad.	La gastronomía tradicional es algo que se hereda y obviamente se transmite de generación en generación es una situación de orden multidimensional, entonces necesariamente la gastronomía es parte de la identidad, de la sociedad, de la cultura de un pueblo.

<p>Aspectos de la gastronomía tradicional</p>	<p>Aporta al flujo turístico y a la economía local.</p>	<p>El turismo es el principal movimiento económico por observar sus atractivos turísticos y gastronómicos.</p>	<p>Hace falta explotar prácticas tradicionales y costumbres para recuperar la gastronomía ancestral.</p>	<p>Desde el enfoque patrimonial la gastronomía se convierte aparte de ser la identidad que está asumida ya como identidad</p> <p>El aporte a la cultura es lograr posicionarse en un lugar donde realmente por décadas o por siglos se ha sostenido, podríamos llamarlo como un concepto respecto al manejo de alimentos para la nutrición humana.</p>	<p>Como factor cultural es una demostración viva de su cultura de sus creencias, de sus manifestaciones, inclusive de sus rituales, mucha de la gastronomía tradicional está ligada con sus manifestaciones culturales religiosas, se puede decir que el cantón Cotacachi tiene parte del reconocimiento que le hace una sociedad como destino turístico es parte de su gastronomía, sustentada principalmente por su cultura e identidad.</p>
<p>Costumbres y tradiciones</p>	<p>La gastronomía cuenta con importantes costumbres y tradiciones culturales</p>	<p>Las elaboraciones gastronómicas tradicionales hace que se mantengan vivas las</p>	<p>Al recuperar la gastronomía y prácticas ancestrales estamos</p>	<p>Eso lo ha demostrado no la teoría lo demostrado la práctica, la vivencia;</p>	<p>Es fundamental que las costumbres se sigan fomentando porque es la demostración viva desde la perspectiva</p>

	que son transmitidas de generación en generación y dan valor a la cultura local.	costumbres y tradiciones de un cantón por ende hay que incentivar para que no se pierda.	recuperando las prácticas de nuestros antepasados, estamos viviendo sus formas de vida, estamos haciendo convivencia de lo que ellos hacían.	no se olvide que Cotacachi es un lugar de alta diversidad cultural de alta dinámica cultural de culturas vivas.	cultural de la permanencia de una tradición.
Énfasis de la cultura gastronómica	Se debe dar prioridad debido a que el turista que visita Cotacachi en su gran mayoría consume alimentos.	A dado énfasis en lo que se refiere a las culturas indígenas.	A partir del año 2000 para acá en adelante a existido de cierta forma un poco de interés, la anterior administración se apegó mucho al tema de la recuperación cultura, el tema lo que es el trueque, las ferias ancestrales, un poco de las prácticas agrícolas tradiciones.	Creo que ninguna realmente estamos como vida cantonal desde 1861, porque ninguno le ha aportado, ahora es responsabilidad del estado el patrimonio. Sin embargo lo que se ha desarrollado es gracias al esfuerzo de la gente misma; por ejemplo las carnes coloradas, en los años 60 cuando salían las fiestas de	Cotacachi es uno de los municipios que más ejercicio ha hecho sobre difundir estas costumbres. La UNORCAC también es una organización indígena de Cotacachi que más se ha preocupado por sacar a flote estas tradiciones, se han creado y se han publicado documentos que mencionan a la gastronomía de este sector.

				la Jora promocionaron, realmente es un trabajo de construcción permanente que la gente hace.	
Ingreso de proyectos gastronómicos	La gastronomía es una representación importante por ende se debe dar prioridad.	Es necesario ya que va identificando a una ciudad y ayuda a que el turista sepa las formas de preparación y elaboración.	Si es viable, pero siempre deberá estar arraigado hacia un plus turístico como un destino o un paquete turístico y en el presentar un producto estrella algún plato gastronómico o algo ancestral.	Por supuesto, yo creo que los Municipios del Ecuador están en la obligación de apoyar todas las iniciativas, los emprendimientos para aportar al desarrollo del cantón, claro que el desarrollo no es solamente plata, desarrollo también es ciencia, pensamiento, alegría, diversión, asumir derechos, entonces hay tantas cuestiones para fortalecer el desarrollo de los pueblos y la	Todos aquellos lineamientos, situaciones, manifestaciones, que sean verdaderamente un aporte para la redificación socio económica de la comunidad debe ser aceptada. Como un diversificado del empleo, tenemos establecimientos de servicio , tenemos una diversificación de la economía que participa, un sin número de los productores agrícolas, lo abastecedores de vajilla, entonces ellos

				<p>gastronomía no puede estar a un lado.</p> <p>Lo que yo estaría dispuesto hacer es comenzar a generar pequeños procesos de comprensión de la dimensión del patrimonio, por ejemplo saber cuál es la importancia de la chicha y no más allá de saber la receta, sino que saber cuál es el componente esencial para hacer la chicha, porque la chicha tiene unos elementos místicos bien interesantes para elaborarla.</p>	<p>participan para comercializar la gastronomía.</p>
Promoción de los atractivos turísticos y gastronómicos	Se debe manejar con personas capacitadas en ofertas turísticas y gastronómicas.	Es lo que se necesita para permitir que el cantón salga adelante.	Necesitamos despegar ya que Cotacachi actualmente es considerada una	Claro que estoy muy de acuerdo en que se siga difundiendo y se siga promocionando	Dentro de las clasificaciones existe lo que son las manifestaciones culturales y dentro de

			<p>ciudad de paso directo para un atractivo mundial.</p>	<p>los atractivos gastronómicos.</p> <p>Hay que seguir debatiendo el tema, estoy convencido de que si se logra replantear y que Municipio, empresa privada, emprendimientos, colectivos sociales, colectivos culturales, se empoderes de la importancia de la gastronomía.</p> <p>Entonces por supuesto que estoy de acuerdo y por supuesto de que se puede hacer, sí creo que hay que realizar coacción entre la sociedad civil, un poco la academia y el estado.</p>	<p>ellas está la gastronomía.</p> <p>Se debe potenciar aquellos elementos culturales, porque puedo tener un gran atractivo, pero si no tengo los servicios gastronómicos simplemente ese atractivo no puede ser tan visitado porque no existe en donde alimentarse.</p>
--	--	--	----------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Promoción de los atractivos turísticos y gastronómicos</p>	<p>Ferias gastronómicas de Concursos de comida típica. Carne colorada más grande del mundo.</p>	<p>Tener un catastro de lo que realiza cada sector tanto en lo urbano como rural. Levantar información que se requiere para dar a conocer.</p>	<p>Recuperar las prácticas agrícolas ancestrales. Elaborar platos típicos. Oferta gastronómica.</p>	<p>Realmente lo que podría hacer es la promoción, pero la promoción desde la lectura del pueblo, ósea desde el informar, contar la historia desde lo que cuentan los que estuvieron en los hechos. Con el tema de las redes sociales, es tan sencillo y es tan barato posicionar pero que a través del discurso que sale de la gente. Cuando a la gente se le comienza a dar esos conocimientos, antiguos la gente tiene un pegue tenas, porque está de moda las cosas indígenas antiguos,</p>	<p>Alternativas para que la gente conozca toda la gastronomía. Comenzar primero con la cultura local, con la sociedad local, con la gente de ahí mismo a rescatar lo nuestro, sentir lo nuestro. Centro de capacitación etno gastronómica en donde se demuestre el valor que tienes la sabiduría de nuestras comunidades ya que las mismas no padecían de tantas enfermedades que se tienen actualmente y era porque los cultivos lo hacían de manera sana, la alimentación era sana, bastante balanceada. Crearía un tipo de situaciones que</p>
----------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

				<p>yo veo que aquí todos estamos con la capacidad de posicionar cualquier cosa, lo que pasa es que no nos ponemos de acuerdo, si le dejamos al estado solito que maneje las cosas sagradas, nunca va a poder salir si no tenemos ahí al discurso de los abuelos, al discurso de los académicos, al discurso de los activistas culturales y al discurso del estado, cuando tenemos esta cruz, esta cuarti partición ahí yo creo que ya puede salir algo interesante.</p>	<p>promuevan los productos que se expenden ahí, que son productos, que van a mejorar las condiciones de la salud de muchas de las persona.</p>
--	--	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Lugares en donde se desarrollen actividades gastronómicas</p>	<p>Personas de lugares aledaños conocen a Cotacachi por su gastronomía.</p>	<p>Es muy necesario ya que ayudaría muchísimos al desarrollo del cantón.</p>	<p>Si porque estamos generando fuentes de empleo, estamos dando alternativas.</p>	<p>Claro, porque el desarrollo no es solamente traer turistas y tener más plata, que la ciudad se haga más grande, se haga más insegura.</p> <p>Estamos desarrollados porque las culturas de nuestros abuelos son completas desde el lado del conocimiento, de la comprensión, una hierbatera cómo maneja los conceptos para las enfermedades es súper importante ese enfoque porque un manejo adecuado, un manejo inteligente de todo nuestro cuerpo, nuestro</p>	<p>Centro de capacitación etno gastronómica en donde se demuestre el valor que tienes la sabiduría de nuestras comunidades ya que las mismas no padecían de tantas enfermedades que se tienen actualmente y era porque los cultivos lo hacían de manera sana, la alimentación era sana, bastante balanceada.</p>
-------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

				<p>patrimonio gastronómico posicionándolo bien, aportaría tanto en el desarrollo de Cotacachi hasta podría convertirse así cómo se convirtió en la capital de la musical del Ecuador, puede trasformase en el lugar que entregue no solamente recetas, sino que también entregue elementos de conocimiento de cómo hay que manejar los alimentos para la nutrición humana.</p> <p>Existen más actores y cuando usted habla con ellos existe un intercambio de</p>	
--	--	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

				ideas y creo que esa trilogía maravillosa entre la academia, la sociedad civil y el Estado si funciona.	
Patrimonio cultural tangible e intangible	La gastronomía es una representación del cantón tangible e intangible.	Sabemos de los orígenes, de donde nace todo.	En cierta parte si podemos considerarlo, ya que tenemos un solo plato que nos identifica a Cotacachi que es las carnes Coloradas.	Por supuesto, el material es lo tangible y lo intangible son las fiestas, son las cosas espirituales, lo importante es entender de que más allá de que nazca del patrimonio mismo, esto nace de algo muy importante que es el conocimiento, porque es el presente y en el futuro, quienes tienen el conocimiento tienen el poder. Nosotros tenemos	Tenemos que hacer cierta consideración en cuanto a lo que es el patrimonio cultural, para elevarse a patrimonio cultural tiene que ser una gastronomía tan representativa que este tan posesionada en el mercado, que por sí sola traiga flujos de corrientes turísticas que vengan solamente por esa gastronomía, por ejemplo vamos hablar de las fritadas en Atuntaqui, que han tenido un reconocimiento y un gran posicionamiento pero todavía no está

				<p>un conocimiento fuerte respecto al patrimonio inmaterial, pero somos tan desinteresados en que no sabemos aprovechar nuestro patrimonio tangible.</p> <p>Entonces detrás de ese bailecito, tras de esta bebida, tras de un helado, existe un trabajo millonario si tendríamos que pagar por eso, tendríamos unas patentes terribles porque no es de un autor, esto es colectivo.</p> <p>Le doy como un pequeño estímulo para que usted también como que se empodere de lo que el conocimiento</p>	<p>posesionada como patrimonio cultural, de hecho que es parte de la identidad de un pueblo pero como digo se debería trabajar mucho para que sea posesionada como patrimonio cultural tangible porque intangible vendrían a ser los servicios, y deberían ser fusionados con la parte de la gastronomía, como elemento intangible, entonces esos elementos que son tangibles y que tienes que ser fusionados con la intangibilidad que son los servicios, con la amabilidad de la gente, con la cortesía, con el conocimiento de los ingredientes, de los elementos para que tengan una descripción</p>
--	--	--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

				<p>que no es académico le puede a usted brindar grandes satisfacciones y elementos inclusive para que en su futuro, en su carrera sea exitoso.</p>	<p>adecuada de lo que es y la gente realmente sepa directamente que es lo que va a comer y reitero sería fabuloso, si se trabaja en un proceso de que sea reconocida la gastronomía de Cotacachi, como un patrimonio cultural, sin embargo pienso a la vez que se debe trabajar mucho en el rescate de aquellas manifestaciones gastronómicas tradicionales, tanto de los dos sectores: de sector mestizo como del sector comunitario, y esa va hacer una gran diferencia logrando que se puedan compenetrar a las dos culturas, la cultura mestiza y la cultura indígena, con su posicionamiento</p>
--	--	--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

					gastronómico y cultural.
Preparaciones representativas	Carnes Coloradas Chicha de Jora	Carnes Coloradas	Carnes Colorada Los Cuyes El caldo de gallina criolla	Humitas Tamales Chicha de Jora Carnes Coloradas Cuy	Carnes Coloradas Chicha de Jora El chaguarmishqui Uchú jacu Berros con papas

4.2.1 Análisis de la Matriz de Análisis de Contenidos

Luego de analizar cada una de las entrevistas se puede decir que; la gastronomía tradicional es una de los factores que marca mayor identidad en el cantón Cotacachi, por ende debe ser utilizado y manejado de una manera adecuada, permitiendo así que se convierta en un elemento que aporte no solo al desarrollo económico; sino también progreso social y cultural de la región.

Cabe recalcar que para que esto ocurra se debe hacer un estudio a fondo de como la cocina tradicional era elaborada en la antigüedad, utilizando versiones de personas mayores que expliquen de mejor manera el por qué y para que se elaboraba cada preparación, y sobre todo el verdadero valor y significado que se da a cada platillo, ya que eso es tradición. La gastronomía tradicional está enfocada no sólo al momento de servir una preparación sino, partiendo desde el momento en el que los productos son sembrados, germinados y cosechados, observando aspectos minúsculos como los ingredientes utilizados, formas de elaboración y fecha en la que es consumida, lo que permite dar identidad, esencia única y diferente a la preparación, además se debe enfatizar que los alimentos al ser preparados a leña, en ollas de barro, pailas de bronce y al ser elaborados con técnicas de cocción antiguas ayudan a que e los utensilios y los tipos de cocción que se manejaban los cuales por avances tecnológicos han ido siendo excluidos o han ido desapareciendo y en la actualidad las nuevas generaciones no tienen idea para que servían y la importancia que cada uno de ellos tenía.

Se debe destacar también como primer punto que para que la gastronomía se posicione del mercado local y el mismo genere ingresos, debe ir de la mano del turismo; ya que al momento en el que se realizase ofertas y promociones a nivel nacional como internacional, se debe destacar y dar a conocer la riqueza cultural, natural y gastronómica con la que cuenta el cantón Cotacachi, permitirá llamar la atención de los viajeros y al crear paquetes turísticos en el que existan rutas de lugares turísticos acompañados de la gastronomía local que cada sector tiene, permitirá incrementar el número de visitantes y de esta manera lograr un desarrollo local favorable en el cantón.

Como segundo punto se considera necesario que en las fechas festivas más importantes del cantón se ejecuten ferias gastronómicas contando con espacios óptimos para llevar a cabo su funcionamiento en las cuales se tome en cuenta no sólo al sector urbano; sino también a las personas de las comunidades rurales, las cuales cuentan con una gastronomía ancestral bastante enriquecedora, partiendo desde su forma de elaboración algo diferente a la habitual y utilizando productos que ellos mismo cultivan, permitiendo así que el conocimiento gastronómico de las comunidades indígenas sea conocida, valorada y difundida no solo por personas de esta espacio; sino de personas que visitan Cotacachi para conocer más sobre la cultura e identidad de esta localidad .

Es por ello que se debe dar apertura en el municipio para generar proyectos gastronómicos que permitan junto al GAD de Cotacachi ser analizados, considerando que la gastronomía en cualquier parte del mundo es un eje fundamental para el desarrollo local, en el aspecto económico y social de un determinado lugar.

4.2.2 Análisis General

El llevar a cabo el presente trabajo investigativo ha sido bastante interesante y de suma importancia como autora y ciudadana del cantón Cotacachi, se ha partido desde tener una idea central, determinando que sea factible y que de cierta forma al poner en práctica aporte de manera positiva a esta localidad. Para ir recopilando información para llevar a cabo el presente trabajo se investigó en tesis, libros, artículos, publicaciones que hablen acerca del de la cultura gastronómica del lugar, sin embargo cabe recalcar que existe información bastante básica respecto a este cantón.

Se analizó distintos puntos como son los principales emprendimientos que aporten a desarrollo local, se elaboró tablas que se dividen de acuerdo al atractivo que pertenezca y sobre todo se destacan los aspectos más importantes como son su descripción, que servicio ofrece y su ubicación. Además se fue indagando cada una de las festividades, estableciendo el significado que se le da a cada una de ellas desde el panorama andino, la relación que tiene cada celebración con los dioses, el sol, la luna. y la zona urbana que va de la mano de la creencia indígena, religiosa y algunos parámetros que dan un valor más significativo y marcan identidad en este cantón.

Para conocer más sobre la cultura gastronómica del cantón Cotacachi, se han desarrollado preguntas argumentativas, de criterio abierto, eligiendo expertos que conozcan y que estén al tanto sobre el tema de los atractivos culturales, gastronómicos, artesanales, políticos y turísticos con los que cuenta este sitio, teniendo como fin contar con varias opiniones las cuales nos permitan ir detallando y justificando cada uno de los objetivos plantados en la investigación, indicando de que la gastronomía tradicional no parte solo de seguir los pasos o indicaciones que tiene una receta; sino de entender y conocer el verdadero valor, el significado y el porqué de cada elaboración.

Debemos considerar que para comprender más respecto a la cocina tradicional se debe hacer investigaciones a fondo, un trabajo arduo en el que el enfoque sea trabajar con personas adultas tanto de la zona rural como urbana, ya que estas personas cuentan con un alto repertorio respecto a la gastronomía

tradicional, la cual debe ser conseguida y compartida para que se siga manteniendo hoy en día la misma esencia culinaria que nuestros ancestros la tenían.

Conjuntamente con lo antes mencionado se fue estipulando cuales son las preparaciones más representativas de la región, para ello se elaboró fichas en las que se puede determinar, los ingredientes principales, la historia y significado que se le da a cada preparación de acuerdo a la fecha en la que es consumida, la identificación y de qué forma se ha ido manteniendo hasta la actualidad.

Se puede ir estableciendo también cuales son las actividades más factibles que en cuestión gastronómica se deben ir desarrollando en el cantón, lo que ha permitido ir analizando, comparando y examinando las ideas personales que se ha tenido desde el momento de comenzar a elaborar, como las que han ido surgiendo a lo largo de la investigación, permitiendo de tal manera estructurar y construir estrategias que van enfocadas a la realidad que en la actualidad está viviendo Cotacachi y de esta manera lograr posicionarla como uno de los cantones a nivel nacional que cuenta con varios atractivos turísticos y gastronómicos y de este modo incentivar también a la población para que en base a estas actividades permita que el desarrollo local vaya aumentado de una manera favorable, no solo a nivel económico; sino de conocimiento tanto para los pobladores como para los turistas que visiten Cotacachi .

4.3 Propuesta de Estrategia

- Ejecutar investigaciones, entre ellas: documentales, entrevistas, publicaciones, a culturas mayores del cantón, las mismas que ayuden con información respecto a la cocina tradicional cotacacheña y de esta forma sea difundida para evitar que las preparaciones desaparezcan.
- Contar con espacios públicos que cumplan con los requisitos en los cuales se lleve a cabo ferias gastronómicas, donde las preparaciones sean elaboradas de una forma ancestral, manteniendo técnicas de cocción antes utilizadas, aumentando la visita de turistas nacionales y extranjeros y de esta forma lograr que la economía del cantón Cotacachi se vaya dinamizando.
- Capacitar a las comunidades a trabajar con alimentos de la localidad y la importancia de mantener una buena higiene y manejo de buenas prácticas de Manipulación al momento de elaborar los alimentos, esto ayudará al cliente sentirse seguro al momento de ingerir los preparaciones.
- Efectuar reuniones entre personal capacitado de la comunidad que tengan conocimientos amplios en el área gastronómica con las comunidades de las zonas aledañas al cantón Cotacachi con el fin de impartir conocimiento teóricos y práctico y a su vez exista un intercambio de conocimientos gastronómicos que permitan llegar a cumplir ideas, proyectos y nuevas actividades que se desee implantar.
- Sugerir que en el departamento de turismo del Municipio de Cotacachi se implemente una oficina que cuente con especialistas que tengan a su cargo difundir información constante respecto a los atractivos turísticos, gastronómicos y actividades que se realizan en el cantón, desarrollando estrategias de marketing y compartir a través de redes sociales, páginas de internet, revistas, periódicos y básicamente la página oficial del GAD Municipal de Santa Ana de Cotacachi, logrando posicionarlo y a su vez crear promociones que llamen la atención de los turistas y permitan así dar a conocer a nivel nacional e internacional de la riqueza cultural de este pueblo.

- Llevar a cabo procesos de gestión en trabajo comunitario que permitan planificar, organizar, ejecutar, controlar, actividades y proyectos gastronómicos que aporten de forma significativa y ayuden al mejoramiento de la calidad de vida de la población, como son las condiciones económicas, culturales y sociales; y así lograr alcanzar un desarrollo sostenible.
- Realizar catastros de recetas tradicionales a nivel cantonal y que las mismas permitan tener un soporte amplio de todas las preparaciones típicas que a lo largo de la historia han dado identidad a Cotacachi; y permitir que la información recabada logre ser difundida a las nuevas generaciones, y amplié los conocimientos gastronómicos que posee la región, además pueden ser explotados de forma positiva y así mejorar el desarrollo del cantón.
- Fortalecer la parte mística y espiritual que rodea a cada festividad y elaboraciones gastronómicas, como elementos que marquen diferencia e identidad en la localidad y permita llamar la atención de propios y extraños.

CAPITULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 Conclusiones

Al aplicar el instrumento se determinó que la gastronomía tradicional de Cotacachi es un elemento de identidad y desarrollo local, ya que cada una de las preparaciones que existen en este cantón tienen una forma de elaboración única y distinta a otras poblaciones. A la gastronomía de Cotacachi se la considera como identidad debido a que cada uno de los productos que se consumen en esta población son productos que se cultivan en las comunidades aledañas, de tal forma el producto final tiene un valor más cultural y tradición. Por eso es importante recalcar que la gastronomía tradicional de Cotacachi es un referente importante para el desarrollo del cantón, por los mecanismos que se siguen manteniendo al momento de producir y elaborar los alimentos y de esta forma llame la atención de turistas nacionales y extranjeros.

Se considera que la gastronomía tradicional de Cotacachi tiene una amplia relación con la cultura. Se puede mencionar cuatro de las fechas más importantes y representativas como es el 21 de Marzo Semana Santa, se consume la fanesca y molo de papa, 21 de Junio que es la fiesta del Inti Raymi, donde generalmente en las distintas comunidades indígenas se comparten los productos propios de la zona (maíz, fréjol, haba, mellocos, mote, entre otros) en la pampa mesa, el uchujacu y la chicha de jora, 22 de Septiembre la fiesta de la Jora en donde el plato principal es las Carnes Coloradas y la Chicha de Jora y el 2 de Noviembre el día de los fieles difuntos en donde se consume colada de maíz con churos, el plato que servido es con pan tostado, plátano maduro frito y huevo, la colada morada, wawas de pan.

A través de la información recabada se puede concretar que Cotacachi cuenta con 23 emprendimientos destacados que fomentan la gastronomía como restaurantes mercados y plazas, hoteles, hosterías, cafeterías, atractivos turísticos y atractivos naturales que al brindar alimentación típica tradicional de cierta forma no han permitido en su totalidad mantener un desarrollo cantonal adecuado debido a su ubicación, poseen precios que no son asequibles para

un determinado segmento de la población y de los turistas que visitan Cotacachi además el escaso acceso a otros emprendimientos que ayuden a mejorar y mantener la cultura y tradición de Cotacachi.

Se puede considerar que los principales polos de desarrollo que cuenta el cantón Cotacachi son los emprendimientos mas concurridos y que llaman la atención a turistas como son en el área gastronómica; el mercado central de la ciudad “Jatuk Cem” y la nueva plaza nocturna en el mismo lugar “Jardin Food Park” , restaurantes típicos tradiciones; carnes coloradas Ester Moreno de Unda, los atractivos turísticos como son las calle 10 de Agosto, Laguna Cuicocha, Parque Nacional Cotacachi- Cayapas y las fechas más importantes, que dan un valor cultural y simbólico a esta población como son la fiesta de la Jora, el Inti Raymi y Semana Santa.

5.1.2 Recomendaciones

Es necesario que se dé una apertura en el municipio de Cotacachi para que ingresen proyectos gastronómicos que tengan como fin mejorar la situación económica del cantón.

Es importante que el municipio designe un espacio físico amplio, que cuente con condiciones óptimas, con una ubicación accesible la cual permita llevar a cabo proyectos y ferias gastronómicas que impartan la cultura tradición, a su vez destaquen la identidad de este pueblo y que en conjunto permitan el desarrollo económico.

Se debería implementar estos proyectos gastronómicos ya que ayudan no solo a promover el turismo; si no que el nivel económico del sector vaya aumentando y que Cotacachi se convierta un potencial turístico.

Al existir estos proyectos la gran parte de la población saldría beneficiada por el aumento de actividades del cantón.

Se recomienda que en el GAD de Cotacachi exista un gestionamiento de plan de marketing enfocado a promocionar los atractivos gastronómicos y culturales de acuerdo a las políticas que se manejen y de esta manera se pueda ir

aumentando el turismo y vaya mejorando el desarrollo económico en este cantón.

Entre las principales estrategias propuestas con las que se debe manejar el cantón Cotacachi para fomentar la gastronomía y que esta aporte al desarrollo económico de la localidad está el implementar ferias gastronómicas donde se siga manteniendo elaboraciones ancestrales, capacitar a las comunidades que trabajan manipulando alimentos con el fin de entregar un producto de calidad a los clientes, publicar información constante de todos los atractivos naturales y gastronómicos con los que cuenta el cantón, aplicar promociones que llamen la atención de turistas y gente foránea y crear paquetes turísticos en los cuales se implemente la gastronomía local.

GLOSARIO DE TERMINOS

Antecesor.- Antepasado, ascendiente de una persona heredó su fortuna de sus antecesores y la dilapidó en vida (The Free Dictionary, 2013-2019)

Autóctono.- Dicho de una persona o del pueblo al que pertenece: Originarios del propio país en el que viven (Real Academia Española, 2017).

Arraigado.- Hacerse una costumbre, un vicio o una virtud firme en una persona (The Free Dictionary, 2003-2019)

Bagaje.- Conjunto de cosas que se llevan en un viaje (The Free Dictionary, 2016).

Compendio.- Breve y sumaria exposición, oral o escrita, de lo más sustancial de una materia ya expuesta latamente (Real Academia Española, 2017).

Compilación.- Juntar en compendio, recoger o unir diversas cosas, especialmente escritos literarios (Real Academia Española, 2017)

Clúster.- Organización de un grupo de ordenadores o de terminales conectadas a uno principal (The Free Dictionary, 2013- 2019)

Demarca. - Señalar los límites de un territorio o terreno las autoridades han demarcado los distritos. Delimitar, deslindar (The Free Dictionary, 2016)

Desarrollo local. - Es un proceso de diversificación y enriquecimiento de las actividades económicas y sociales en un «territorio» de escala local a partir de la movilización y la coordinación de sus «recursos» materiales e inmateriales. (Santamaria)

Diagnosticar.- Recoger y analizar datos para evaluar problemas de diversa naturaleza. (Real Academia Española, 2017)

Endémicas. - Una especie endémica son seres vivos, que incluyen tanto la flora como la fauna, cuya distribución se restringe a una determinada zona geográfica, ya sea una provincia, región, país o continente.

Las especies endémicas surgen debido a la aparición de barreras naturales que impiden que una determinada especie se propague al limitar su intercambio genético a un territorio determinado. (Significados, s.f.)

Erigido.- Dar a alguien o algo un carácter o categoría que antes no tenía. (Nómbrame, 2013-2019)

Globalización. - "La globalización es una interdependencia económica creciente del conjunto de países del mundo". (Según el Fondo Monetario Internacional FMI)

Homogenización cultural. - "La **homogeneización cultural** es un proceso en el cual una cultura dominante invade o capta a una cultura local" (Callum, M. 2017)

Identidad.- Conjunto de rasgos propios de un individuo o de una colectividad que los caracterizan frente a los demás. (REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, 2019)

Mermado.- Hacerse una cosa menor por causas naturales (The Free Dictionary, 2013- 2019)

Patrimonio cultural.- "los monumentos: obras arquitectónicas, de escultura o de pintura monumentales, elementos o estructuras de carácter arqueológico, inscripciones, cavernas y grupos de elementos, que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte o de la ciencia; ii) los conjuntos: grupos de construcciones, aisladas o reunidas, cuya arquitectura, unidad e integración en el paisaje les dé un valor universal excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte o de la ciencia; iii) los lugares: obras del hombre u obras conjuntas del hombre y la naturaleza, así como las zonas, incluidos los lugares arqueológicos, que tengan un valor universal excepcional

desde el punto de vista histórico, estético, etnológico o antropológico.”
(UNESCO, s.f.)

Plurinacional. - Es el principio político que permite aspirar al pleno ejercicio de los derechos de todas las naciones que existen en un Estado.

Prospectivamente. - Que hace referencia a un tiempo futuro.

Conjunto de análisis y estudios realizados con el fin de explorar o de predecir el futuro en una determinada materia. (Real Academia Española, 2017)

Recopilación. - Reunión de varios escritos, a veces resumidos (Diccionario General de Español).

SENPLADES. - Sistema Nacional Descentralizado de Planificación Participativa y elabora el Plan Nacional del Buen Vivir. Coordina el Sistema Nacional Descentralizado de Planificación Participativa y promueve la desconcentración y descentralización de la gestión pública. SENPLADES coordina acciones con las distintas instituciones del Estado para el cumplimiento de las metas y objetivos del Plan Nacional de Desarrollo, proveyendo a los actores sociales información sistematizada, pertinente y confiable sobre aspectos relevantes de la realidad nacional; garantiza, además, capacitación, metodologías y herramientas para la participación ciudadana.

Sinergia. - “La sinergia es una ley fundamental del universo y nos beneficiamos de ella en cada hora que vivimos. Lo hermoso de la sinergia es que solamente sirve para sumar, nunca para restar. Por definición, significa que la interacción combinada de las partes crea un efecto mayor que la suma de ellas”.

(Barb Rentenbach, autista, 2016)

BIBLIOGRAFIA

- Astete A. y Muñoz M. (2016). *Tipos de Investigación- Metodología de la Investigación Social*. Recuperado el 2 de Noviembre de 2018, de https://www.academia.edu/26516661/MIs_-_tipos_de_investigacion
- Abad, M. (2013). Trabajo de graduación tipo ensayo previa a la obtención del título de "Licenciado en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas". 78. (UDC, Recopilador) Cuenca, Azuay, Ecuador. Obtenido de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/1608/1/tgas70.pdf>
- Álvarez, M. (2002). "El gusto es nuestro. Modelos alimentarios y políticas de patrimonialización" en Conferencia dictada en la sesión Patrimonio, culturas nacionales y turismo del II Congreso Internacional Cultura y desarrollo, La Habana. La Habana, Cuba: Catauro Revista Cubana de Antropología. Año 3, No. 5, Fundación Fernando Ortiz.
- Antonio, V. (2005). Las nuevas fuerzas del desarrollo. En V. Antonio, & A. Bosch (Ed.). Barcelona.
- Archivo Metropolitano de Quito. (2019). *Origen y permanencia de la Fanesca*. Recuperado el 01 de Julio de 2019, de <http://archivoqhistorico.quito.gob.ec/index.php/quito-y-sus-historias/36-origen-y-permanencia-de-la-fanesca>
- Areas, L. (2016). Análisis de la gastronomía como atractivo de la ciudad de Cotacachi, mediante la identificación de platos ancestrales representativos de la localidad. 82. (UTN, Recopilador) Sangolqui, Pichincha, Ecuador. Recuperado el 12 de Septiembre de 2018, de <http://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/12507/1/T-ESPE-053516.pdf>
- Bernal, C. (2006). *Metodología de la Investigación*. (L. G. Figueroa, Ed.) México, México DF: PEARSON EDUCACIÓN, MÉXICO, 2006. Recuperado el 22 de abril de 2018, de https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=YROO_q6-wzgC&oi=fnd&pg=PA81&dq=m%C3%A9todos+inductivos&ots=Y229ZLtfMM&sig=hmJEFoilbu9_cJzNuvRAoHqggjo#v=onepage&q=m%C3%A9todos%20inductivos&f=false
- Bernal, C. (2016). *Metodología de la Investigación* (Cámara Nacional de la Industria Editorial Mexicana. Reg. Núm. 1031 ed.). México. Recuperado el Mayo de 2019, de <file:///C:/Users/afsp3/OneDrive/Escritorio/B.%20A.%20Métodos%20del%20proceso%20de%20investigación%20científica.pdf>

- Bonilla, F y Guerrero, L. (2016). Gastronomía de la Provincia de Imbabura como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador. El Sagrario de Cotacachi. 223. (UTN, Recopilador) Ibarra, Imbabura, Ecuador. Obtenido de <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/5254/1/02%20LGAS%20008%20TESIS.pdf>
- Booking. (2019). Recuperado el 15 de Julio de 2019, de <https://www.booking.com/hotel/ec/garden-resort-amp-convention-center-rancho-santa-fe.es-ar.html>
- Contreras, J. (2005). *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.
- Cuenya y Ruetti. (2010). Controversias epistemológicas y metodológicas entre el paradigma cualitativo y cuantitativo en psicología. 19, 277. Buenos Aires, Argentina. Recuperado el 2019 de Mayo de 26, de <http://revistas.unife.edu.pe/index.php/avancesenpsicologia/article/view/167/159>
- Ecuador Travel. (2019). *Fiestas Patrimoniales*. Recuperado el 19 de Junio de 2019, de <https://ecuador.travel/es/fiestas-patrimoniales/>
- El Comercio. (2014). *Cotacachi atrae al visitante con la feria del cuero*. Recuperado el 10 de Junio de 2019, de <https://www.elcomercio.com/actualidad/ecuador/cotacachi-atrae-al-visitante-feria.html>
- El Leñador. (2019). Recuperado el 28 de Mayo de 2019, de <http://restaurant-ellenador.com/>
- El Norte. (2018). *Laguna de Cuicocha, la joya de Cotacachi*. Recuperado el 10 de Junio de 2019, de <https://www.elnorte.ec/imbabura/laguna-de-cuicocha-la-joya-de-cotacachi-BY166715>
- El Telegrafo. (2016). *Museo de las Culturas guarda la historia y costumbres de Cotacachi*. Recuperado el 10 de Junio de 2019, de <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/regional/1/el-museo-de-las-culturas-guarda-la-historia-y-costumbres-de-cotacachi>
- Go Raymi. (2018). *Chicha de Jora*. Recuperado el 26 de Junio de 2019, de <https://www.goraymi.com/es-ec/ecuador/chicha-de-jora-amdtnk35r>
- Go Raymi. (2018). *Cuy Asado con Papas*. Recuperado el 17 de Junio de 2019, de <https://www.goraymi.com/es-ec/ecuador/cuy-asado-con-papas-ahvnionvr>

- Grajales, T. (2000). Tipos de Investigación. Recuperado el 3 de Noviembre de 2018, de <http://tgrajales.net/investipos.pdf>
- Guzman Jaqueline, L. E. (2015). *Entorno Turístico*. Obtenido de <https://www.entornoturistico.com/quienes-somos/>
- Guzman, L. (2015). *Entorno Turístico*. Obtenido de <https://www.entornoturistico.com/quienes-somos/>
- HYPERGE. (2014). *Desarrollo local*. Recuperado el 2019 de Julio de 12, de <http://www.hypergeo.eu/spip.php?article547>
- Jijón, I. (2014). ESTUDIO GASTRONÓMICO DE LA PROVINCIA DE RECETAS TRADICIONALES Y RUTA GASTRONOMICA. 146. (UIDE, Recopilador) Quito, Pichincha, Ecuador.
- Jiménez, C. (2016). *OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES*. México. Recuperado el 30 de Octubre de 2018, de <http://ri.uaemex.mx/oca/bitstream/20.500.11799/31576/1/secme-16514.pdf>
- La Hora. (2005). *Los churos', un plato serrano*. Recuperado el 01 de 07 de 2019, de <https://www.lahora.com.ec/noticia/10397/los-churos-un-plato-serrano>
- La Hora. (2008). *Casa de las Culturas, un ícono de Cotacachi*. Recuperado el 10 de Junio de 2019, de <https://lahora.com.ec/noticia/676862/casa-de-las-culturas-un-c3adcono-de-cotacachi>
- La Hora. (2017). *Íntag, un paraíso escondido en Imbabura*. Recuperado el 12 de Junio de 2019, de <https://lahora.com.ec/imbabura/noticia/1102118981/intag-un-paraiso-escondido-en-imbabura->
- La Hora. (2018). *Especial Cotacachi: La chicha de Jora y las tradicionales carnes coloradas*. Recuperado el 17 de Junio de 2019, de <https://lahora.com.ec/imbabura/noticia/1102184170/especial-cotacachi-la-chicha-de-jora-y-las-tradicionales-carnes-coloradas>
- La Hora Imbabura. (2019). *Uchu jacu, una delicia milenaria*. Recuperado el 01 de Julio de 2019, de <https://www.pressreader.com/>
- Lanchimba Monica y Taipe Byron . (2016). Gastronomía de la Provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador, Parroquia Quiroga, Cantón Cotacachi. 162. (UTN, Recopilador) Ibarra, Imbabura, Ecuador. Recuperado el 22 de Septiembre de 2018, de <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/5251>

- López, F. (2002). *El análisis de contenido como método de la investigación*. Recuperado el 10 de Agosto de 2019, de <http://rabida.uhu.es/dspace/bitstream/handle/10272/1912/b15150434.pdf?sequence1>
- Lorite, F. (2008). *Planificación estratégica de la cultura en España*. Madrid. Recuperado el 1 de Enero de 2019, de <http://atalayagestioncultural.es/capitulo/planificacion-cultural-publica>
- Matango, F. (2016). *Cotacachi, la Ciudad Turística de los Mejores Cueros*. Recuperado el 12 de Junio de 2019, de <http://www.franklinmatango.com/tag/turismo-cotacachi/>
- Ministerio del Ambiente. (2015). *Lagunas de Piñan*. Recuperado el 12 de Junio de 2019, de <http://suia.ambiente.gob.ec/web/humedales/lagunas-de-pinan>
- MINTUR. (2018). Ecuador cuenta con un Plan Nacional Gastronómico para promover el turismo. *MINISTERIO DE TURISMO*. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/ecuador-cuenta-con-un-plan-nacional-gastronomico-para-promover-el-turismo-en-el-pais/>
- Moreno, S. (1966). *Cotacachi y su Comarca*. 174. Quito.
- Nómbreme. (2013-2019). *Eregido*. Recuperado el 2019 de Julio de 11, de <https://www.nombra.me/significado-acentuacion-rimas/erigido.html>
- Padilla, C. (2006). *"Las cocinas regionales. Principio y fundamento etnográfico"*. Quito, Ecuador, 20 –24 de noviembre. : Ponencia presentada en el VII Congreso Internacional de Sociología Rural.
- Paseo Artesanal San Francisco. (2019). Recuperado el 10 de Junio de 2019, de https://www.facebook.com/pg/Paseo-Artesanal-San-Francisco-1713628048936492/about/?ref=page_internal
- Patricio, V. B. (2012). *GUÍA GASTRONÓMICA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA*. Quito.
- Patton, M. (1990). *Evaluación cualitativa y métodos de investigación*. 1 , 28. (U. I. University, Recopilador) USA.
- Pike Andy, Rodrigues Andres y Tomaney John. (2006). *Desarrollo local Y regional*. Recuperado el 2019 de Junio de 2019, de https://www.paho.org/ecu/index.php?option=com_docman&view=download&category_slug=politicas-sistemas-y-servicios-de-salud&alias=48-el-gobierno-local-de-cotacachi-y-los-objetivos-de-desarrollo-del-milenio-relacionados-con-la-salud-d&Itemid=599

- Pita Fernández, S. P. (2002). *Pita Fernández, S., Pértegas Díaz, S.* España: Elsevier España S.L.U. Recuperado el 22 de abril de 2018, de https://www.fisterra.com/mbe/investiga/cuanti_cuali/cuanti_cuali.asp
- Puente, W. (2019). *Portal de Relaciones Públicas RRPP net.* Recuperado el 12 de Agosto de 2019, de <http://www.rrppnet.com.ar/tecnicasdeinvestigacion.htm>
- Ramos, C. (2015). *LOS PARADIGMAS DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA.* Recuperado el 02 de Junio de 2019, de <http://revistas.unife.edu.pe/index.php/avancesenpsicologia/article/view/167/159>
- Cevallos R, Posso M, Naranjo M, Bedón I y Soria R. (2017). *La Consmovisión Andina de Cotacachi.* Ibarra , Imbabura, Ecuador: Universidad Técnica del Norte. Recuperado el 2019 de Julio de 12, de https://issuu.com/utnuniversity/docs/ebook_cotacachi_20digital?fbclid=IwAR2RAknZKuKIdS-tgOfF4ei4xn6aTDtAGzHawYGKjzkM6NRXzSczVBQNtnk
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. (2019). Obtenido de Real Academia Española, 2017
- Ricoy, C. (2006). *Contribución sobre los paradigmas de investigación.* 31. (U. F. Maria, Recopilador) Brasil. Recuperado el 9 de Noviembre de 2018, de <http://www.redalyc.org/pdf/1171/117117257002.pdf>
- Robalino, D. (2014). *Cocina Ecuatoriana.* Recuperado el 26 de Junio de 2019, de <http://cocina-ecuatoriana-daniel-robolino.blogspot.com/2014/11/diferentes-tipos-de-fritadas.html>
- Ruiz, E y Solís, D. (2007). *Turismo Comunitario en el Ecuador, desarrollo y sostenibilidad social.* 122. Quito, Pichincha, Ecuador: Abya-Yala. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/1807/180747502011.pdf>
- Ruíz, R. (2007). *El Método Científico y sus Etapas.* 79. México. Obtenido de <http://www.index-f.com/lascasas/documentos/lc0256.pdf>
- Sánchez, J. C. (2012). *Los Métodos de la Investigacion.* Madrid, España: Ediciones Díaz de Santos. Recuperado el 22 de abril de 2018, de https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=YROO_q6-wzgC&oi=fnd&pg=PA81&dq=m%C3%A9todos+inductivos&ots=Y229ZLtfMM&sig=hmJEFoilbu9_cJzNuvRAoHqggjo#v=onepage&q=m%C3%A9todos%20inductivos&f=false
- Santamaria, F. (s.f.). *Desarrollo Local.* Obtenido de <http://www.hypergeo.eu/spip.php?article547>

- Schejtman, C. R. (2009). *El Valor del Patrimonio Cultural*. Peru: Biblioteca Nacional. Obtenido de http://www.flacsoandes.edu.ec/web/imagesFTP/1288108673.La_estrategia_de_promocion____Pablo_Ospina.pdf?fbclid=IwAR1Sf5O-DG4M0EJAiHirw-LZPUBMHxtKW7eCrdAJw42-wqfMlfMrb0ZeWSw
- SENPLADES. (2013 - 2017). *Plan Nacional del Buen Vivir*. Quito.
- Significados. (2019). *Significado de Especie endémica*. Recuperado el 2019 de Julio de 11, de <https://www.significados.com/especie-endemica/>
- Tamayo, M. (2003). *El Proceso De La Investigación Científica*. (Tercera reimpresión de la cuarta edición ed.). México: Limusa S.A. Recuperado el 08 de Noviembre de 2018, de <https://clea.edu.mx/biblioteca/Tamayo%20Mario%20-%20EI%20Proceso%20De%20La%20Investigacion%20Cientifica.pdf>
- Telegrafo, E. (2015). Recuperado el 06 de Junio de 2019, de <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/regional/1/solo-en-cotacachi-se-preparan-las-tipicas-carnes-coloradas>
- The Free Dictionary. (2003-2019). *Arraigar*. Recuperado el 2019 de Julio de 11, de <https://es.thefreedictionary.com/arraigados>
- The Free Dictionary. (2013- 2019). Recuperado el 2019 de Julio de 11, de <https://es.thefreedictionary.com/mermado>
- The Free Dictionary. (2013- 2019). Recuperado el 2019 de Julio de 11, de <https://es.thefreedictionary.com/cluster>
- The Free Dictionary. (2013-2019). *Significado de Antecesor*. Obtenido de <https://es.thefreedictionary.com/antecesor>
- UNESCO. (2019). *Patrimonio*. Recuperado el 09 de Julio de 2019, de <https://es.unesco.org/creativity/sites/creativity/files/digital-library/cdis/Patrimonio.pdf>
- Vázquez, A. (2005). *Las nuevas fuerzas del desarrollo*. 178. Barcelona. Recuperado el 9 de Abril de 2019, de <https://www.redalyc.org › service › redalyc › downloadPdf>
- Viajando X. (2018). Recuperado el 12 de Junio de 2019, de <https://ec.viajandox.com/cotacachi/lagunas-de-pinan-A956>
- Viajando X. (2018). *Iglesia Matriz*. Recuperado el 12 de Junio de 2019, de <https://ec.viajandox.com/cotacachi/iglesia-matriz-A959>
- Visita Ecuador. (2019). *Visita Ecuador* . Recuperado el 10 de Agosto de 2019, de

<https://www.visitaecuador.com/ve/mostrarRegistro.php?idRegistro=29878>

Zumarraga, S. (2011). *INNOVACIONES GASTRONOMICAS DEL CUY EN LA PROVINCIA DE IMBABURA*. Recuperado el 17 de Junio de 2019, de <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/1139/2/06%20GAS%20014%20TESIS.pdf>

ANEXOS

Anexo No.1. GUIA DE ENTREVISTA



GUIA DE ENTREVISTA

Fecha:

Hora:

Lugar:

Entrevistador:

Entrevistado:

Introducción:

Características de la entrevista:

Preguntas:

1. ¿De qué forma considera que la gastronomía aporta identidad a Cotacachi?
2. ¿Qué aspectos considera usted que aporta la gastronomía tradicional al cantón Cotacachi?
3. ¿Cree usted que la elaboración de la gastronomía tradicional hace que se mantengan vivas las costumbres y tradiciones de una determinada población?
4. ¿Cree usted que en los periodos de las últimas alcaldías se ha dado énfasis a la cultura gastronomía del cantón?
5. ¿Cree usted que se debe dar apertura en el GAD para que ingresen proyectos gastronómicos que aporten al desarrollo del cantón?
6. ¿Está de acuerdo que debe existir mayor promoción respecto a los atractivos turísticos y gastronómicos con los que cuenta Cotacachi?

7. ¿Usted como ciudadano/a de Cotacachi que actividades implementaría para promover la gastronomía tradicional del cantón?
8. ¿Considera usted que debe existir un lugar en donde se desarrollen actividades gastronómicas?
9. ¿Considera usted que la gastronomía es parte del patrimonio cultural tangible e intangible de la localidad?
10. ¿Cuáles considera usted que son las preparaciones más representativas de Cotacachi y por qué?

**Anexo No. 2. FOTOGRAFIAS DE LAS FIESTAS DE LA SEMANA SANTA,
FIESTA DE LA JORA E INTI RAYMI.**

VIERNES SANTO:



Imagen No. 32. Esclavos de la Virgen de los Dolores. Fuente: L. Rueda, 2019



Imagen No. 33. Esclavos de Jesús del Gran Poder. Fuente: L. Rueda, 2019

FIESTAS DE LA JORA:



Imagen No. 34. Pregón de las Fiestas de Jora. Fuente: Periódico Expectativa, 2018

INTI RAYMI:



Imagen No. 35. Baño Ritual comunidad El Cercado. Fuente: Javier Morán, 2019.



Imagen No. 36. Hatun Puncha- Toma de la Plaza. Fuente: L. Rueda, 2019.



Imagen No. 37.Lugar de Reunión de la Comunidades Altas (Topo- Turuku).
Fuente: L. Rueda, 2019.

ACTIVIDADES TRADICIONALES:



Imagen No. 38.Pampa Mesa de productos tradiciones, Muyu Raymi- Feria de Semillas. Fuente: L. Rueda, 2019.



Imagen No. 39. Venta de semillas por comunidad indígenas en Muyu Raymi- Feria de Semillas. Fuente: L. Rueda, 2019.



Imagen No. 40. Utensilios tradicionales elaborados a base de Barro. Fuente: L. Rueda, 2019.

PLATOS TRADICIONALES:



Imagen No. 41. Plato tradicional de Cotacachi, Carnes Coloradas. Fuente: Especiales Carnes Coloradas "Esther Moreno de Unda", 2019.



Imagen No. 42. Bebida Tradicional, Chicha de Jora. Fuente: Recetas de Cocina Ecuatoriana, 2019.

Anexo No. 3. RELIZACIÓN DE ENTREVISTAS A EXPERTOS.



Imagen No. 43. Entrevista realizada al Ingeniero Martín Proaño. Fuente: L. Rueda, 2019.



Imagen No. 44. Entrevista realizada al Directo del Museo de la Casa de la Cultura, Ingeniero Lenin Alvear. Fuente: L. Rueda, 2019.



Imagen No. 45. Entrevista a la Propietaria del restaurante Típico- Tradicional "Especiales Carnes Coloradas Esther Moreno de Unda"- Señora Cinthia Gonzales. Fuente: L. Rueda, 2019.